



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **długotrwała świeżość i smakowitość pieczywa**
- ✓ **wysoka wydajność mieszanki**

CHLEB

WYBORNY

MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji aromatycznego
pieczywa mieszanego
z dodatkiem ziaren słonecznika
i siemienia lnianego*

WYBORNY jest mieszanką piekarską z dodatkiem ziaren (20% składu stanowi słonecznik i 14% siemię lniane). Wyborny to doskonała propozycja dla osób dbających o dobrą formę i urodę. Pieczywo wzbogacone nasionami słonecznika i siemieniem lnianym ma apetyczny wygląd i wilgotny pełen ziaren miękisz. Dodatkowo kombinacja dwóch zakwasów: pszennego i żytniego nadaje mu wyrafinowany smak. Gotowy wypiek charakteryzuje ponadto chrupiąca skórka, dzięki której produkt na długo zachowuje świeżość. Istnieje wiele możliwości dekoracji pieczywa.

SPOSÓB STOSOWANIA

40% w stosunku do mąki, czyli 40 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

WYBORNÝ

MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji aromatycznego pieczywa
mieszanego z dodatkiem ziaren sło-
necznika i siemienia lnianego*

ZALETY

- ✓ oryginalna wzbogacona ziarnami receptura
- ✓ apetyczny wygląd i charakterystyczny smak pieczywa
- ✓ długotrwała świeżość wypiekanych produktów
- ✓ wysoka jakość wyrobu
- ✓ dobra wydajność mieszanki



CHLEB

RECEPTURY	Chleb żytnio-pszenny	Chleb pszenno-żytni
Mąka żytnia typ 720	800 g	200 g
Mąka pszenna typ 750	200 g	800 g
Mieszanka	400 g	400 g
Drożdże	30 g	30 g
Ritesa w płynie	20 g	10 g
Woda	1100 g	950 g
RAZEM	2550 g	2390 g
S P O S Ó B W Y T W A R Z A N I A		
Miesienie (spirała)	3+3'	3+6'
Temperatura ciasta	30°C	27-28°C
1 fermentacja (temp otoczenia)	30'	15'
Dzielenie	wg uznania	wg uznania
2 fermentacja (garownia)	35-45'	35-45'
Wypiek (piec trzonowy)	220°C / 40-45'	220°C / 30-35'



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.

