

Recept mesiaca

Pecivo pre všetky zmysly!

Jún 2012

Biervit chlieb

Pivný chlieb zo zmesi BIERVIT má šťavnatú striedku a výborne chutí. BIERVIT je pekárska zmes určená na výrobu špeciálnych chlebov, je vhodná i na výrobu peciva. Všetky výrobky majú charakteristickú vôňu po pive.



Pivovarské kvasnice – vedľajší produkt získaný pri výrobe piva – je jednobunkový rastlinný mikroorganizmus bez chlorofylu. Predávajú sa ako potravinový doplnok, u ktorého sú zdôraznené tieto benefity: prírodný zdroj vitamínov (predovšetkým vitamíny skupiny B), enzýmov, minerálnych látok, stopových prvkov a ostatných bioaktívnych látok, zdroj dusíkatých látok (obsah všetkých esenciálnych aminokyselín) a glycidov, predovšetkým glykogénu.



IREKS

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Jún 2012

Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Pivný chlieb
Pšeničná múka hladká svetlá	50,00
Ražná múka chlebová	40,00
BIERVIT	10,00
NATURAL = ražný kvas	2,50
FH Stabil	1,00
Soľ jemná	2,25
Droždie pekárske	2,00
Voda pitná	65,00

Informácie o výrobku:

- BIERVIT je kombináciou ražnej, pšeničnej a jačmennej múky, ktorých chuťové vlastnosti sú doplnené o zmes korenia.
- Pivný chlieb vyrobený zo zmesi BIERVIT je preukázateľne zdrojom prirodzenej vlákniny: 100 g chleba obsahuje 5,2 g celkovej vlákniny.
- Pivný chlieb je zdrojom vitamínu B12: 100 g tohto chleba obsahuje 2,5 g vitamínu B12, čomu zodpovedá 100% odporúčanej dennej dávky.
- Pivný chlieb je preukázateľne s nízkym obsahom tuku: 100 g tohto chleba obsahuje len 1,0 g tuku.



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

IREKS