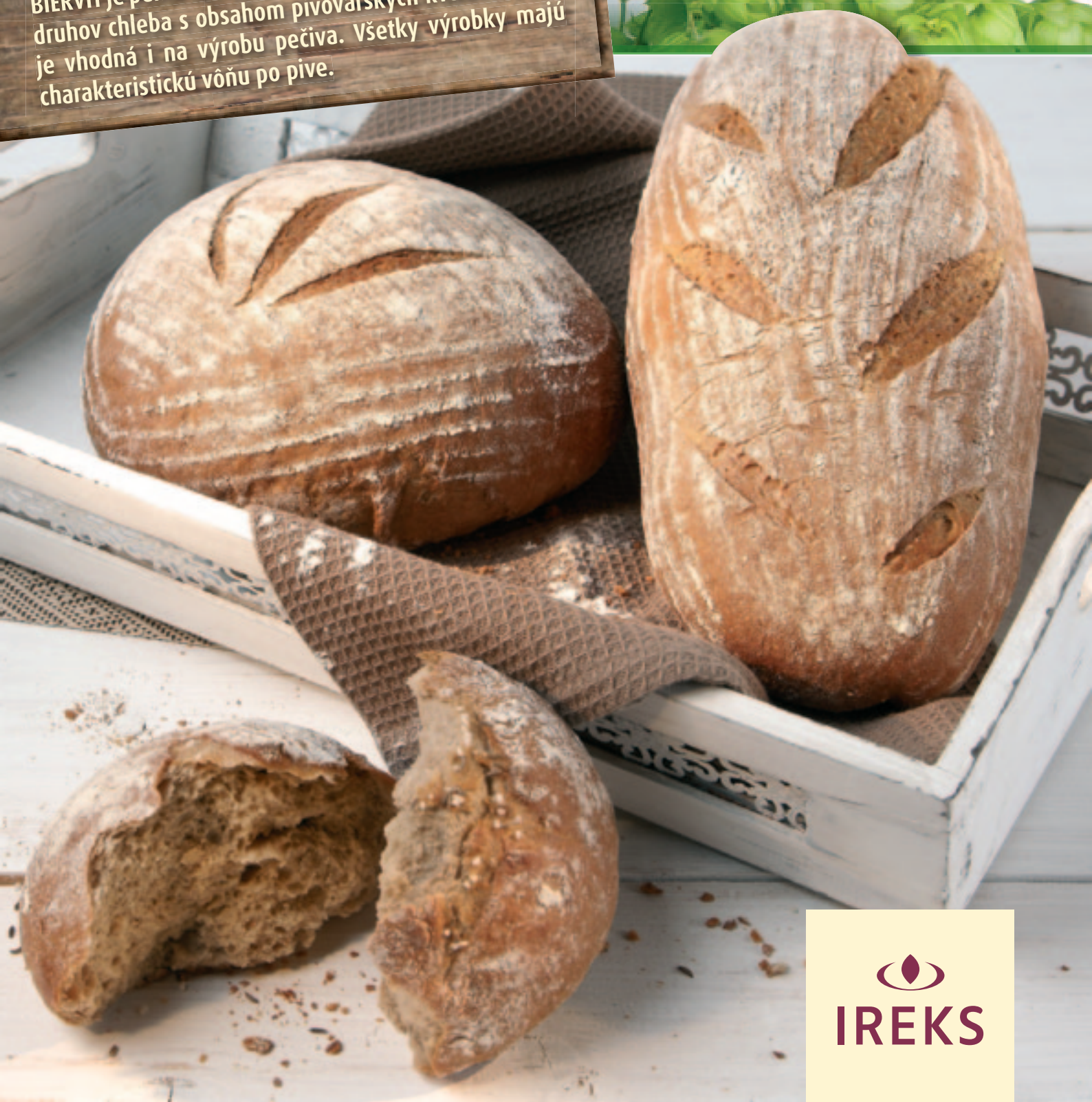


# Biervit

Pivný chlieb zo zmesi BIERVIT má šťavnatú striedku a výborne chutí.

BIERVIT je pekárska zmes určená na výrobu špeciálnych druhov chleba s obsahom pivovarských kvasníc. Zmes je vhodná i na výrobu pečiva. Všetky výrobky majú charakteristickú vôňu po pive.



IREKS



# Bier vit



**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.

## Odporúčaná receptúra Pivného chleba:

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

## Nutričné hodnoty v 100 g výrobku Pivný chlieb:

Energetická hodnota:	952 kJ / 227 kcal
Bielkoviny:	7,1 g
Sacharidy:	44,6 g
z toho cukry:	0,3 g
Tuky:	1,0 g
z toho nasýtené mastné kyseliny:	0,2 g
Vláknina:	5,2 g
Sodík:	550,1 mg
Vitamín B12:	2,5 µg

## 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 µg 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**

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