



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS

- ✓ **produkt ekologiczny**
- ✓ **pieczywo z wysoką zawartością błonnika pokarmowego**

PIECZYWO

ŻYTNI BIO

MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji chleba
żytniego BIO*

Żytni BIO to mieszanka chlebowa do produkcji tradycyjnego pieczywa żytniego. Gotowy wyrób ma tradycyjny naturalny smak i aromat, a także zawiera błonnik pokarmowy, który pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu jelit. W mieszance, oprócz mąki żytniej, znajdują się również ziarna słonecznika. Produkt jest smaczny, zdrowy i długo zachowujący świeżość. Mieszanka piekarska Żytni BIO posiada certyfikat produkcji ekologicznej, dzięki czemu idealnie wpisuje się w nasilający się trend żywności prozdrowotnej.

SPOSÓB STOSOWANIA

Dozowanie 100%.

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.



PL-EKO-05
Rolnictwo UE



LESAFFRE

2020.10

ŻYTNI BIO

MIESZANKA PIEKARSKA

do produkcji chleba żytniego BIO

ZALETY

- ✓ błonnik pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu jelit
- ✓ długotrwała świeżość
- ✓ tradycyjny naturalny smak i aromat
- ✓ produkt wpisuje się w nasilający się trend żywności prozdrowotnej



PIECZYWO

RECEPTURA

CHLEB ŻYTNI BIO

I F A Z A (1 6 G O D Z I N)

Mieszanka Żytni BIO	300 g
Woda	300 g
Creme de Levain	50 g

I I F A Z A

Zakwas (I faza)	650 g
Mieszanka Żytni BIO	700 g
Drożdże	30 g
Woda	400 g
RAZEM	1780 g

W Y T W A R Z A N I E

Miesienie (spirala)	5+2'
Temperatura ciasta	30-32°C
1 fermentacja (temp. otoczenia)	30'
Dzielenie	wg uznania (680g)
2 fermentacja	34°C / 40'
Wypiek (piec trzonowy)	230°C / 35-40'



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.



PL-EKO-05
Rolnictwo UE