

Ponudba

- TORTE (veganske)
- KRUH (pirin, pirin z ovsenimi kosmiči, ržen s kislim zeljem, ržen z drožmi, konopljin, kamutov s sezamom, željkin brezglutenski, pirin z ajdo in orehi)
- PIŠKOTI (iz pirine moke: mandljevi keksi z ingverjem, orehove rožice, pirini žepki, lešnikovi kolački, huzarji, palčke, medenjaki, kokosovi rogljički, otrobki, krekerji z arganovim oljem; iz kamutove moke: krapki in kamutovi trakci; ajdovi piškotki; proseni keksi)
- SVEŽE PECIVO (polnjeni grižljaji, svatovske rezine, datljeve ploščice, proseni narastek, kroglice (prosene, pirine, slivove), veganska gibanica, bučne in hvarske rezine)
- MUFFINI (jabolčni, čokoladni)
- POTICE (pirina: jabolčna, slivova, hruškova; kamutova: orehova, lešnikova, pehtranova, makova)



Kako do nas?

Nahajamo se desno za regionalno cesto Moravče – Izlake v Vidrgi, 150 m pred Gostiščem Vidregar iz smeri Moravč.



Bio pecivo Hribar
Tatjana Hribar s.p.
Vidrga 6, 1252 Vače
Tel: 03/567-55-20
GSM: 041-419-815
www.pecivo-hribar.si
info@pecivo-hribar.si



Tiskovino založilo Združenje ekoloških kmetov ZDRAVO ŽIVLJENJE v sklopu projekta "Mreža zasavskih ekoloških kmetij," ki ga preko Društva za razvoj podeželja Zasavje sofinancirata Evropska Unija in Republika Slovenija - pristop LEADER.

Za vsebino tiskovine je odgovoren ZEKZŽ. Organ upravljanja, določen za izvajanje Programa razvoja podeželja Republike Slovenije v obdobju 2007-2013 je Ministrstvo za kmetijstvo in okolje.

oblikovanje
PINGPONG PRODUKCIJA

september 2012



Bio pecivo Hribar



Mreža zasavskih
ekoloških kmetij



Evropski kmetijski sklad za podeželje: Evropa investira v podeželje

Živimo in ustvarjamo v vasi Vidrga; tam, kjer je nekoč moj oče, rojen pred mnogo leti, mlel zrna v moko v mlinu svojih staršev. Tradicija, stari recepti, ročna izdelava, nobenih umetnih dodatkov in ekološke sestavine so rdeča nit BIO PECIVA HRIBAR, ki smo jih začinili z ljubeznijo, pozitivno naravnostjo, zavezanostjo k odlični kvaliteti in veliko predanostjo našim kupcem.



Bio pecivo Hribar

Dovolili smo si biti posebni in uspevamo skozi vsa leta dokazovati, da je pecivo narejeno z rokami in iz naravnih sestavin tista dodana vrednost, ki jo stroji ne zmorejo. In to je tisto, kar iščemo ljudje. Iščemo okus, vonj, občutek, spomin na piškote, potice, torte ..., ki nam jih je naredila mama ali babica, da nam je polepsala navaden ali praznični dan.

Osnovno sestavino - moko - meljemo sproti, iz celega žitnega zrna, s kalčkom vred, ki je bistveni hranilni del žitnega zrna. To je tudi bistvena in enkratna prednost našega ekološkega peciva in kruha. Sproti mlete moke tudi ne sejemo. Naše ekološko pecivo ne vsebuje sestavin živalskega izvora, je brez jajc, masla, smetane in je zato primerno za vegane. Ne uporabljamo belega ali trsnega sladkorja, temveč za slajenje uporabljamo bio agavin sirup, zgoščen jabolčni sok in med.

Naše izdelke lahko dobite v Vidrgi in v Ljubljani: vsako soboto na EKOLOŠKI TRŽNICI na Pogačarjevem trgu, Kalček BTC, Kalček ŠIŠKA, Bio Market VITA CARE, Trgovina ZRNO DO ZRNA, Trgovina BIOMAX na tržnici Koseze, Trgovina GREGORC v Centru Murgle; ali na specializiranih sejmih po Sloveniji, Avstriji in Italiji.

