



# INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS

- ✓ **wysoka wydajność mieszanki**
- ✓ **efektowny rustykalny wygląd pieczywa**

CHLEB



## SIELSKI

### MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji pieczywa  
mieszanego z dodatkiem  
siemienia lnianego  
i nasion Chia*

SIELSKI to 50% mieszanka powstała na bazie starannie dobranych – wyłącznie naturalnych składników, z których połowę stanowią: siemię lniane brązowe oraz nasiona Chia (szałwii hiszpańskiej). Chia to niewielkie ziarenka pochodzące z Meksyku, charakteryzują się dużym stopniem pęcznienia, są bogate w błonnik. Niekwestionowaną zaletą nasion Chia jest wysoka zawartość kwasów tłuszczowych Omega-3 (m. in. kwasu alfa-linolenowego, który pomaga w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi). Korzystne działanie występuje w przypadku spożywania 2g ALA dziennie tj. około 2 kromek chleba Sielski. Nasiona Chia w połączeniu z siemieniem lnianym tworzą idealnie zgrany duet. Chleb Sielski dzięki dużej zawartości nasion ma wyjątkowo ciekawą, sprężystą strukturę miększu i wyrazisty smak i aromat. Przy tworzeniu formuły wyeliminowane zostały wszelkie zbędne substancje dodatkowe – produkt posiada czystą etykietę tzw. „clean label”.

#### SPOSÓB STOSOWANIA

50% w stosunku do mąki, czyli 50 kg mieszanki na 100 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed mieszeniem).

#### WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25°C).

#### OPAKOWANIE

worek 25 kg

UWAGA: Produkt zawiera gluten. Może zawierać śladowe ilości: mleka i pochodnych, jaj i pochodnych, soi i pochodnych, sezamu.

LESAFFRE



# SIELSKI

## MIESZANKA PIEKARSKA

do produkcji pieczywa mieszanego  
z dodatkiem siemienia lnianego  
i nasion Chia

### ZALETY

- ✓ aż 50% składu stanowią ziarna: siemienia lnianego i nasion Chia (szałwii hiszpańskiej)
- ✓ źródło błonnika i wysoka zawartość kwasów tłuszczowych Omega-3 (1,6 g kwasu alfa-linolenowego (ALA)/100 g pieczywa)
- ✓ produkowany w oparciu o naturalne składniki
- ✓ odpowiednio wilgotny i sprężysty, pełen ziaren mięksisz
- ✓ wyrazisty smak i aromat pieczywa
- ✓ wysoka jakość wyrobu
- ✓ dobra wydajność mieszanki



CHLEB

### RECEPTURY

	Chleb	Bułka
Mąka pszenna typ 500	-	1000 g
Mąka pszenna typ 750	800 g	-
Mąka żytnia typ 720	200 g	-
Mieszanka	500 g	500 g
Drożdże	20 g	20 g
Cukier	-	20 g
Woda	1100-1200 g	1000-1100 g
<b>RAZEM</b>	<b>2670 g</b>	<b>2590 g</b>
<b>S P O S Ó B W Y T W A R Z A N I A</b>		
Miesienie (spirala)	3+8'	3+8'
Temperatura ciasta	26-27°C	26-27°C
1 fermentacja (temp otoczenia)	50'	50'
Dzielenie	wg uznania	wg uznania
2 fermentacja	45-60' (temp otoczenia)	40' (garownia)
Wypiek (piec trzonowy)	220°C / 30-35'	210°C / 15'



Inventis to kompletna gama produktów do wypieku chleba. Pozwala piekarzom tworzyć zróżnicowane i smaczne przepisy kulinarne ograniczone jedynie ich wyobraźnią. Inventis jest doskonałym narzędziem na drodze do zadowolenia klienta.



Lesaffre Polska S.A.  
46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska  
tel. +48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99  
www.lesaffre.pl

