



LEHKÝ CHUTNÝ VÍCEZRNNÝ CHLĚB S MELOUNOVÝMI SEMENY



PŘEKVAPTE SVÉ ZÁKAZNÍKY VYNIKAJÍCÍM CHUŤOVÝM POŽITKEM

• melounová semena • kukuřičné lupínky • ovesné a žitné vločky • a mnohem více...

Přínos pro vaše zákazníky:

- Ideální zdroj vlákniny pro vyváženou výživu
- Neobsahuje přídavné látky (neobsahuje „Éčka“)
- Melounová semena obsahují minerální látky, vitamíny, bílkoviny a hodnotné mastné kyseliny
- Použita mořská sůl se stopami přírodních minerálů

Možnost optimálně kombinovat s :

- Posyp Vita Melon č. zb. DE00007710
- Malzkönig 2% č. zb. CZ00807330
- Frostmeister Plus č. zb. CZ00827130

**MNOHO VARIANT
Z JEDNÉ SMĚSI**

Číslo zboží :DE00007
Trvanlivost: 8 měsíců
Balení: 25 kg
Dávkování 35%



Podpora prodeje:

- Pásky na chléb délka 46, šíře 2,8 cm
- Informační leták na pult



Složení hotového chleba /dle doporučeného receptu: Voda, pšeničná mouka, žito (mouka, vločky, šrot, bobtnavá mouka), melounová semena, kukuřičné lupínky, ovesné vločky, mořská sůl, droždí, sezam, celozrnný žitný kvas, kukuřičná mouka, bramborové vločky, ječná sladová mouka, ovocný sušený prášek.

Doporučený recept

3,500 kg Vita Melon,
č. zb. DE 00007625
3,800 kg Pšeničná mouka
speciál
2,700 kg Žitná mouka chlebová
0,200 kg Droždí
6,700 kg Voda (cca)

16,900 g Těsto celkem

Postup:

Míchání: 8+5 minut
Teplota těsta: 26 – 27°C
Zrání presů: 20 – 30 minut
Navážka: 500 g
Teplota pečení: 250 °C (pec s
párou)
Čas pečení: 35 minut



Nutriční hodnoty chleba:

(dle doporučeného receptu):

Energie:	984 kJ, 218 kcal
Bílkoviny:	8,38 g
Sacharidy:	37,40 g
Cukr:	1,80 g
Tuk:	3,88 g
Nasyčené mastné kyseliny:	0,69 g
Balastní látky:	4,88 g
Sodík:	0,60 g

Vita Melon posyp

č.zb. DE00007710

Složení: melounová
semena, sezam,
kukuřičné vločky,
ovesné vločky



Technologický servis:

- recepty
- kalkulace
- úprava směsí dle podmínek zákazníka
- školení pro zákazníky na naší pekárně
- regionální prezentační akce