



KÖNIG LUDWIG-KRUSTI sa vyvínil podľa rovnakých  
kvalitatívnych nárokov ako naše úspešné výrobky  
KÖNIG LUDWIG-BROT a KÖNIG LUDWIG-SEMMELE,  
ideálne obohacuje našu výrobovú rodinu.  
Budte súčasťou týchto úspešných dejín!

# KÖNIG LUDWIG KRUSTI

IREKS

KÖNIG LUDWIG-KRUSTI	5,000 kg
Pšeničná múka	5,000 kg
Droždie čerstvé	0,250 kg
Voda pitná, cca.	6,600 l
Hmotnosť spolu	16,850 kg

<b>Doba miesenia:</b>	2 + 8 min, špirálový miesič
<b>Teplota cesta:</b>	26 - 27 °C
<b>Odležanie:</b>	cca. 20 min
<b>Navážka:</b>	0,080 - 0,100 kg

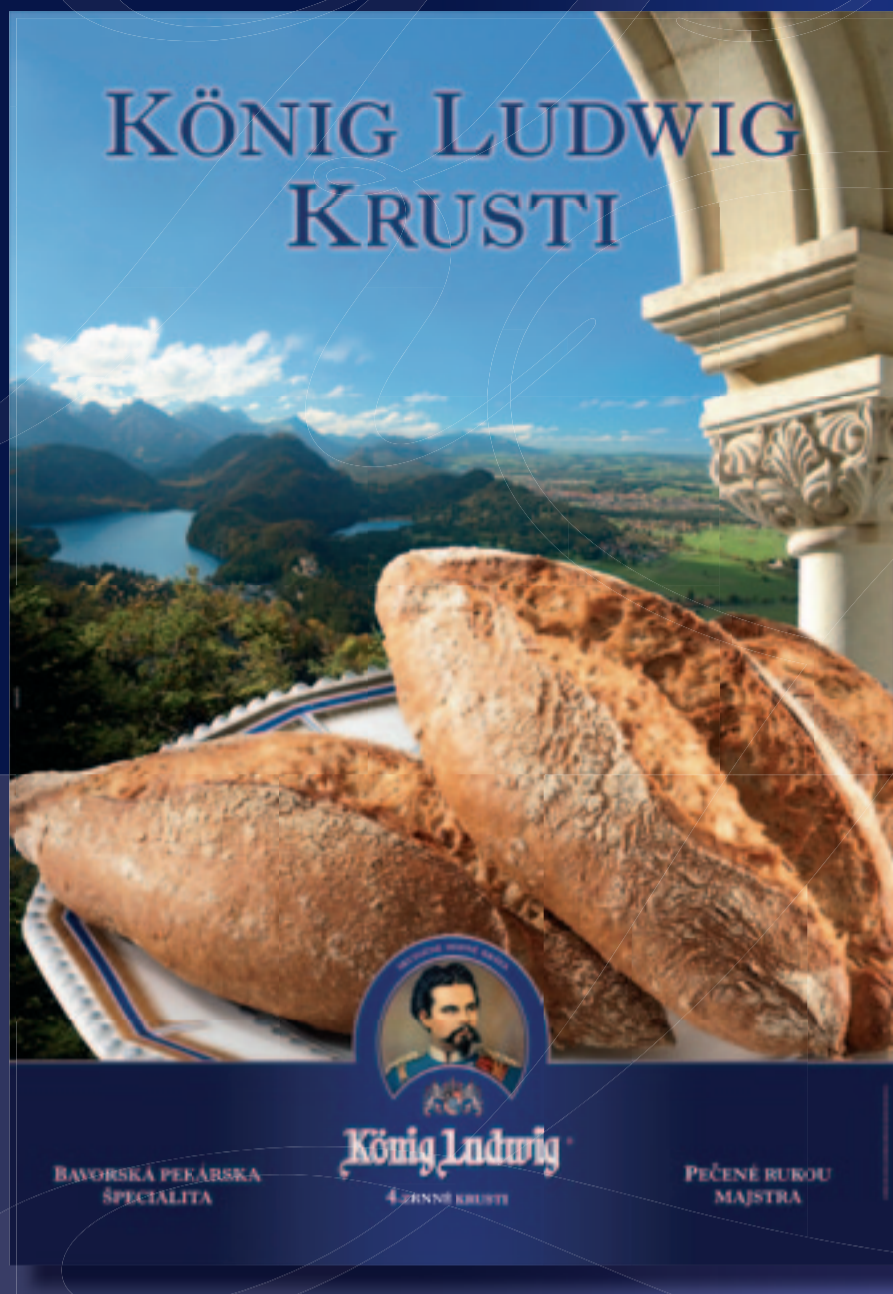
#### Postup spracovania:

Po odležaní klonky zelanej veľkosti navážiť a zľahka vyformovať do podlhovastého tvaru, konce do špicata. Vyformované klonky vyváľať v ražnej múke, uzáverom nadol položiť na sádzací aparát/na lavičky v kysiarni/na pláta a dať kysnúť. Po  $\frac{3}{4}$  kysnutia vyklopiť a piecť s parou, cca. 3 minúty pred koncom pečenia otvoriť odťah.

<b>Teplota pečenia:</b>	bežná u žemlí, klesajúca
<b>Doba pečenia:</b>	20 - 22 min

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



## RODINA SA ROZRASTÁ – K CHLEBU AJ KRUSTI!

K nášmu KÖNIG LUDWIG-BROT pribúda KÖNIG LUDWIG-KRUSTI. Sladovo-aromatická chuť ako aj chrumková kôrka sa hodí do jedinečného pôžitkárskoho sveta kráľa Ľudovíta II.

KÖNIG LUDWIG-KRUSTI Vám otvára možnosti v ďalšom predajnom segmente dosiahnuť mimoriadnu tvorbu hodnôt. Ukážte svojim zákazníkom pekárske znalosti a profitujte z ich spokojnosti.

## PEČENÉ RUKOU MAJSTRA

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

KÖNIG LUDWIG-KRUSTI 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 Ľudovíta II.

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

## KÖNIG LUDWIG-KRUSTI – PREMIUM KVALITA PRI ABSOLÚTNEJ BEZPEČNOSTI PRI VÝROBE

Pri výbere kvalitných, starostlivo vybraných a testovaných surovín sme strávili toľko času, ako niekdajší dodávatelia potravín na kráľovských dvor. Výsledok musel vtedy zodpovedať nárokom kráľa Ľudovíta II. a dnes musí zodpovedať želaniam zákazníkov nemennej Premium kvality.

### Veľmi dobré vlastnosti cesta

→ Racionálne spracovanie

### Vysoká stabilita a tolerancia kysnutia

→ Bezpečná výroba pri všetkých spôsoboch vedenia

### Vynikajúca kvalita pečiva podčiarkuje kráľovský charakter

→ Rustikálna a chrumková kôrka

→ Šťavnatá striedka

→ Sladovo-aromatická chuť

### Premium charakter značky a pečiva

→ Veľmi dobrá akceptácia spotrebiteľa

→ Vysoká hodnota

**Informujte sa u svojho obchodného zástupcu o nových dekoratívnych motívoch.**

