

Dane aktualne na dzień: 19-05-2026 13:38

Link do produktu: <https://wiejskie-smaki.pl/sekacz-1-4kg-100-maslo-p-37.html>



## ☐☐ Sękacz 1,4kg 100% masło

Cena

**155 zł**

---

### Opis produktu

#### ☐☐ Sękacz 1,4kg 100% masło - klasyczny smak tradycji

☐☐ Ręcznie wypiekany sękacz 1,4kg bez kompromisów.

Sękacz 1,4kg to jedno z najbardziej rozpoznawalnych tradycyjnych ciast. **Sękacz 1,4kg 100% masło** to najczystsza, klasyczna forma, tworzona według sprawdzonych receptur, z wykorzystaniem wyłącznie naturalnych składników. Na ten wypiek zużywamy 16-20 jaj. Tradycyjny sposób wypieku oparty jest na wielowarstwowym nakładaniu ciasta, co nadaje sękaczowi charakterystyczny wygląd i strukturę.

- ✓ Tylko naturalne składniki - bez sztucznych dodatków i konserwantów,
- ✓ 100% masło - głęboki, maślany smak i wilgotna konsystencja,
- ✓ ręczna produkcja - bez linii przemysłowych, każdy sękacz 1,4kg to unikat,
- ✓ miękki i delikatny w każdym kęsie

---

#### ☐☐ 100% naturalnych składników - co znajdziesz w naszym sękaczu 1,4kg?

Nasz **sękacz 1,4kg 100% masło** składa się wyłącznie z wyselekcjonowanych składników:

- ☐☐ Masło 82% - intensywna, naturalna maślana nuta,
- ☐☐ jajka od kur z wolnego wybiegu - wysoka jakość,
- ☐☐ polska mąka pszenna - starannie dobrana,
- ☐☐ cukier - naturalna słodycz bez ulepszaczy,
- ☐☐ wanilia i aromat arakowy - podkreślenie smaku,
- ☐☐ sól - delikatne zbalansowanie słodyczy

Bez konserwantów, sztucznych dodatków i spulchniaczy. Tylko składniki używane w klasycznych wypiekach.

---

#### ☐☐ Jak wygląda sękacz 1,4kg maślany?

W porównaniu do wariantów z dodatkiem margaryny, **sękacz 1,4kg na maśle** ma delikatniejszą strukturę i mniejsze sęki. Masło wpływa na sposób narastania warstw, dzięki czemu wypiek jest bardziej wilgotny, aromatyczny i ma stabilną, zwartą konsystencję.

**Sękacz 1,4kg maślany** to wybór dla osób, które cenią klasyczny smak i jakość wynikającą bezpośrednio ze składu.

---

#### ☐☐ Sękacz 1,4kg na różne okazje

Sękacz 1,4kg dobrze sprawdza się jako wypiek na różne okazje. Dzięki swojej strukturze i trwałości może być przechowywany

przez dłuższy czas bez utraty jakości.

- ☐☐ Jako słodki upominek,
- ☐☐ na święta i uroczystości,
- ☐☐ do kawy i spotkań rodzinnych

---

## ☐☐ Wysyłka i przygotowanie

Sękacze są przygotowywane na bieżąco, bez magazynowania gotowych wypieków. Każdy egzemplarz jest odpowiednio zabezpieczony na czas transportu i wysyłany na terenie Polski oraz za granicę.