



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS

- ✓ **uproszczony proces produkcyjny**
pieczywa pełnoziarnistego
- ✓ **wydłużona świeżość produktów**

CHLEB



GRAHAM

MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji pieczywa
pszennego na bazie
mąki typu Graham*

Graham to mieszanka do produkcji pieczywa pszennego na bazie mąki typu Graham. Produkt opatrzony jest znakiem czystej etykiety, pozbawiony substancji dodatkowych. Idealnie wpisuje się w stale rosnące oczekiwania świadomych konsumentów. To pieczywo o wyjątkowo pełnym aromacie, delikatne w smaku. Wyróżnia go piękna, głęboka barwa oraz charakterystyczny dla mąki Graham subtelny zapach. Produkt zachowuje długotrwałą świeżość.

SPOSÓB STOSOWANIA

30% w stosunku do mąki, czyli 30 kg mieszanki na 100 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed miesieniem).

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 może zawierać śladowe ilości: jaj i pochodnych, soi i pochodnych, sezamu.


LESAFFRE



GRAHAM

MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji pieczywa pszennego
na bazie mąki typu Graham*

ZALETY

- ✓ produkowany w oparciu o wyłącznie naturalne składniki
- ✓ ułatwiony proces produkcyjny pieczywa pełnoziarnistego
- ✓ długotrwała świeżość wypiekanych produktów
- ✓ wysoka jakość wyrobu
- ✓ dobra wydajność mieszanki



CHLEB

RECEPTURY	Chleb 100% Graham	Chleb	Bułka
Mąka pszenna typ 1850	1 000 g	700 g	400 g
Mąka pszenna typ 750	-	300 g	-
Mąka pszenna typ 500	-	-	600 g
Mieszanka Graham	300 g	300 g	150 g
Drożdże	40 g	40 g	50 g
Sól	-	-	10 g
Polepszacz Biały	-	-	5 g
Woda	975 g	950 g	650 g
RAZEM	2 315 g	2 290 g	1 865 g
S P O S Ó B W Y T W A R Z A N I A			
Miesienie	3+15'	3+15'	2+6'
Temperatura ciasta	28-30°C	28-30°C	26-28°C
1 fermentacja (na stole)	20'	20'	15'
2 fermentacja	30-40'	30-40'	40'
Wypiek (piec trzonowy)	210°C / 35'	210°C / 35'	230°C / 17'



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

