



# INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



✓ **Выпечка является источником осфора, магния, меди и белка, а также имеет высокое содержание марганца и жирных кислот OMEGA-3**

ХЛЕБ



# ОВСЯНЫЙ

## ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СМЕСЬ

*для изготовления цельнозерновой смешанной выпечки*

«Овсяный» - это 40% смесь для изготовления цельнозерновой смешанной выпечки. Главные ингредиенты продукта - ржаные хлопья, подсолнечник и коричневые семена льна. Целых 25% - это овес в форме горных хлопьев и цельнозерновой муки. Для разнообразия вкуса и аромата выпечки в Овсяном также используется закваска из пшеницы твердых сортов и ячменный солод. Хлеб Овсяный имеет характерную хрустящую деревенскую корочку и при этом рыхлый мякиш с равномерным пористостью. Он отличается мягким вкусом и натуральным светлым цветом. Продукт имеет «чистую этикетку» (Clean Label).

### СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

40% к муке, т. е. 40 кг смеси на 60 кг муки (непосредственно в муку перед вымешиванием).

### УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Продукт хранить в плотно закрытой упаковке, в сухом и хорошо вентилируемом месте, без доступа солнечного света (максимальная температура 25°C).

### УПАКОВКА

мешок 25 кг

**ВНИМАНИЕ:** Продукт может содержать: яйца и производные от них продукты, сою и производные от нее продукты, а также кунжут.



# ОВСЯНЫЙ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СМЕСЬ

для изготовления цельнозерновой  
смешанной выпечки

## ДОСТОИНСТВА

- ✓ Сочетание овса, закваски с пшеницей твердых сортов и ячменного солода для обогащения вкуса
- ✓ Добавление в смесь зерен
- ✓ Деревенская корочка, натуральный цвет мякиша

Полезность для здоровья, подтвержденная испытаниями, высокое содержание в выпечке ценных для здоровья элементов:

Питательная ценность продукции	на 100 г продукта	на порцию 80 г (2 ломтика)	%* в порции
Энергетическая ценность	1214 kJ / 288 kcal	971 kJ / 230 kcal	12
Жир	5,9 г	4,7 г	7
включая насыщенные жирные кислоты	1,0 г	0,8 г	4
Углеводы	47 г	38 г	15
в том числе сахара	2,5 г	2 г	2
Клетчатка	4,2 г	3,4 г	-
Белок	9,6 г	7,7 г	15
Соль	1,6 г	1,3 г	22
Фосфор	189,7 мг	151,76 мг	22
Магний	56,6 мг	45,28 мг	12
Медь	0,26 мг	0,21 мг	21
Марганец	0,82 мг	0,66 мг	33
Кислоты OMEGA-3 (ALA)**	0,81 г	0,65 г	-

\*% – суточная норма потребления для обычного взрослого человека (8400 кДж/2000 ккал)

\*\*ALA – альфа-линолевая кислота

Полезное действие наступает при использовании 2 г ALA в день.



ХЛЕБ

## РЕЦЕПТ:

## ХЛЕБ

Смесь	1 000 g
Пшеничная мука типа 500	1 500 g
Дрожжи	50 g
Вода	1 375 g
<b>ВСЕГО</b>	<b>3 925 g</b>

## П Р И М Е Н Е Н И Е

Смешивание (спиральный метод)	3+10'
Температура теста	26-27°С
1-я ферментация (температура окружающей среды)	60'
Разделение	по усмотрению
2-я ферментация (расстоечный шкаф)	30'
Выпечка (подовая печь)	220-240°С/30'



«Инвентис» — это полная гамма продуктов для выпечки хлеба. Она позволяет пекарям создавать разнообразные кулинарные рецепты с отличными вкусовыми качествами, не ограничивая своего воображения. «Инвентис» – идеальное средство для удовлетворения потребностей клиента.

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

