



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



✓ **Выпечка является источником магния, цинка, железа и белка, а также имеет высокое содержание фосфора и пищевой целлюлозы**

ХЛЕБ



8 ЗЕРЕН

ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СМЕСЬ

для изготовления цельнозерновой смешанной выпечки

«8 зерен» - это высококонцентрированная смесь для изготовления выпечки, обогащенная большим количеством зерен. На 100% натуральный продукт. Благодаря использованию правильно подобранных высококачественных компонентов выпечка будет соответствовать ожиданиям и утолит голод даже самых взыскательных любителей здоровой пищи. Благодаря богатому содержанию и множеству достоинств выпечка «8 зерен» занимает достойное место в сегменте функционального питания. Выпечка «8 зерен» является идеальным источником магния, цинка, железа и белка. Кроме того, она характеризуется высоким содержанием фосфора и пищевой целлюлозы. Выпечка «8 зерен» имеет мякиш с большим содержанием по-настоящему драгоценных семян. Конечная продукция долго сохраняет влажность и свежесть.

ПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

50% к муке, т. е. 50 кг смеси на 50 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: молоко и производные от него продукты, яйца и производные от них продукты, сою и производные от нее продукты, а также кунжут.



2019/08



8 ЗЕРЕН

ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СМЕСЬ

для изготовления цельнозерновой смешанной выпечки



ХЛЕБ

ДОСТОИНСТВА

- ✓ *натуральный состав*
- ✓ *влажный, полный зерен мякиш*
- ✓ *длительная свежесть готовой продукции*

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	1132 кДж / 270 ккал	906 кДж / 216 ккал	11
Жир	9,2 г	7,4 г	11
включая насыщенные жирные кислоты	1,7 г	1,4 г	7
Углеводы	33 г	26 г	10
в том числе сахара	2,5 г	2 г	2
Клетчатка	6,5 г	5,2 г	-
Белок	10 г	8 г	16
Соль	1,6 г	1,3 г	22
Фосфор	247,4 мг	197,92 мг	28
Магний	103,9 мг	83,12 мг	22
Железо	2,57 мг	2,06 мг	15
Цинк	1,98 мг	1,58 мг	16

*% – суточная норма потребления для обычного взрослого человека (8400 кДж/2000 ккал). Буханка содержит 6 рекомендованных порций.

РЕЦЕПТЫ:

ХЛЕБ

ХЛЕБ с добавлением Crème de Levain

Смесь «8 ЗЕРЕН»	1 000 г	1 000 г
Ржаная мука типа 720	700 г	700 г
Пшеничная мука типа 750	300 г	300 г
Crème de Levain	-	200 г
Дрожжи	40 г	40 г
Вода	1 560 г	1 400 г
ВСЕГО	3 600 г	3 640 г

П Р И М Е Н Е Н И Е

Перемешивание (спиральной мешалкой)	3+5'	3+5'
Температура теста	30°C	30°C
1-я ферментация (при температуре окружающей среды)	30'	30'
Деление	по усмотрению	по усмотрению
2-я ферментация	30'	30'
Выпечка (подовая печь)	220-230°C / 40' + 10'	220-230°C / 40' + 10'



«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

