

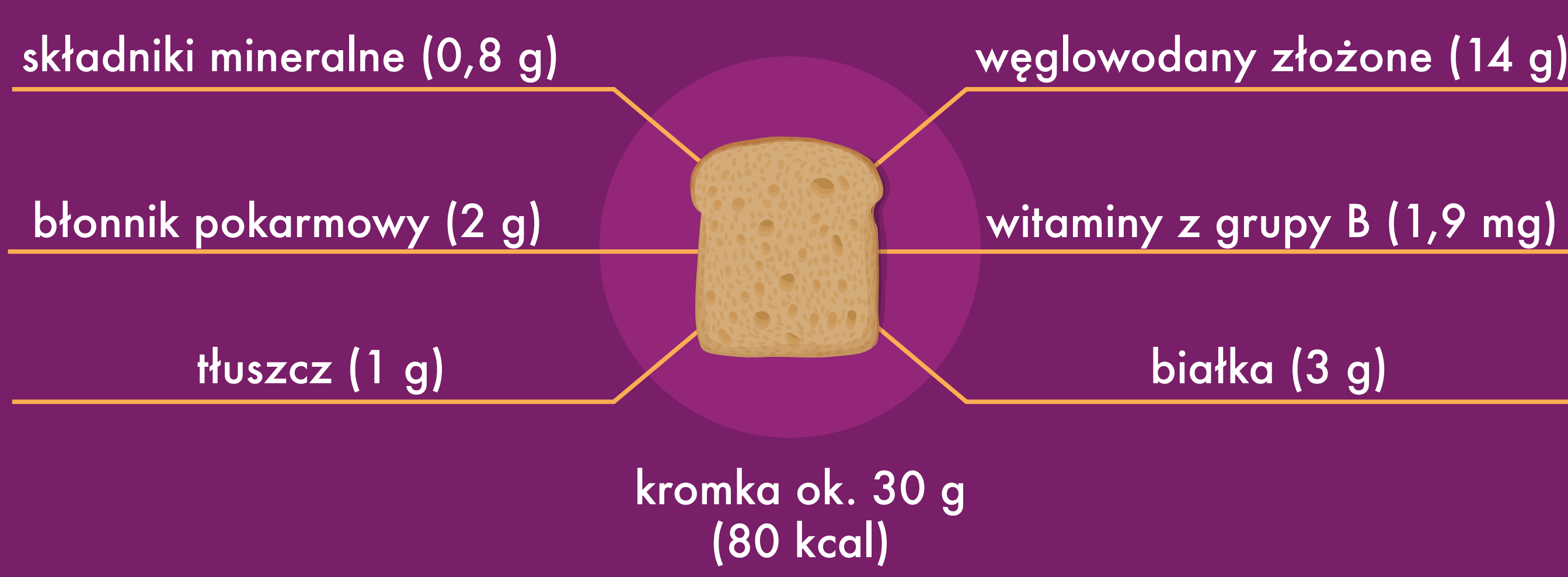


CHLEB POD LUPĄ

SKĄD SIĘ BIERZE CHLEB?



CO DOBREGO MAMY W CHLEBIE?



ILE CHLEBA ZJADAMY?

