

ULDO Sušenky kořeněné W/131

SLOŽENÍ

Pšeničná mouka grahamová, pšeničná mouka, drcený ostropestřec (15%), lněná mouka, sója, sušené mléko (syrovátka, neztužený palmový tuk, anti-aglomerční činidlo: E551), prášek do pečiva (E450,), aroma, sůl, silymarinový extrakt

DÁVKOVÁNÍ

Konzentrát pro výrobu kořeněných sušenek, dávkování 100%.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY [100g]

	Směs
Energetická hodnota [kJ/kcal]:	1411/336
Tuk [g]:	6,5
z toho nasycené mastné kys. [g]:	1,4
Uhlovodany [g]:	32,5
z toho cukry [g]:	2,5
Vláknina[g]:	19,0
Bílkoviny[g]:	27,4
Sůl [g]:	1,1
Silymarin [mg]	336

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

ULDO Sušenky kořeněné	10,0 kg
Margarín	4,5 kg
Cukr	3,5 kg
Vejce	1,0 kg
Těsto	19,0 kg

VÝROBA

Doba šlehání :	2 minuty na střední otáčky, 1 minutu pomalu
Doba pečení:	18 minut
Teplota pece:	170°C - 165°C

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Vejce s margarínem a cukrem vyšlehat na střední otáčky 2 minuty. Přidat ULDO směs a míchat 1 minutu pomalu. Rozdělit na díly (navážka 850 g) a vyvážet na preferovanou tloušťku a pak vykrojit sušenky.