



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **bogaty w kwas foliowy**
- ✓ **wysoka wydajność, długotrwała świeżość**

CHLEB

ZNAKOMITY

MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji pieczywa
wielozziarnistego
wzbogacona kwasem
foliowym*

Mieszanka piekarska do produkcji pieczywa wielozziarnistego wzbogacona kwasem foliowym. Chleb i produkty zbożowe od wieków są najważniejszym pokarmem człowieka. W dobrze skomponowanej diecie ważne miejsce zająć powinny przetwory zbożowe, w tym pieczywo, będące źródłem cennych składników odżywczych. Pieczywo Znakomity znakomicie urozmaica dietę, gdyż zawiera różnorodne składniki pokarmowe, m.in. inny kwas foliowy, błonnik i białko. Oprócz tego Znakomity ma niezwykle atrakcyjny wygląd i smak, dzięki zawartości wielu ziaren, takich jak: ziarna słonecznika, ziarna pszenicy, siemę lniane brązowe, sezam, ziarna żyta oraz dzięki płatkom żytnim i płatkom ziemniaczanym.

SPOSÓB STOSOWANIA

100% mieszanki, bez dodatku mąki.

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, sezam. Może zawierać śladowe ilości: mleka i pochodnych, jaj i pochodnych, soi i pochodnych.



LESAFFRE

ZNAKOMITY

MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji pieczywa wieloziarnistego
wzbogacona kwasem foliowym*

✓ **wysoka zawartość kwasu foliowego (331 µg w 100 g gotowego wyrobu)***

Foliany:

- pomagają w prawidłowej produkcji krwi,
- pomagają w prawidłowym funkcjonowaniu układu odpornościowego,
- przyczyniają się do zmniejszenia uczucia zmęczenia i znużenia
- przyczyniają się do wzrostu tkanek matczynych w czasie ciąży,

✓ **wysoka zawartość błonnika (6,9 g na 100 g gotowego wyrobu)**

✓ **źródło białka (13 g na 100g gotowego wyrobu)**

białko pomaga w utrzymaniu:

- masy mięśniowej,
- zdrowych kości.

*2 kromki chleba Znakomity pokrywają dzienne zapotrzebowanie na kwas foliowy osoby dorosłej wg RWS ** (200 µg).

**Dzienna Referencyjna Wartość Spożycia witamin i składników mineralnych dla osób dorosłych.



CHLEB

RECEPTURY	Znakomity	Chleb żytnio-pszenny znakomity	Bułki pszenne znakomite
Mąka pszenna typ 500	-	-	500
Mąka żytnia typ 720	-	500	-
Mieszanka ZNAKOMITY	1000	500	500
Drożdże	30	30	40
Sól	-	10	10
Woda	700	800	580
Zakwas Ritesa	20	20	-
TOTAL	1750	1860	2010
S P O S Ó B W Y T W A R Z A N I A			
Miesienie	3'+10'	3'+5'	3'+5'
Temperatura ciasta	27-28°C	29-30°C	26-27°C
Odpoczynek	15' - 30'	30'	15'
Dzielenie	tak	tak	tak
Formowanie kęsów	tak, koszyk lub foremka	tak, foremka	wedle uznania
Główna fermentacja	40'-50'	40'-50'	40'-50'
Parametry głównej fermentacji	35°C/80%	35°C/80%	35°C/80%
Czas wypieku	40'-50'	40'-50'	15-25'
Temperatura wypieku	220°C z zaparowaniem	220°C z zaparowaniem	200°C z zaparowaniem
Wypiek	wsadowy	wsadowy	cyklotermiczny/obrotowy

