



# Żytni IG

## MIESZANKA PIEKARSKA do produkcji pieczywa żytniego

*Żytni IG to mieszanka chlebowa do produkcji tradycyjnego pieczywa żytniego. Żytni IG jest idealną propozycją dla osób dbających o zdrowie lub wymagających stosowania specjalistycznych dietoterapii. Szczególnie polecany dla diabetyków oraz pacjentów z zaburzeniami glikemii poposiłkowej. Pieczywo z mieszanki Żytni IG wpisuje się doskonale w zdrowy styl odżywiania. Chleb Żytni IG zapewnia długie uczucie sytości, a dzięki dużej zawartości błonnika pieczywo wywiera korzystny wpływ na układ pokarmowy. Dzięki wysokiej zawartości manganu przyczynia się do utrzymania prawidłowego metabolizmu energetycznego i zdrowych kości. Wyroby z tej mieszanki cechują się tradycyjnym naturalnym smakiem i aromatem. Dodatkowym atutem wyrobów z mieszanki Żytni IG jest wilgotny miękisz.*



### Smak to priorytet

- długotrwanie świeży i wilgotny miękisz
- smak i wygląd naturalnego żytniego pieczywa
- wyjątkowy aromat



### Oryginalny i smaczny chleb, wspierający zdrowy tryb życia

- niski indeks glikemiczny pieczywa o wartości 53,8%\*
- chleb szczególnie polecany dla diabetyków oraz pacjentów z zaburzeniami glikemii poposiłkowej
- pieczywo z wysoką zawartością błonnika pokarmowego oraz manganu
- niski ładunek glikemiczny kromki pieczywa
- długie uczucie sytości

\*Certyfikat i badania przeprowadzone przez Katedrę Dietetyki Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.



## rozwiązania BAKING WITH LESAFFRE

Stworzony przez nas program skupia się na jakościowym odżywianiu i ochronie planety. To program żywieniowy z przesłaniem - Dbajmy o siebie! Dbając o nasz organizm możemy cieszyć się lepszą jakością życia. Zdrowie zależy od tego co jemy na co dzień oraz od chleba, który może być podstawą dobrego odżywiania i samopoczucia, jeżeli ma dobry skład i jest dostosowany do konkretnych potrzeb związanych ze stylem życia lub dietą. **Zobowiązaniem Lesaffre jest zapewnienie każdemu piekarzowi wartościowych składników do produkcji pieczywa.**



Chleb

### SPOSÓB STOSOWANIA

20%, czyli 20 kg mieszanki na 80 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed miesieniem).

	CHLEB	
RECEPTURA	Mieszanka Żytni IG	200 g
	Mąka żytnia typ 720	800 g
	Drożdże Lesaffre	30 g
	Ritesa	28 g
	Woda	820 - 880 g
RAZEM	1878 - 1938 g	
WYTWARZANIE	Miesienie (spirala)	8' + 3'
	Temperatura ciasta	28 - 30 °C
	1 fermentacja (temperatura otoczenia)	30' - 40'
	Dzielenie	wg uznania
	Formowanie	foremka
	2 fermentacja (30 °C / 80%)	25' - 35'
Wypiek (piec trzonowy) z zaparowaniem	35' + 10' / 215 - 220 °C	



### 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

### OKRES PRZYDATNOŚCI

12 miesięcy od daty produkcji

2023.05



Współpracując z Lesaffre,  
odkryjesz swoją piekarnię  
na nowo!