



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ выпечка имеет высокое содержание витамина D и марганца и является источником белка и клетчатки.
- ✓ выпечка, подходящая для вегетарианцев



ХЛЕБ

ДЕРЕВЕНСКАЯ С ВИТАМИНОМ D

ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СМЕСЬ

*для изготовления смешанной
выпечки с добавлением
витамина D*

ВАЖНО: Продукт может содержать: яйца и производные от них продукты, сою и производные от нее продукты, а также кунжут.

«Деревенская с витамином D» — это 25% хлебопекарная смесь, рекомендуемая для выпечки пшенично-ржаных булок и ржано-пшеничного хлеба. Подтвержденная в лабораторных исследованиях содержание витамина D в готовой продукции составляет 100 МЕ/100 г, или 50% суточной нормы. Витамин D помогает в правильном всасывании кальция и фосфора, поддержании нормального уровня кальция в крови, здоровья костей и зубов, а также правильной работы мышц и иммунной системы. Кроме того, продуманная формула с использованием ржаной муки, солода, закваски и дрожжевого экстракта обеспечивает необычный деревенский вид выпечки с хрустящей корочкой, а также солодовый вкус и запах. Это идеальное предложение для взыскательных потребителей, которым нужна функциональная еда и которые ожидают от выпечки дополнительной пользы для здоровья. Выпечка «Деревенская с витамином D» также характеризуется высоким содержанием марганца, который способствует нормальному энергетическому метаболизму и помогает в защите клеток от окислительного стресса. Кроме того, она является источником клетчатки и белка, которые способствуют увеличению мышечной массы и помогают в ее сохранении. Продукт может потребляться вегетарианцами. Продукт имеет знак Clean Label, подтверждающий простой и натуральный состав.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

25%, т. е. 25 кг смеси на 75 кг муки (непосредственно в муку перед вымешиванием).

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Продукт хранить в плотно закрытой упаковке, в сухом и хорошо вентилируемом месте, без доступа солнечного света (максимальная температура 25 °C).

УПАКОВКА

мешок 25 кг



2021.07



БУЛКА



ХЛЕБ

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✓ **содержание витамина D в готовой продукции составляет 50% суточной нормы в 100 г, или 20% суточной нормы в ломтике (около 40 г)**
- ✓ **традиционный вкус**
- ✓ **золотисто-коричневая, тонкая и хрустящая корочка**
- ✓ **эластичный мякиш**
- ✓ **сохранение свежести выпечки в течение длительного времени**
- ✓ **продукт соответствует тренду на функциональное питание**

РЕЦЕПТЫ	ХЛЕБ	БУЛКА
Смесь «Деревенская с витамином D»	250 г	250 г
Ржаная мука типа 720	450 г	300 г
Пшеничная мука типа 750	300 г	-
Пшеничная мука типа 500	-	450 г
Закваска Ритеса	10 г	12 г
Дрожжи	25 г	45 г
Вода	660 г	660 г
ВСЕГО	1695 г	1717 г
ИЗГОТОВЛЕНИЕ		
Смешивание (спиральный метод)	4' + 6'	4' + 6'
Температура теста	26 - 28°С	26 - 28°С
1-я ферментация (температура окружающей среды)	10' - 15'	30'
Разделение	по усмотрению	по усмотрению
Формование	по усмотрению	по усмотрению
2-я ферментация (30 °С / 80%)	30' - 40'	20' - 30'
Выпечка (подовая печь)	30' - 35' / 215°С	14' - 16' / 225°С



«Инвентис» — это полная гамма продуктов для выпечки хлеба. Она позволяет пекарям создавать разнообразные кулинарные рецепты с отличными вкусовыми качествами, не ограничивая своего воображения. «Инвентис» — идеальное средство для удовлетворения потребностей клиента.

