



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **głęboki orzechowy smak i aromat**
- ✓ **delikatną, złocista barwa miękiszu**

CHLEB



MIX Z MAKĄ KONOPNĄ

MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji chleba
z mąką konopną*

Mix z mąką konopną jest 10% mieszanką piekarską idealną do produkcji urozmaiconego pieczywa mieszanego. Podstawę składu mieszanki stanowi mąka z nasion konopi siewnej Cannabis sativa (65%). To innowacyjny produkt skierowany do świadomych konsumentów, ceniących walory chleba o naturalnym składzie. Pieczywo otrzymywane z mieszanki posiada wysoką zawartość Tiaminy/witaminy B1 i jest źródłem fosforu. Witamina B1 przyczynia się do utrzymania prawidłowego metabolizmu energetycznego. Tiamina pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu układu nerwowego i serca, a także w utrzymaniu prawidłowych funkcji psychologicznych. Fosfor z kolei pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu błon komórkowych oraz w utrzymaniu zdrowych kości i zębów. Chleb z mąką konopną ma także wysoką zawartość błonnika pokarmowego i białka. Pieczywo charakteryzują rustykalne spękania, delikatny miękisz i chrupiąca skórka. Wyróżnia go wysublimowany, głęboki orzechowy aromat.

SPOSÓB STOSOWANIA

10% w stosunku do mąki, czyli 10 kg mieszanki na 100 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 10 kg

UWAGA: Produkt może zawierać śladowe ilości jaj i pochodnych, mleka i pochodnych.



LESAFFRE



MIX Z MAKĄ KONOPNĄ

MIESZANKA PIEKARSKA

do produkcji chleba
z mąką konopną



CHLEB

ZALETY

- ✓ **naturalny skład**
- ✓ **wysoka zawartość Tiaminy w pieczywie przyczynia się do:**
 - utrzymania prawidłowego metabolizmu energetycznego
 - prawidłowego funkcjonowania układu nerwowego i serca
 - utrzymania prawidłowych funkcji psychologicznych
- ✓ **źródło fosforu w pieczywie pomaga w:**
 - utrzymaniu zdrowych kości i zębów
 - prawidłowym funkcjonowaniu błon komórkowych
- ✓ **wysoka zawartość białka i błonnika pokarmowego**

RECEPTURA

Mąka pszenna typ 500	1.000 g
Mąka żytnia typ 720	200 g
KONOPNY	120 g
Sól	25 g
Drożdże	40 g
Woda	852 g
RAZEM	2.237 g

S P O S Ó B W Y T W A R Z A N I A

Miesienie	spirala
Czas miesienia	3' + 9'
Temperatura ciasta	27°C
Pierwsza fermentacja	30 min.
Dzielenie	580 g
Kształtowanie ręczne	kula do koszyka służą do dołu
Fermentacja końcowa	26-30°C / 30 min.
Odpiek: Piec wsadowy	230°C / 20-30 min.



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

