

Opis chleba dożynkowego

Chleb pszenny z Nasielska o wadze 1400 g to historia, którą na przestrzeni lat tworzyli najlepsi piekarze, zapisując się złotymi literami na kartach historii GS Nasielsk. Ten chleb, wytwarzany w piekarni w Siennicy na naturalnym zakwasie, przy użyciu tylko naturalnych składników – mąki, wody i drożdży. Mąka pszenna dostarczana jest z Młyna Kutno od początku istnienia piekarni. Ręcznie formowany przez piekarzy, wypiekany jest w piecach opalanych drewnem i węglem, tak jak kiedyś. Nasz pszenny chleb zdobywa nowych nabywców każdego dnia i jest znany daleko poza granicami Nasielska. W dużej mierze przyczynił się do promocji naszego regionu, dzięki czemu piekarnia funkcjonuje nieprzerwanie od początku istnienia.

Chleb zdobył nagrodę w XVII edycji Konkursu o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego.