**Реализация дотационного хлеба сорт «Дарницкий» за февраль 2018г**

За февраль 2018г реализовано через розничную торговую сеть - 19454 буханок дотационного хлеба сорт «Дарницкий». Лидерами продаж являются: торговая сеть «Пятерочка» - 5666 буханок хлеба, «Магнит» - 3309, ТД «Курская птицефабрика» - 2240, Потребительское общество «Прямицыно» - 1883 , на долю торговых точек индивидуальных предпринимателей приходится - 6356 буханок хлеба.

Это интересно...

Дарницкий хлеб выпекают из ржано-пшеничной муки. Он сочетает в себе полезные свойства как пшеничного, так и ржаного зерна. Рецепт дарницкого хлеба был создан еще до Второй мировой войны в Ленинграде. Этот [хлеб](http://womanadvice.ru/hleb-v-mikrovolnovke) должен обладать приятным кисловатым вкусом, ярко выраженным ароматом и мелкопористой структурой мякиша.

В этом хлебе содержится целый ряд витаминов, микроэлементов, натуральных органических короткоцепочечных кислот, растворимых и нерастворимых пищевых волокон. Они способствуют улучшению пищеварения и очищению организма от разных токсикантов. Регулярное употребление Дарницкого хлеба выводит холестерин, снижает риск сердечно-сосудистых заболеваний, улучшает состояние волос, ногтей и кожи, уменьшает вероятность развития рака.

Рожь, которая входит в состав этого хлеба, помогает укреплению нервной системы, улучшает настроение, способствует преодолению депрессий.