



# INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



✓ **pieczywo źródłem magnezu, cynku, żelaza i białka oraz z wysoką zawartością fosforu i błonnika pokarmowego**

CHLEB



## 8 ZIAREN

### MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji wieloziarnistego  
pieczywa mieszanego*

8 Ziaren to wysokoprocenowy mix do produkcji pieczywa wzbogacony dużą ilością ziaren. Produkt jest w 100 % naturalny. Zastosowanie odpowiednio dobranych, wysokiej jakości składników sprosta oczekiwaniom i zaspokoi głód nawet najbardziej wymagających zwolenników zdrowej żywności. Z uwagi na bogaty skład i mnogość zalet pieczywo 8 Ziaren znajdzie swoje miejsce w segmencie żywności funkcjonalnej. Pieczywo 8 Ziaren jest bowiem doskonałym źródłem magnezu, cynku, żelaza i białka. Charakteryzuje się też wysoką zawartością fosforu i błonnika pokarmowego. Pieczywo 8 Ziaren ma pełen drogocennych nasion miękisz. Produkt finalny długo zachowuje wilgotność i świeżość.

#### SPOSÓB STOSOWANIA

50% w stosunku do mąki, czyli 50 kg mieszanki na 50 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.



# 8 ZIAREN

## MIESZANKA PIEKARSKA

do produkcji wieloziarnistego  
pieczywa mieszanego



CHLEB

### ZALETY

- ✓ naturalny skład
- ✓ wilgotny, pełen ziaren mięksisz
- ✓ długotrwała świeżość produktu gotowego

Poparte badaniami walory prozdrowotne, bogactwo cennych  
dla zdrowia pierwiastków w pieczywie:

Wartość odżywcza produktu	na 100g produktu	na porcję 80g (2 kromki)	%* w porcji
Wartość energetyczna	1132 kJ / 270 kcal	906 kJ / 216 kcal	11
Tłuszcz	9,2 g	7,4 g	11
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	1,7 g	1,4 g	7
Węglowodany	33 g	26 g	10
w tym cukry	2,5 g	2 g	2
Błonnik	6,5 g	5,2 g	-
Białko	10 g	8 g	16
Sól	1,6 g	1,3 g	22
Fosfor	247,4 mg	197,92 mg	28
Magnez	103,9 mg	83,12 mg	22
Żelazo	2,57 mg	2,06 mg	15
Cynk	1,98 mg	1,58 mg	16

\*% – referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)  
Bochenek zawiera 6 sugerowanych porcji.

### RECEPTURY:

### CHLEB

### CHLEB z dodatkiem Creme de Levain

Mieszanka 8 ZIAREN	1 000 g	1 000 g
Mąka żytnia typ 720	700 g	700 g
Mąka pszenna typ 750	300 g	300 g
Creme de Levain	-	200 g
Drożdże	40 g	40 g
Woda	1 560 g	1 400 g
<b>RAZEM</b>	<b>3 600 g</b>	<b>3 640 g</b>
<b>W Y T W A R Z A N I E</b>		
Miesienie (spirala)	3+5'	3+5'
Temperatura ciasta	30°C	30°C
1 fermentacja (temp otoczenia)	30'	30'
Dzielenie	wg uznania	wg uznania
2 fermentacja	30'	30'
Wypiek (piec trzonowy)	220-230°C / 40' + 10'	220-230°C / 40' + 10'



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.

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

