



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



✓ **pieczywo źródłem fosforu, magnezu, miedzi i białka oraz z wysoką zawartością manganu i kwasów tłuszczowych OMEGA-3**

CHLEB



OWSIANY

MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji wieloziarnistego
pieczywa mieszanego*

Owsiany to 40 % mix do wyrobu wieloziarnistego pieczywa mieszanego. Główne składniki produktu stanowią: płatki żyta, słonecznik i siemię lniane brązowe. Aż 25 % to owies – w postaci płatków górskich oraz mąki pełnoziarnistej. Dla urozmaicenia smaku i aromatu pieczywa w Owsianym zastosowano także zakwas z pszenicy durum oraz słód jęczmienny. Chleb Owsiany ma charakterystycznie chrupiącą, rustykalnie spękaną skórkę, a jednocześnie pulchny miękisz o równomiernej porowatości. Jest łagodny i delikatny w smaku, ma jasny naturalny kolor. Produkt opatrzony jest znakiem „Clean Label”.

SPOSÓB STOSOWANIA

40% w stosunku do mąki, czyli 40 kg mieszanki na 60 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: jaja i pochodne, soję i pochodne, sezam.



OWSIANY

MIESZANKA PIEKARSKA

do produkcji wieloziarnistego
pieczywa mieszanego



CHLEB

ZALETY

- ✓ kombinacja owsa, zakwasu z pszenicy durum i słoju jęczmiennego dla wzbogacenia smaku
- ✓ dodatek ziaren w mieszance
- ✓ rustykalnie spękana skórka, naturalny kolor mięksiszu

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	1214 kJ / 288 kcal	971 kJ / 230 kcal	12
Tłuszcz	5,9 g	4,7 g	7
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	1,0 g	0,8 g	4
Węglowodany	47 g	38 g	15
w tym cukry	2,5 g	2 g	2
Błonnik	4,2 g	3,4 g	-
Białko	9,6 g	7,7 g	15
Sól	1,6 g	1,3 g	22
Fosfor	189,7 mg	151,76 mg	22
Magnez	56,6 mg	45,28 mg	12
Miedź	0,26 mg	0,21 mg	21
Mangan	0,82 mg	0,66 mg	33
Kwasy OMEGA-3 (ALA)**	0,81 g	0,65 g	-

*% – referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)

**ALA – kwas alfa-linolenowy

Korzystne działanie występuje w przypadku spożywania 2g ALA dziennie.

Bochenek zawiera 10 sugerowanych porcji.

RECEPTURA:

CHLEB

Mieszanka	1 000 g
Mąka pszenna typ 500	1 500 g
Drożdże	50 g
Woda	1 375 g
RAZEM	3 925 g
W Y T W A R Z A N I E	
Miesienie (spirala)	3+10'
Temperatura ciasta	26-27°C
1 fermentacja (temp otoczenia)	60'
Dzielenie	wg uznania
2 fermentacja	30'
Wypiek (piec trzonowy)	220-240°C/30'



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

