

PEČENÝ RUKOU
MAJSTRA

RAŽNO-ŠPALDOVÝ SLADOVÝ CHLEB

König Ludwig

BAVORSKÁ PEKÁRSKA
SPECIALITA



Budte súčasťou týchto úspešných dejín!

S exkluzívne kvalitnými surovinami a jedinečnou históriou
v rukách pekárskejších majstrov získavame vynikajúci
výrobok - KÖNIG LUDWIG-BROT.

KÖNIG LUDWIG BROT

IREKS



KÖNIG LUDWIG-BROT	5,000 kg
Ražná múka chlebová	5,000 kg
NATURAL / TEIGSAUER	0,250 kg / 0,150 kg
Droždie čerstvé	0,200 kg
Voda pitná, cca.	7,000 l
Hmotnosť spolu	17,450 kg / 17,350 kg

Doba miesenia: 6 + 2 min, špirálový miesič
Teplota cesta: 27 - 28 °C
Odležanie: 20 - 30 min
Navážka: 0,900 - 1,750 kg

Postup spracovania:

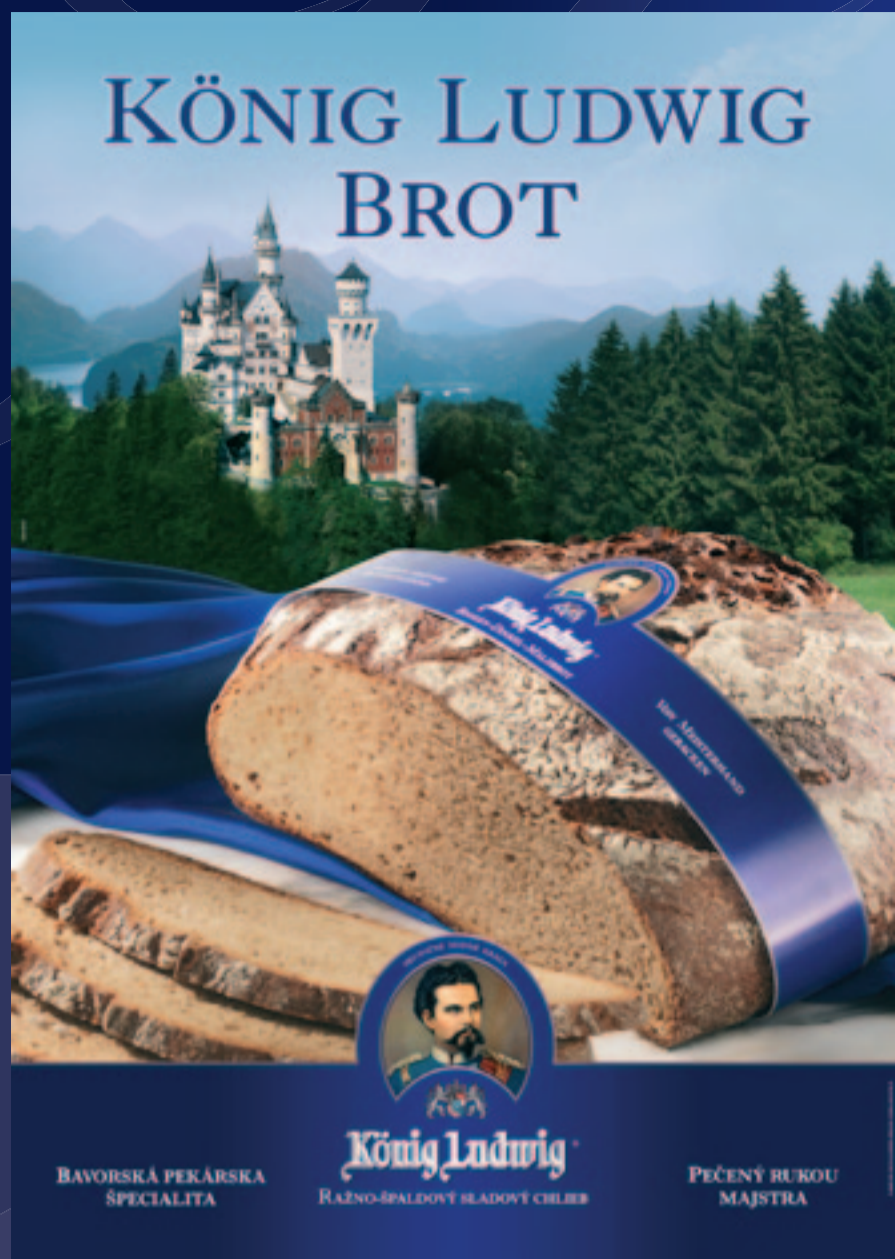
Klonky cesta po odležaní navážiť a vygúľať. Klonky cesta s pomúčeným uzáverom smerom nahor nechať kysnúť. Pri dobrom vykysnutí sádzať s parou, po dvoch minútach otvoriť odťah. Dobre vypiečiť.

Teplota pečenia: 10 °C nad teplotou pečenia pečiva, klesajúca
Doba pečenia: 60 - 70 min, podľa veľkosti

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



U VÁS JE ZÁKAZNÍK KRÁĽOM!

Princ Luitpoldom z Bavorska vyvinutý chlieb KÖNIG LUDWIG-BROT ponúka Vaším zákazníkom jedinečnú a silnú chuť, ktorá unáša do zmyslového sveta - v dobe „Kráľa Ludovíta“. On, stelesnenie nesplnených prianí a túžob mnohých ľudí, dal chlebu svoje meno. K tomu osobitá receptúra hodná kráľov.

PEČENÉ RUKOU MAJSTRA

Jedinečná história, nenapodobiteľne komponovaná pekárska zmes, znalosti a kvalita pekárskych majstrov - iba táto kombinácia umožňuje mimoriadny úspech KÖNIG LUDWIG-BROT.

KÖNIG LUDWIG-BROT je vhodný na pečenie v remeselnej pekárni, aby bola zaistená trvalo vysoká kvalita a exkluzivita - porovnateľná s postavením dodávateľov na kráľovskom dvore za čias kráľa Ludovíta II.

Pozvite svojich zákazníkov do sveta kráľa Ludovíta II. a profitujte z jeho nadšenia a radosti.

KÖNIG LUDWIG-BROT – VYBERANÉ PRÍSADY A MAJSTROVSKÉ PEKÁRSKE UMENIE.

Raž a špalda aj vtedy patrili k vysokohodnotnému obilju. Z tejto tradície vysokohodnotného obilia vznikol jedinečný charakter nášho KÖNIG LUDWIG-BROT, zušľachtený ražným a špaldovým sladom z vlastnej sladovne.

Veľmi dobré vlastnosti cesta

- Racionálne spracovanie na všetkých strojových zariadeniach
- Použitie vlastného kvasu

Vysoká stabilita a tolerancia kysnutia

- Bezpečná výroba
- Zodpovedajúci objem a pórovitosť

Exkluzívny charakter chleba

- Rustikálna kôrka
- Šťavnatá striedka s dobrou čerstvosťou
- Sladovo-aromatická bavorská chuť

Premium charakter značky a pečiva

- Veľmi dobrá akceptácia spotrebiteľa
- Vysoká hodnota

Informujte sa u svojho obchodného zástupcu o nových dekoratívnych motívoch.

