



ULDO Jogging chléb W/93

SLOŽENÍ

Sójové boby, pšeničný lepek, bramborové vločky, sušená syrovátka, sůl, lněné semínko, sušené banány, sušený pšeničný kvas, pšeničná grahamová mouka, žitné vločky, glukóza, emulgátor: řepkový lecitin; žitný slad, kmín, regulátor kyselosti: kyselina citrónová; přípravek zlepšující mouku: kyselina askorbová, enzymy, xylanáza, amyláza.

DÁVKOVÁNÍ

Směs na výrobu pšenično-žitného pečiva, dávkování 40%

VÝŽIVOVÉ HODNOTY [100g]

	Směs
Energetická hodnota [kJ/kcal]:	1483/354
Tuk [g]:	10,5
z toho nasycené mastné kys. [g]:	2,9
Uhlovodany [g]:	31,7
z toho cukry [g]:	13,7
Vláknina[g]:	12,7
Bílkoviny[g]:	26,7
Sůl [g]:	8,8

BALENÍ, TRVANLIVOST A SKLADOVACÍ PODMÍNKY

Papírové pytle bílé s potiskem nebo bez něj 2+1 PE (25 kg), etiketa

Minimálně 9 měsíců od data výroby.

Teplota skladování je maximálně 30 °C. Vlhkost při skladování je maximálně 75 %.

Skladovat v suchém a větraném skladu, chránit před přímým slunečním zářením.

ALERGENY / GMO

Lepek, soja, mléko

Produkt může obsahovat sezam, mléko, vejce a jejich deriváty / bez GMO

ZÁKLADNÍ RECEPTURA

Pšeničná mouka	6,0 kg
Žitná mouka	4,0 kg
ULDO Jogging chléb	4,0 kg
Droždí	0,5 kg
ULDO Sauer tmavý	0,2 kg
Voda cca	8,8 l

Těsto 23,5 kg

VÝROBA

Doba mísení:	3 min. pomalu 4 min. rychle
Spirálová míchačka	
Teplota těsta:	26 – 28 °C
Doba odpočinku těsta:	20 min.
Doba kynutí:	35 min
Doba pečení:	dle návážky
Teplota pece:	250°C 210°C