

Ovsené cookies s OAT LOVE

Ľudia už skôr vedeli, čo je dobré a vzácne. Ovos má dlhú tradíciu ako potravina.

Prečo si nevychutnať obzvlášť dobrú chuť ovsa tiež aj v chlebe, pečive či krekoch?

- Nie iba ráno, ale počas celého dňa.
- Je jedno, kde sa človek zdržiava!

.....a presne tieto ovsené krekry sú vhodné na chrumkanie počas celého dňa.



OAT LOVE: ovsené výrobky s beta-glukánami z lásky k zdraviu

- zmes **OAT LOVE** obsahuje 60% ovsa
- **OAT LOVE** je zložený z rôznych hodnotných ovsených výrobkov a pozýva vás užiť si chuť
- **OAT LOVE** zvyrazňuje kombinácia ovsa, medu a kvasu z tvrdej pšenice
- **OAT LOVE** obsahuje beta-glukány. To sú špeciálne balastné látky, ktoré sú prítomné predovšetkým v povrchových vrstvách ovsených zŕn. Pravidelná konzumácia minimálne 3 g beta-glukánu z ovsa denne znižuje dokázateľne hladinu cholesterolu v krvi.



Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Február 2016

Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (v kg)
Maslo/margarín	0,400
Hnedý cukor	0,500
Soľ jemná	0,008
Med	0,050
Vajcia	0,150
Kypriaci prášok	0,015
OAT LOVE	1,000

Odporúčený technologický postup:

Navážka: 55 – 70 g
Teplota pečenia: 180 °C
Doba pečenia: 10 – 15 min. (v závislosti od navážky)

Spracovateľský postup: Maslo/margarín s hnedým cukrom, soľou a medom vymiešať do hladka. Pridať vajcia a ešte raz premiešať. Nakoniec kypriaci prášok a OAT LOVE pridať a spracovať do homogénnej hmoty. Po napučaní asi 20 minút v chlade sa môže hmota na cookies porciovať na pekársky papier so zmrzlinovým dávkovačom. Pred pečením mokrou stierkou mierne zatlačiť a piecť so spodným plechom.



IREKS ENZYMA, s.r.o.
Vyšná Šebastová 262
080 06 Prešov
SLOVENSKO
Tel.: +421 517 470 000
Fax: +421 517 716 168
ireks@ireks.sk
www.ireks.sk


IREKS