



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS

Biorganíc



NIEAKTYWNY ORGANICZNY ZAKWAS ORKISZOWY EC40*

* z pełnoziarnistej organicznej mąki orkiszowej

Ulepsza smak pieczywa, świeżość,
wygląd oraz teksturę miększu.
Ułatwia formowanie ciasta.



Objęty certyfikatem kontroli AT-BIO-902
EU Agriculture wydanym przez
SGS Austria Bio Kontrollstelle AT-BIO-902

✔ **Łatwy w użyciu**

✔ **Dopasowany do wszystkich
rodzajów produkcji pieczywa**

✔ **Dostosowany do potrzeb klienta**



Unia Europejska reguluje przepisy dotyczące produktów organicznych
– **Lesaffre jest na bieżąco!**

Przepisy unijne ograniczają użycie etykiety produktu organicznego na produktach zawierających przynajmniej 50% składników pochodzących z upraw rolniczych. Ponadto przynajmniej 95% składników pochodzących z upraw musi być organicznych.

Drożdże nie pochodzą z upraw rolnych. Jednak z dniem 1 stycznia 2014 r. na mocy przepisów Komisji Europejskiej został wprowadzony obowiązek uznania drożdży jako produktu rolnego podczas określenia składu organicznego produktów.

Inventis nieaktywny organiczny zakwas orkiszowy EC40 jest szczególnie polecany w celu uzyskania unikalnego aromatu wszystkich wypieków.

✔ Łatwy w użyciu

Może być dodany bezpośrednio do mąki oraz używany w dawce w zależności od tego, jak intensywny aromat chcemy uzyskać.

✔ Dostosowany do wszystkich rodzajów produkcji wypieków

Krótką, długą fermentacją, ciasto odroczone.

✔ Dostosowany do potrzeb

Inventis nieaktywny organiczny zakwas orkiszowy EC40 pozwala piekarzom nadać produktom indywidualny charakter poprzez wydłużenie trwałości oraz delikatne zabarwienie miększu. Wzbogacony aromat: oryginalny smak orkiszu z akcentami owocowymi oraz kwasową nutką łączą się w subtelny sposób, oferując gamę produktów naturalnych o bardziej rustykalnym smaku.

DOZOWANIE

1 do 4% w stosunku do mąki (1 do 4 kg na 100 kg mąki w zależności od oczekiwanej intensywności aromatu).

SPOSÓB UŻYCIA

Dodaj Inventis Biorganic nieaktywny organiczny zakwas orkiszowy EC40 bezpośrednio do mąki przed wymieszaniem.

OPAKOWANIE

10 oraz 20 kg worki papierowe Kraft, wewnątrz wyłożone nieprzemakalną folią polietylenową.

PRZECHOWYWANIE

Przechowywać w zimnym, suchym miejscu (maksymalnie 25°C/77°F).

Ważne: Zamykać worek po każdym użyciu.

PRZYDATNOŚĆ DO SPOŻYCIA

12 miesięcy od daty produkcji.

SKŁAD

Nieaktywny zakwas orkiszowy*.

*z organicznej pełnoziarnistej mąki orkiszowej
Może zawierać soję, mleko, jaja, orzechy, sezam oraz siarczyn.

Więcej informacji na temat orkiszu:

Orkisz jest zbożem podobnym do pszenicy, uprawianym w starożytnym Egipcie i Rzymie głównie na mąkę. Następnie zaczęto uprawiać kolejne zboża. Orkisz jest teraz bardzo docenianym produktem w naszej codziennej diecie. Jego zalety są ponownie promowane przez farmy organiczne.

Pełny zakres produktów Organic od Lesaffre.

Ibis® Organiczne Słodkie Ciasto

Polepszacz pieczywa
Organiczne słodkie ciasto
10 kg worek

Ibis® Chleb Organiczny

Polepszacz pieczywa
Chleb organiczny
10 kg worek

Crème de Levain® Biorganic

Żywy zakwas w płynie
5 kg pojemnik

Inventis Biorganic

Nieaktywny organiczny
zakwas orkiszowy EC40
10 kg worek

L'hirondelle Biorganic

Organiczne drożdże
piekarskie
10 kg pudełko

