



KETO

MIESZANKA PIEKARSKA do produkcji pieczywa wysokobiałkowego wieloziarnistego

Mieszanka KETO jest idealna do pieczenia chleba foremkowego i bułek, zapewnia wygodę i oszczędność czasu w piekarni. Receptura jest wyjątkowo prosta – wystarczy dodać wodę i drożdże, a reszta dzieje się sama!

Mieszanka KETO to niezastąpiony wybór, jeśli szukasz mieszanki do wyrobu innowacyjnego, funkcjonalnego pieczywa, które będzie odpowiednie dla wszystkich osób dbających o zdrową dietę.

Pieczywo KETO jest stworzone z myślą o osobach na diecie ketogenicznej, jego właściwości sprawiają, że nie ma potrzeby eliminowania pieczywa z codziennej diety. Niska zawartość węglowodanów oraz wysoka zawartość białka – to wszystko, czego potrzebujesz na diecie ketogenicznej. Nasze pieczywo KETO nie tylko smakuje wspaniale, ale także dostarcza energii niezbędnej w codziennej diecie. To doskonały sposób, aby cieszyć się ulubionymi wypiekami bez wyrzutów sumienia, wspierając równocześnie odpowiedni poziom cukru we krwi i prawidłowe funkcjonowanie organizmu.



Zalety mieszanki KETO:

- prosta receptura – łatwa w przygotowaniu, nie wymaga skomplikowanych składników
- wszechstronność – doskonała do wypieku chleba foremkowego i bułek
- wydajność i duży rozrost – mieszanka zapewnia odpowiednią objętość pieczywa przy minimalnym nakładzie pracy
- ekonomiczna w stosowaniu – gwarantuje doskonały stosunek jakości do ceny

Zalety pieczywa KETO:

- porowaty i ciemny miękisz – charakterystyczna struktura z widocznymi ziarnami, idealna dla osób na diecie ketogenicznej
- miękka skóra – wpływa na dłuższą świeżość pieczywa
- świeżość przez 3 dni – dzięki odpowiedniej strukturze i recepturze, która ogranicza szybkie wysychanie



Oświadczenia żywieniowe dotyczące pieczywa KETO:

- dedykowane osobom na diecie ketogenicznej, z niską ilością węglowodanów – tylko 9 g/100 g
- wysoka zawartość białka – 28 g/100 g, przyczynia się do wzrostu masy mięśniowej i pomaga w jej utrzymaniu
- wysoka zawartość błonnika pokarmowego – 6 g/100 g, wspomaga prawidłowe funkcjonowanie układu pokarmowego
- źródło potasu i cynku – pierwiastki niezbędne dla zdrowia
- wysoka zawartość fosforu, magnezu, miedzi i manganu – wspomaga funkcje organizmu
- wysoka zawartość kwasów tłuszczowych Omega-3



rozwiązania BAKING WITH LESAFFRE

Stworzony przez nas program skupia się na jakościowym odżywianiu i ochronie planety. To program żywieniowy z przesłaniem - Dbajmy o siebie! Dbając o nasz organizm możemy cieszyć się lepszą jakością życia. Zdrowie zależy od tego co jemy na co dzień oraz od chleba, który może być podstawą dobrego odżywiania i samopoczucia, jeżeli ma dobry skład i jest dostosowany do konkretnych potrzeb związanych ze stylem życia lub dietą. **Zobowiązaniem Lesaffre jest zapewnienie każdemu piekarzowi wartościowych składników do produkcji pieczywa.**

CHLEB
FOREMKOWY



BUŁKA



SPOSÓB STOSOWANIA

100% mieszanki bez dodatku mąki.

	CHLEB FOREMKOWY	BUŁKA	
RECEPTURA	Mieszanka Keto	1 000 g	1 000 g
	Drożdże Lesaffre	20 g	20 g
	Woda	800 - 820 g	800 - 820 g
	Razem	1820 - 1840 g	1820 - 1840 g
WYTWARZANIE	Miesienie (spirala)	5' + 7'	5' + 7'
	Temperatura ciasta	26 - 28 °C	26 - 28 °C
	1 fermentacja (temperatura otoczenia)	15' - 20'	15' - 20'
	Dzielenie	wg uznania	wg uznania
	Formowanie	foremka	wg uznania
	2 fermentacja (30 °C / 80%)	50' - 60'	50' - 60'
	Wypiek (piec trzonowy) z dużym zaparowaniem	30' + 10' / 200 °C	30' / 200 °C

Produkt opatrzony znakiem „Clean Label” – oznacza to, że nie zawiera sztucznych dodatków, konserwantów ani GMO



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

OKRES PRZYDATNOŚCI

12 miesięcy od daty produkcji



Współpracując z Lesaffre,
odkryjesz swoją piekarnię
na nowo!