

Polnohospodárske družstvo Sokolce
Slovenská republika
Roľnícka ul. 64, 946 17 Sokolce



www.pdsokolce.sk



+421 908 791 361



Mlyn PD Sokolce -
výroba a predaj pšeničných
a špaldových múk



KATALÓG
VÝROBKOV
TERMÉKKATALÓGUS



Budúce novinky

Tönköly fehérkenyér keverék

A fehér kenyér kedvelőinek.

Teljes kiőrlésű tönköly kenyérkeverék

Kimondottan ajánlott a cukorbetegnek. magas rosttartalmánál fogva kedvezően ha az emésztésre.

Sok magvas kenyérkeverék

Tartalmaz értékes lenmagot, napraforgómagot, tökmagot, amelyek vitamin és rosttartalommal támogatják az emésztést. Mindenkinek ajánljuk.

Zmes na biely špaldový chlieb

Pre milovníkov bieleho chleba.

Celozrnná špaldová chlebová zmes

Zvlášť sa odporúča pre diabetikov, vysoký podiel vlákniny pozitívne vplyva na trávenie.

Viacvrnná chlebová zmes

Obsahuje cenné ľanové semená, slnečnicové semená, tekvicové semená, ktorých obsah vitamínov a vláknin podporujú trávenie. Odporúča pre každého.



Tönkölydara a vegetáriánusok kedvelt alapanyaga, gyorsan puhul, finom darakásának, túrógombócnak, pirítva tésztára vagy gombócra.

Špaldová krupica je pre vegetariánov obľúbenou surovinou (potravinou), rýchlo mäkne, je chutná do kaší, na smažené rezance, do guliek a tvarohových gulí.

Ezzel a lisztkeverékkel egyszerűen tudunk édes kelt tésztákat készíteni. Tartalmazza a legfinomabb tönkölylisztet, tejport, tojásport, élesztőt, kevés cukrot, pici sót. Készülhet belőle kakaós csiga, lekváros bukta, túrós táska, diós-mákos kalács, briós, fonott kalács, túrógombócba.

S touto múčnou zmesou môžeme jednoducho pripraviť sladké kysnuté cesto. Obsahuje najchutnejšiu špaldovú múku, sušené mlieko, vaječný prášok, droždie, trochu cukru, štipku soli. Môžu sa pripraviť kakaové slimáky, lekvárové buchty, tvarohové šatôčky, orechovo-makové koláče, brišky, vianočku.

Sima fehér tönkölyliszt felhasználható kenyérsütéshez, édes és sós pékáru elkészítéséhez. Keverhetjük a teljes őrlésű formájával kiflihez, zsemlyéhez, bagetthoz, pizzához, kelt tésztához, linzer süteményhez, mézes kalácshoz, pogácsához, palacsintához.

Hladká biela špaldová múka sa hodí na pečenie chleba, na prípravu slaného a sladkého pečiva. Na prípravu rohlíkov, žemlí, bagiet, pizze, kysnutých ciest, lineckých zákuskov, medových koláčov, pagáčov a palacínok môžeme zmiešať s celozrnnou bielou hladkou múkou.

Teljes kiőrlésű sima tönkölyliszt tönkölyből készült kenyér a cukorbetegség fontos tápláléka, hiszen kiőrlési fokának, valamint értékes ételmi rosttartalmának köszönhetően lassan emeli a vércukorszintet. Ezt a lisztet fantáziánk és ízlésünk szerint adhatjuk péksüteményekhez, sütikhez, pizzákhoz, pogácsákhoz.

Z celozrnnnej hladkej špaldovej múky pripravený chlieb je dôležitou výživou pre diabetikov. Pretože stupeň celozrnnosti a cenný výživový podiel vláknin pomaly zvyšujú hladinu cukru v krvi. Túto múku môžeme pridávať podľa fantázie a chuti do pečiva, zákuskov, pizze a pagáčov.



Féldara tönkölyliszt. Felhasználása rendkívül sokoldalú, mivel készülhet belőle rétes, kelt és gyúrt tészta, knédli, pogácsa, kuglóf, muffin, piskóta-, linzertészta, tortaalap. Nemcsak különféle tészták alapanyaga lehet, hanem akár sütkrém, rántás vagy habarás elkészítéséhez is alkalmas. Ajánlás: Felhasználás során bátran keverhetjük teljes őrlésű változatával, illetve kelt tészták esetében sima tönkölyliszttel.

Špaldová polohrubá múka. Používanie múky tohto druhu má rôzne využitie, pretože sa nej môžu pripraviť štrúdle, kysnuté a hnetené cesto, knedle, pagáče, muffiny, piškótové, linecké a tortové cesto. Využitie nemá len ako základnú surovinu na rôznu prípravu cestovín, ale je vhodná aj na prípravu vareného krému či záprašky. TIP: Pri používaní smelo zmiešajme s celozrnnou špaldovou polohrubou múkou alebo pri kysnutom ceste s hladkou špaldovou múkou.

Féldara tönkölyliszt kimondottan előnyös cukorbetegnek, diétázók számára. Készülhet belőle piskóta, muffin, pite, kelt tészta, linzer tészta, házi gyúrt tészta.

Celozrnná polohrubá špaldová múka je určená a vhodná predovšetkým pre cukrárov a na diétu. Môže sa z nej pripraviť piškótové, kysnuté, linecké a domáce hnetené cesto, muffiny, pita

Durva dara tönkölylisztből kiváló galuska(nokedli), házi tarhonya, házi tészta, levesbetét - reszelt készíthető.

Z hrubej špaldovej múky sú výborné rezance, halušky, domáca cestoviny, tarhoňa a mrvenička do polievky.

Teljes kiőrlésű durvadara tönkölylisztből készülhet galuska(nokedli), házi tészta.

Z celozrnnnej hrubej špaldovej múky pripravíme rezance, halušky a domáce cestoviny.