



# INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



✓ **pieczywo jest źródłem witaminy B12, miedzi, manganu, potasu, błonnika pokarmowego i białka oraz ma wysoką zawartość witaminy A**

✓ **pieczywo odpowiednie dla wegetarian**

PIECZYWO



## 6 WARZYW

### MIESZANKA PIEKARSKA

*do wyrobu pieczywa  
pszennego i pszenno-żytniego  
z dodatkiem warzyw*

6 Warzyw to 30% mieszanka piekarska polecana głównie do wyrobu pieczywa drobnego, takiego jak bułki czy półbagietki, ale również sprawdzi się w produkcji chleba. Zawartość warzyw w mieszance wynosi aż 47%, co daje 10% w wyrobie gotowym. Jest to idealna propozycja dla konsumentów poszukujących naturalnych walorów pieczywa. Dzięki odpowiednio dobranej formule, produkt charakteryzuje się wyjątkowym smakiem i zapachem oraz ciekawą chrupiącą skórką. Kompozycja 6 suszonych warzyw takich jak: marchew, burak, cebula, pietruszka, pasternak i pomidor, wzbogaca pieczywo, nadając mu świeży i oryginalny wygląd oraz ciekawą barwę miększu i skórki. Dodatkowym atutem pieczywa są właściwości prozdrowotne, które w korzystny sposób oddziałują na nasz organizm. Pieczywo 6 Warzyw to źródło: miedzi, manganu, potasu, błonnika pokarmowego oraz białka, wyróżnia go także wysoka zawartość witaminy A. Produkt może być spożywany przez wegetarian, ponieważ nie zawiera składników pochodzenia zwierzęcego. Poza tym, jest źródłem tak ważnej dla tej grupy konsumentów witaminy B12, która między innymi przyczynia się do utrzymania prawidłowego metabolizmu energetycznego oraz pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu układu nerwowego i odpornościowego. Produkt jest opatrzony znakiem „Clean Label”.

#### SPOSÓB STOSOWANIA

30%, czyli 30 kg mieszanki na 70 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: mleko i pochodne, jaja i pochodne, soję i pochodne, sezam.

  
LESAFFRE

2021.05



BUŁKA



CHLEB

## ZALETY

- ✓ zawartość warzyw w mieszance wynosi aż 47%, co daje 10% w wyrobie gotowym
- ✓ unikatowy smak i wygląd dzięki zawartości różnorodnych warzyw
- ✓ wydłużona świeżość pieczywa
- ✓ elastyczny mięksiz o otwartej strukturze
- ✓ produkt wpisuje się w trend żywności funkcjonalnej

RECEPTURA	BUŁKA 6 WARZYW	CHLEB 6 WARZYW	CHLEB MIESZANY 6 WARZYW
Mieszanka 6 Warzyw	300 g	300 g	300 g
Mąka pszenna typ 500	700 g	-	-
Mąka pszenna typ 750	-	700 g	560 g
Mąka żytnia typ 720	-	-	140 g
Zakwas Ritesa	-	-	4 g
Drożdże	40 g	30 g	40 g
Sól	18 g	18 g	18 g
Woda	630 g	630 g	630 g
<b>RAZEM</b>	<b>1 688 g</b>	<b>1 678 g</b>	<b>1 692 g</b>
<b>W Y T W A R Z A N I E</b>			
Miesienie (spirala)	3' + 6'	4' + 6'	4' + 6'
Temperatura ciasta	25 - 27°C	26 - 28°C	26 - 28°C
1 fermentacja (temperatura otoczenia)	20'	20'	20'
Dzielenie	80 g	wg uznania	wg uznania
Formowanie	wg uznania	wg uznania	wg uznania
2 fermentacja (30°C / 80%)	35' - 40'	45' - 50'	40' - 45'
Wypiek (piec trzonoowy)	14' - 16' / 225°C	25' - 30' / 220°C	25' - 30' / 220°C



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.

