



Экопекарня «Вегетория»

В своей семейной мини-пекарне «Вегетория» Максим и Василиса Кассапы бережно воссоздали забываемую сегодня современниками технологию производства хлеба на натуральных заквасках. Что же это такое «хлебная закваска»? Это жидкое живое тесто, сквашенное на основе хмелевого или солодового отвара или с помощью молочнокислых бактерий, присущих разным видам злаковых. Такой хлеб обогащен органическими кислотами, ферментами, клетчаткой, пектинами – всеми полезными веществами, которые присутствуют в цельных злаках. Сегодня хлебобулочную продукцию от пекарни «Вегетории» легко найти не только в фирменном магазине, но и на брендированных полках в крупных сетевых супермаркетах города.



**Член Союза «Торгово-промышленная палата
Камчатского края»**



Выходит на экспорт



683024, Россия, Камчатский
край, г. Петропавловск-
Камчатский, пр. 50 лет Октября,
д. 15А.

+7 (914) 782-88-88

kassap@mail.ru

[HTTPS://VEGETORIA41.RU/](https://vegetoria41.ru/)