

ČEKOVIĆ MLIN KOŠTUNIĆI



Koštuníci
Pranjani
Gornji Milanovac 32308
Srbija

Telefon: +381 32 841 470
Fax: +381 32 841 000

Sada već davne 1992. godine u Pranjanima počela je proizvodnja brašna u kompaniji Čeković. Ubrzo je izgrađen mlin u Koštunićima, sa magacinskim prostorom, a zatim niču novi silosi, prvi u opštini Gornji Milanovac, sa 5.000 t skladišnog prostora. Nakon rekonstrukcije mlina i proširenja proizvodnje, kapacitet Čeković mlina iznosi 100 t/dnevno. Kvalitet brašna je imperativ u kompaniji Čeković,

a kontrola kvaliteta se razvijala paralelno sa celokupnim razvojem. Asortiman:

Brašno tip 400

Brašno tip 00

Brašno tip 500

Brašno tip 850

Brašno tip 1100

Brašno od celog zrna pšenice

Belo kukuruzno brašno

Žuto kukuruzno brašno

Ražano brašno

Heljdino brašno

Gde kupiti

Pored pšeničnog brašna T400 za domaćinstva, brašna T500 za tradicionalne i

industrijske pekare i brašana za specijalne namene i potrebe kupaca, naša

proizvodnja obuhvata i proizvodnju integralnih brašana od celog zrna žitarica – belo prjino brašno, žuto projino brašno, brašno od celog zrna pšenice, ražano brašno i

heljdino brašno. Pažljivim biranjem zrna pšenice, kukuruza, raži, heljde i drugih

žitarica iz suvoborskog kraja i tradicionalnim načinom proizvodnje na vodeničkom

kamenu dobijamo brašna punog ukusa naših krajeva i šaljemmo ih Vama na uživanje. Brašno tip 400 Brašno tip 400 je meko pšenično brašno izrazito bele boje i fine granulacije, koje se koristi za pripremanje belog hleba, raznih vrsta finih peciva i kolača, domaćih testenina i peciva sa kvascem, kao što su: krofne, mekike, panceroiti, itd. Čeković mlin pakuje brašno tip 400 u pakovanja od: 1 kg, 5 kg, 10 kg i 25 kg.

Brašno tip 00 Brašno tip 00 je izuzetno meko i fino mleveno pšenično brašno, bele boje i fine granulacije, koje se koristi za pripremanje testa za pizze. Brašno tip 00 ili brašno za pizze pakuje se u džakove od 15 kg.

Brašno tip 500 Brašno tip 500 je pšenično brašno bele boje, koje se koristi za mešenje belog hleba, finih peciva, kolača, testa i rezanaca. Pečena testa izrađena od brašna tip 500 imaju izvrsno svojstvo pečenja. Brašno tip 500 se pakuje u džakove od 25 kg.

Brašno tip 850 Brašno tip 850 ima veću hranljivu vrednost od običnog belog brašna.

Ovo pšenično brašno je proizvedeno od perifernih delova zrna pšenice, zbog čega sadrži veću količinu minerala, proteina i celuloznih vlakana. Brašno tip 850 se koristi za mešenje hleba i peciva, a pakuje se u džakove od 25 kg.

Brašno tip 1100 Brašno tip 1100 je kvalitetno pšenično brašno od celog zrna pšenice, koje je izuzetno bogato vitaminom E i vitaminima grupe B, kao i

mineralima, kao što su: magnezijum, kalcijum, fosfor i kalijum. Brašno tip 1100 se koristi za mešenje hleba i peciva, a pakuje se u džakove od 25 kg.

Brašno od celog zrna pšenice Brašno od celog zrna pšenice je tamnije boje, jer se proizvodi od celog pšeničnog zrna, bez prosejavanja. Izuzetno je bogato kompleksom B vitamina, kao i vitaminom E i drugim mineralima. Brašno od celog zrna pšenice se koristi za mešenje ukusnog i zdravog hleba, koji ima tamniju boju i pun ukus

pšenice. Brašno od celog zrna pšenice se pakuje u pakovanja od 1 kg, 5kg i 10kg.

Belo kukuruzno brašno Belo kukuruzno brašno ili belo projino brašno se proizvodi mlevenjem zrna belog kukuruza. Belo kukuruzno brašno bogato je mineralima i vitaminom E, a s obzirom da ne sadrži gluten, lako je svarljivo. Najčešće se koristi za kačamak i proje. Za druga testa belo kukuruzno brašno se mora mešati sa drugom vrstom brašna. Belo kukuruzno brašno se pakuje u pakovanja od 1 kg, 5kg i 10kg.

Žuto kukuruzno brašno Žuto kukuruzno brašno ili žuto projino brašno se proizvodi mlevenjem zrna žutog kukuruza. Žuto kukuruzno brašno bogato je mineralima i

vitaminom E, a s obzirom da ne sadrži gluten, lako je svarljivo. Najčešće se koristi

za kačamak i proje. Za druga testa žuto kukuruzno brašno se mora mešati sa drugom vrstom brašna. Žuto kukuruzno brašno se pakuje u pakovanja od 1 kg, 5kg i 10kg.

Ražano brašno Ražano brašno se proizvodi mlevenjem zrna raži, a sadrži malu količinu glutena. Ražano brašno je bogat izvor kompleksa vitamina B, vitamina E, aminokiseline lizin i drugih minerala. Zbog svojih hranljivih svojstava ražano brašno se preporučuje u ishrani dijabetičara i osoba koje pate od kardiovaskularnih bolesti. Testa od ražanog brašna imaju slatkasto-kislkast ukus. Ražano brašno se pakuje u pakovanja od 1 kg, 5kg i 10kg.

Heljdino brašno Heljdino brašno se proizvodi mlevenjem zrna heljde, a poznato je i kao zdravo alternativno žito, jer sadrži 1.5 puta više vitamina B od pšenice. Heljdino brašno ne sadrži gluten, a najčešće se koristi za palačinke, rezance i kore za pitu.

Heljdino brašno se pakuje u pakovanja od 500 g.

Gde kupiti Brašna iz Koštunića vrhunskog kvaliteta možete kupiti u bolje snabdevenim marketima, i direktno od proizvođača. Za više informacija pozovite

telefonom na brojeve: Tel: +381 32 841 470

Tel: +381 32 841 000

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)