



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **pieczywo jest źródłem cynku, fosforu, magnezu, żelaza, miedzi, błonnika pokarmowego i białka oraz ma wysoką zawartość manganu**
- ✓ **pieczywo o obniżonej zawartości soli o ok. 40% (w porównaniu z bułkami wieloziarnistymi)**

PIECZYWO



BUŁKA ZIARNISTA

O OBNIŻONEJ ZAWARTOŚCI SOLI

MIESZANKA PIEKARSKA

*do wyrobu pszennego
pieczywa ziarnistego*

Bułka Ziarnista o obniżonej zawartości soli to 30% mieszanka piekarska polecana do wyrobu pszennych bułek ziarnistych, sprawdzi się także w produkcji chleba. Produkt jest przeznaczony dla konsumentów, którzy prowadzą zdrowy styl życia oraz chcą ograniczyć spożycie soli, nie rezygnując ze smacznego i wartościowego pieczywa w swojej codziennej diecie. Dzięki odpowiednio dobranej formule, gotowy wyrób ma obniżoną zawartość soli o ok. 40% (w porównaniu z bułkami wieloziarnistymi), nie tracąc przy tym smakowitości. Dodatkowym atutem pieczywa wytworzonego na bazie mieszanki są właściwości prozdrowotne oraz wydłużona świeżość produktu. Bułki ziarniste to źródło: cynku, fosforu, magnezu, żelaza, miedzi, błonnika pokarmowego oraz białka. Wyróżnia je też wysoka zawartość manganu. Finalny wyrób zawiera ok. 13% ziaren, które jeszcze bardziej podkreślają wyjątkowy smak i aromat pieczywa. Wypieki charakteryzują się wilgotnym, elastycznym mięksizem oraz cienką, złocistą skórką z widocznymi ziarnami. Mieszanka piekarska rekomendowana zarówno w obróbce ręcznej, jak i maszynowej. 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

ZALETY

- ✓ gotowy wyrób ma obniżoną zawartość soli o ok. 40% (w porównaniu z bułkami wieloziarnistymi)
- ✓ ograniczenie spożywania sodu pomaga w utrzymaniu prawidłowego ciśnienia krwi
- ✓ zawartość ziaren w mieszance wynosi 57%, co daje 13% w wypieczonym produkcie
- ✓ długotrwała świeżość bułek
- ✓ unikatowy smak dzięki dużej zawartości ziaren
- ✓ elastyczny miękisz i złocista skórka
- ✓ produkt wpisuje się w trend żywności funkcjonalnej



BUŁKA



CHLEB

RECEPTURA

BUŁKA ZIARNISTA O OBNIŻONEJ ZAWARTOŚCI SOLI

CHLEB ZIARNISTY O OBNIŻONEJ ZAWARTOŚCI SOLI

Mieszanka Bułka Ziarnista	300 g	300 g
Mąka pszenna typ 500	600 g	-
Mąka pszenna typ 750	-	600 g
Mąka pszenna typ 1850	100 g	100 g
Drożdże	35 g	40 g
Woda	580 g	550 g
RAZEM	1 615 g	1 590 g

WYTWARZANIE

Miesienie (spirala)	4' + 6'	4' + 6'
Temperatura ciasta	25 - 27°C	26 - 28°C
1 fermentacja (temperatura otoczenia)	20'	20'
Dzielenie	naważka ok. 90 g	wg uznania
Formowanie	wg uznania	wg uznania
2 fermentacja (30°C / 80%)	15'	25' - 35'
Wypiek (piec trzonowy)	15' - 17' / 220 - 235°C	25' - 30' / 225°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.

