inventis
RELEASE YOUR CREATIVITY

Maxi Ziarno

MIESZANKA PIEKARSKA
do produkcji wieloziarnistego pieczywa żytniego

Maxi Ziarno to pieczywo o niskim indeksie glikemicznym (42,3%), przygotowane na bazie ziaren słonecznika, siemienia lnianego brązowego, płatków owsianych, pestek dyni, ziaren ciecierzycy i mąki żytniej. Mieszanka idealna do produkcji pieczywa ziarnistego żytniego. Z uwagi na bogate walory zdrowotne, takie jak: wysoka zawartość witaminy E, błonnika, kwasów tłuszczowych Omega-3, tłuszczów nienasyconych, magnezu, manganu, miedzi oraz fosforu, jak również walory smakowe, jest to jeden z najbardziej poszukiwanych przez konsumentów rodzajów pieczywa. Jest to pieczywo idealne dla osób zmagających się ze zbyt wysokim cholesterolem, ponieważ zastępując w diecie tłuszcze nasycone tłuszczami nienasyconymi pomagamy w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi. Jest to również źródło białka, cynku i potasu. Pieczywo charakteryzuje się też niską zawartością węglowodanów. **Maxi Ziarno** wyróżnia się ponadto dużą wilgotnością i długotrwałą świeżością. To po prostu dobre, naturalne pieczywo, a mieszanka gwarantuje stabilność ciasta w trakcie przygotowania i powtarzalność wypieków. Co ważne – posiada również czystą etykietę.

BAKE FOR SMILE. WITH LESAFFRE

Smak to priorytet

- ciekawy, oryginalny smak – uzyskany dzięki zakwasowi z pszenicy durum
- wilgotny i równomierny miękisz
- pieczywo długo zachowuje świeżość
- aromat naturalnego pieczywa
- prostota wykonania, dzięki szybkiej i łatwiej aplikacji
- ziarna stanowią 89% mieszanki, co daje 47% ziaren w gotowym produkcie

BAKE FOR CARE. WITH LESAFFRE

Wspiera zdrowy tryb życia

- naturalny skład mieszanki – czysta etykieta
- pieczywo o niskim indeksie glikemicznym 42,3%*
- wysoka zawartość witaminy E, błonnika, kwasów tłuszczowych Omega-3, tłuszczów nienasyconych, magnezu, manganu, miedzi oraz fosforu w pieczywie
- pieczywo to źródło białka, cynku i potasu
- naturalnie zawarty w pieczywie kwas alfa-linolenowy (ALA) pomaga w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi. Korzystne działanie występuje w przypadku spożywania 2 g ALA dziennie (około 3 kromek)

*potwierdzony badaniami i certyfikatem Katedry Dietetyki SGGW 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

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

		CHLEB
RECEPTURA	**Mieszanka Maxi Ziarno**	800 g
	Mąka żytnia typ 720	200 g
	Sól	23 g
	Drożdże Lesaffre	30 g
	Ritesa / Kontinol paste	10 g
	Woda	630 – 660 g
	RAZEM	**1 693 – 1 723 g**
WYTWARZANIE	Miesienie (spirala)	4` + 7`
	Temperatura ciasta	28 – 30 °C
	Dzielenie	1-2 cm przed rantem foremki
	Formowanie	foremka
	2 fermentacja (30 °C / 80%)	20 – 25`
	Wypiek (piec trzonowy) z zaparowaniem	45` / 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

2024.06

Współpracując z Lesaffre, odkryjesz swoją piekarnię na nowo!

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