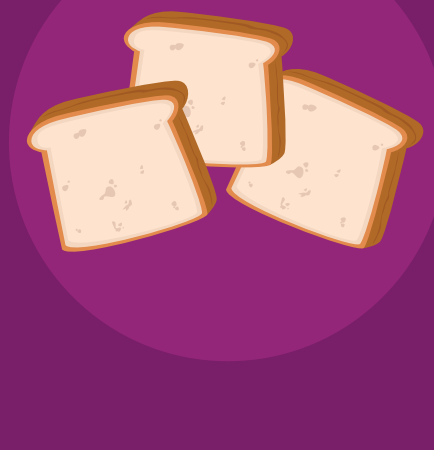
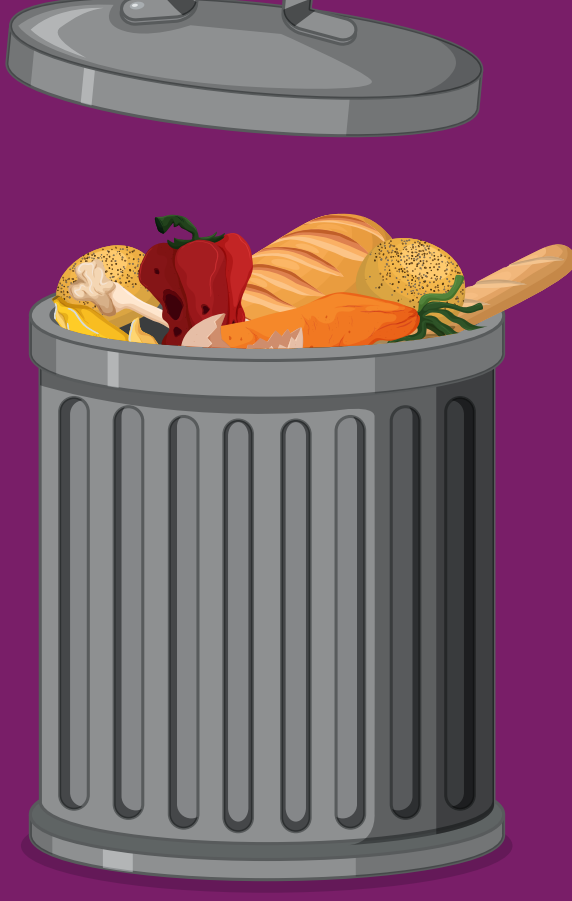
Polska zajmuje 6. miejsce pod względem spożycia pieczywa w UE.

- 1 Niemcy
- 2 Francja
- 3 Wielka Brytania
- 4 Włochy
- 5 Hiszpania
- 6 Polska



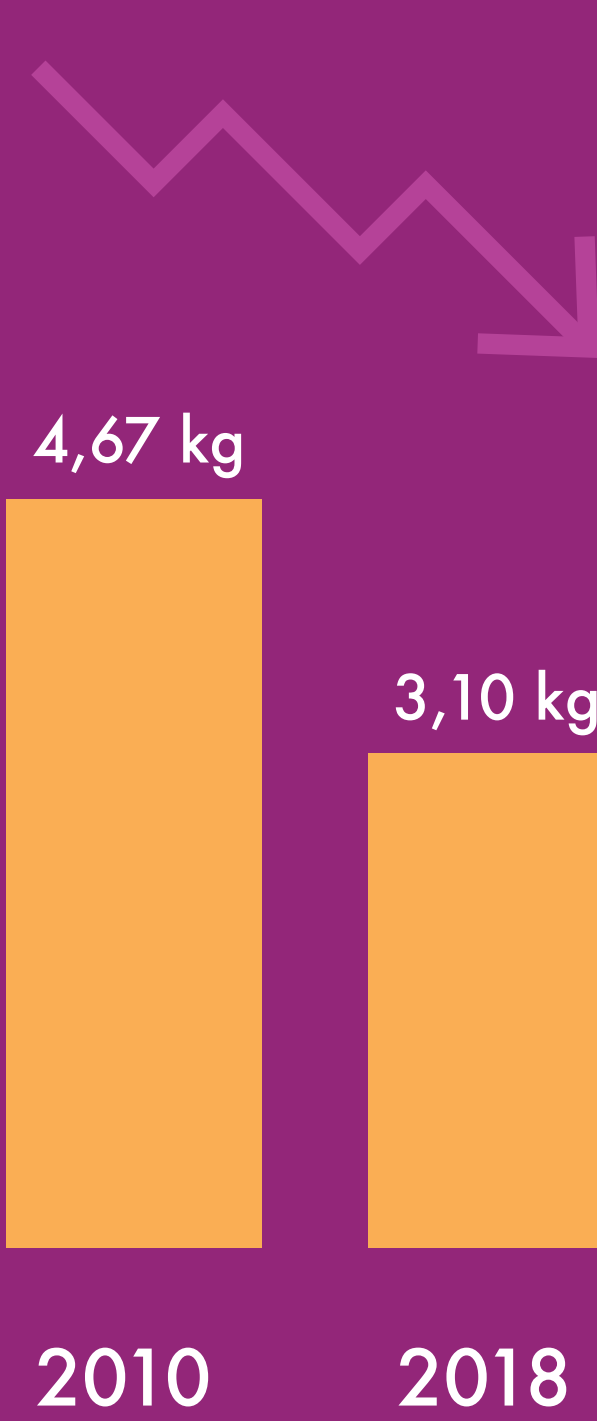
Statystyczny Polak zjada około 3 kg pieczywa na miesiąc.

