

Grupa produktu:

MIESZANKA PIEKARSKA



Pieczęć Twojego Dystrybutora



Nazwa produktu:

BONVITAL

BonVital to pieczywo przygotowane na bazie mąki żytniej i pszennej z dodatkiem siemienia lnianego oraz ziaren słonecznika. Idealne do produkcji pieczywa zarówno żytniego jak i pszenno-żytniego. Z uwagi na bogate walory zdrowotne, jak również smakowe jest to jeden z najbardziej popularnych i poszukiwanych rodzajów pieczywa przez konsumentów, m.in. dzięki wysokiej zawartości błonnika w pieczywie sprzyja prawidłowej przemianie materii. Chleb BonVital wyróżnia się ponadto dużą wilgotnością i długotrwałą świeżością. To po prostu dobre, naturalne pieczywo!

Zalety:

- naturalny skład - czysta etykieta;
- obecność siemienia lnianego oraz ziaren słonecznika, które są cennym źródłem wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika, witamin z grupy B, E oraz składników mineralnych;
- ciekawy, oryginalny smak - to zasługa słoju jęczmiennego i żytniego;
- wilgotny i równomierny mięksisz;
- pieczywo długo zachowuje świeżość;
- niepowtarzalny smak i aromat naturalnego pieczywa;
- prostota wykonania.

Sposób stosowania:

50% w stosunku do mąki, czyli 50 kg mieszanki na 50 kg mąki.

Opis:

Mieszanka piekarska do produkcji pieczywa żytniego i żytnio-pszennego.

Składniki:

Siemię lniane; łamane ziarna słonecznika; mąka pszena; mąka żytnia; sól; skrobia pszena; gluten pszeny; serwatka w proszku; sól jęczmienny karmelowy; sól żytni.

Alergeny:

Produkt zawiera gluten, pochodne mleka. Może zawierać śladowe ilości: jaj i pochodnych, soi i pochodnych, sezamu.

Opakowanie: 25 kg

Warunki przechowywania: Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25°C).

KARTA PRODUKTU

Lesaffre Polska S.A.

Siedziba: 46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska, tel.+48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99
Oddział produkcyjny: 93-640 Łódź, ul. Czternastu Straconych 38, tel. +48 (42) 649 94 90, fax +48 (42) 649 93 18



Grupa produktu:

MIESZANKA PIEKARSKA


LESAFFRE



Pieczęć Twojego Dystrybutora

Nazwa produktu:

BONVITAL

BonVital

Surowce	Namiar w gramach
Mąka żytnia typ 720	500
MIESZANKA	500
Woda	700
Drożdże	30
Zakwas w płynie Ritesa	25
Miesienie	13' + 2'
Temperatura ciasta	30 °C



Wytwarzanie:

Wszystkie składniki ciasta wymiesić do normalnej konsystencji. Odstawić ciasto do wstępnej fermentacji na około 20 minut. Następnie odważyć pożądaną gramaturę, uformować kęs ciasta po czym fermentować w temperaturze 35°C i wilgotności powietrza 80% przez 50-60 minut. Piec z zaparowaniem w temperaturze 220°C przez 45-50 minut.

Bułeczki BonVital

Surowce	Namiar w gramach
Mąka typ 500	800
MIESZANKA	200
Woda	550
Drożdże	40
Sól	10
polepszacz Biały	3
Miesienie	3' + 4'
Temperatura ciasta	25-26 °C

Chleb mieszany BonVital Chleb mieszany na zakwasie BonVital

Surowce	Namiar w gramach
Mąka pszenna typ 750	500
Mąka żytnia typ 720	200
MIESZANKA	300
Woda	650
Drożdże	30
Zakwas w paście Ritesa	10
Sól	7
polepszacz Żółty	5
Miesienie	3' + 4'
Temperatura ciasta	27-28 °C

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki ciasta wymiesić do normalnej konsystencji. Odstawić ciasto do wstępnej fermentacji na około 15 minut. Następnie odważyć pożądaną gramaturę, uformować kęs ciasta po czym fermentować w temperaturze 35°C i wilgotności powietrza 80% przez 40 minut. Piec z zaparowaniem w temperaturze 220°C przez 30-35 minut.

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki ciasta wymiesić do normalnej konsystencji. Odstawić ciasto do wstępnej fermentacji na około 15 minut. Następnie odważyć pożądaną gramaturę, uformować kęs ciasta po czym fermentować w temperaturze 35°C i wilgotności powietrza 80% przez 40 minut. Piec z zaparowaniem w temperaturze 200°C przez 15-20 minut.

Surowce	Namiar w gramach
Mąka pszenna typ 750	500
MIESZANKA	300
Woda	300
Zakwas (wydajność 250)	500
Drożdże	30
Sól	7
polepszacz Żółty	5
Miesienie	3' + 4'
Temperatura ciasta	27-28 °C

RECEPTURA

Lesaffre Polska S.A.

Siedziba: 46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska, tel.+48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99
Oddział produkcyjny: 93-640 Łódź, ul. Czternastu Straconych 38, tel. +48 (42) 649 94 90, fax +48 (42) 649 93 18


LESAFFRE