



# INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



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

PIECZYWO



## WIEJSKI BIO

### MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji chleba  
mieszanego BIO*

Wiejski BIO to mieszanka chlebowa do produkcji tradycyjnego pieczywa pszenno-żytniego. Ekologiczny wyrób przypomina tradycyjny wypieczony w domu chleb z prawdziwego wiejskiego pieca. Produkt ma chrupiącą skórkę, wilgotny i sprężysty miękisz, wspaniały aromat i rustykalny wygląd, a dzięki wysokiej zawartości błonnika pokarmowego wywiera korzystny wpływ na nasz organizm. Produkt zawiera siemię lniane, które jeszcze bardziej podkreśla wyjątkowy smak wypieku. Wiejski BIO posiada certyfikat produkcji ekologicznej.

#### 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

2021.01



# WIEJSKI BIO

## MIESZANKA PIEKARSKA

do produkcji chleba mieszanego BIO

### ZALETY

- ✓ błonnik pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu jelit
- ✓ efektowny rustykalny wygląd pieczywa
- ✓ długotrwała świeżość wypiekanych produktów
- ✓ dobra wydajność mieszanki



PIECZYWO

### RECEPTURA

### CHLEB WIEJSKI BIO

Mieszanka Wiejski BIO	1 000 g
Drożdże	30 g
Woda	600 g
<b>RAZEM</b>	<b>1 630 g</b>

### WYTWARZANIE

Miesienie (spirala)	3+6'
Temperatura ciasta	27- 28° C
1 fermentacja (temp. otoczenia)	15'
Dzielenie	wg uznania (530g)
2 fermentacja	34° C / 40'
Wypiek (piec trzonowy)	225° 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.



PL-EKO-05  
Rolnictwo UE

Lesaffre Polska S.A.  
46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska  
tel. +48 (77) 418 82 80  
www.lesaffre.pl