NIE MARNUJ!



ok. **49%** spośród wszystkich wyrzucanych produktów spożywczych to **pieczywo**

DLACZEGO JEMY MNIEJ PIECZYWA?



przeciętne miesięczne spożycie pieczywa na osobę w Polsce

Główne przyczyny spadku spożycia pieczywa:



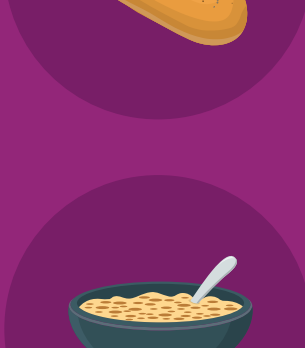
popularyzacja diet eliminacyjnych np. bezglutenowa czy z ograniczoną ilością węglowodanów;



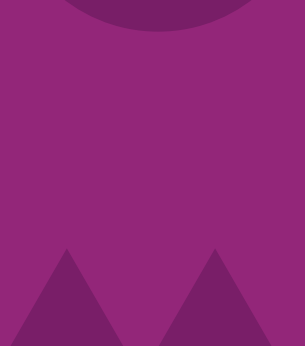
rosnąca liczba konsumentów wypiekających chleb w domu;



zmiana preferencji konsumentów np. częstsze spożywanie posiłków poza domem;



pogarszająca się jakość pieczywa;



zastąpienie tradycyjnych kanapek produktami typu płatki śniadaniowe, makaron, owsianka itp.

CO NOWEGO W PIEKARNICTWIE?



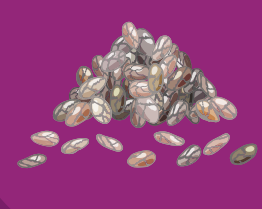
Czysta etykieta - pieczywo bez zbędnych dodatków.



Produkty BIO - wykorzystanie surowców z certyfikowanych upraw.



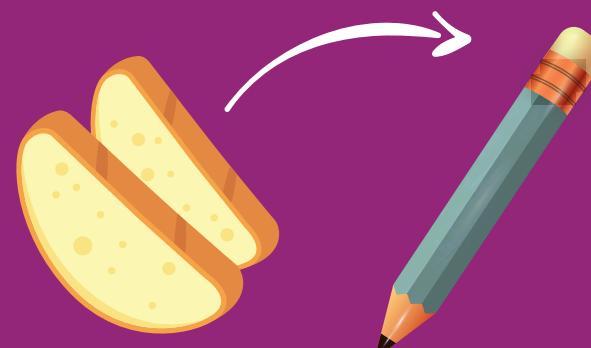
Powrót do tradycji - wypieki oparte o stare, sprawdzone receptury.



Dodatki funkcjonalne/prozdrowotne - np. nasiona chia, czarnuszki, ziola, warzywa lub owoce.

CZY WIESZ, ŻE...

najcięższy bochenek chleba na świecie został wypieczony w Brazylii i ważył 1571 kg,



przed wynalezieniem gumki suszony chleb służył do wycierania śladów po ołówku,

najdroższy chleb na świecie kosztuje 117 euro, wypiekany jest z mąki pełnoziarnistej, orkisz, miodu oraz posypany 250 mg złotego pyłu.

