

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Júl 2012

Výražkový chlieb

Výražkový chlieb po rokoch opäť u nás!

Zmes VR 500 je pekárska zmes s obsahom ražnej výražkovej múky a zemiakových vločiek určená na výrobu výražkového chleba.



Výražkový chlieb vyrobený zo zmesi VR 500 je charakteristický svetlou farbou, neprehliadnuteľne výrazným objemom, vlácnou a elastickou striedkou, ktorá si dlho udržuje svoju mäkkosť. Kombinácia výražkovej múky so sušenými zemiakovými vločkami pripomína lahodnú chuť skôr vyrábaného Domáceho chleba (podľa noriem) a starodávnych slovenských chlebov. Trojica druhov dodaného korenia, ktorá svojimi účinkami podporuje funkčnosť tráviaceho ústrojenstva, umocňuje chuťové vlastnosti chleba.



IREKS

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

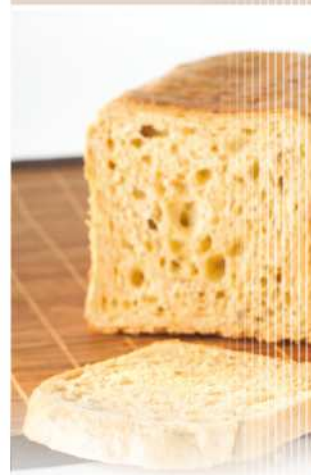
Júl 2012

Odporučená receptúra:

Suroviny (kg)	Vyrážkový chlieb
Pšeničná múka hladká svetlá	65,00
VR 500	35,0
Quellstark (MSQ 200)	1,5
Soľ jemná	2,1
Droždie pekárske	2,1
Voda pitná	73,0

Informácie o výrobku:

- Vyrážkový chlieb vyrobený zo zmesi VR 500 je preukázateľne zdrojom prirodzenej vlákniny: 100 g chleba obsahuje 5,0 g celkovej vlákniny.
- Vyrážkový chlieb je preukázateľne s nízkym obsahom tuku: 100 g tohto chleba obsahuje len 1,7 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