



# INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **pieczywo dla diabetyków**
- ✓ **niski indeks glikemiczny pieczywa**  
**-42,7%\***

PIECZYWO



## PIECZYWO ZIARNISTE O NISKIM INDEKSIE GLIKEMICZNYM

## MIESZANKA PIEKARSKA

Pieczywo ziarniste o niskim indeksie glikemicznym to mieszanka do produkcji pieczywa pszennego, które jest idealną propozycją dla osób dbających o zdrowie lub wymagających stosowania specjalistycznych dietoterapii. Szczególnie polecany dla diabetyków oraz pacjentów z zaburzeniami glikemii poposiłkowej. Gotowy wyrób ma wysoką zawartość błonnika pokarmowego, który pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu jelit, a także jest źródłem białka, które przyczynia się do wzrostu masy mięśniowej oraz pomaga w utrzymaniu zdrowych kości. Wypieczony produkt daje długie uczucie sytości. Kompozycja ziaren m.in. słonecznika, siemienia lnianego, pestek dyni tworzy idealną dawkę energii, pozwalając cieszyć się tradycyjnym smakiem i aromatem zdrowego pieczywa. Mieszanka świetnie się sprawdzi do chleba koszyczkowego, jak i do bułek o różnych kształtach.

### SPOSÓB STOSOWANIA

50% czyli 50 kg mieszanki na 50 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed mieszeniem).

### 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.

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

  
**LESAFFRE**

2021.03



CHLEB

## ZALETY

- ✓ chleb szczególnie polecany dla diabetyków oraz pacjentów z zaburzeniami glikemii poposiłkowej
- ✓ pieczywo źródłem białka oraz z wysoką zawartością błonnika pokarmowego
- ✓ niski ładunek glikemiczny kromki pieczywa
- ✓ duża ilość ziaren
- ✓ długie uczucie sytości
- ✓ wyjątkowy smak i aromat



BUŁKA

## RECEPTURA

	CHLEB	BUŁKA
Mieszanka piekarska	1 000 g	1 000 g
Mąka pszenna typ 750	1 000 g	1 000 g
Drożdże	60 g	60 g
Woda	1 000 g	1 000 g
<b>RAZEM</b>	<b>3 060 g</b>	<b>3 060 g</b>
	PROCES	PARAMETRY
Miesienie (spirala)	4+ 4'	4+ 4'
Temperatura ciasta	26-28°C	26-28°C
1 fermentacja (temp otoczenia)	15-20'	15-20'
Dzielenie i formowanie	koszyczek	naważka i kształt według uznania
2 fermentacja (garownia)	45-55' / 35°C / 75%	40-45' / 35°C / 75%
Wypiek	35-45' / 210-220°C	15-17' / 210-220°C



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.

