

# Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

August 2012

## Kláštorný chlieb a pečivo

Zmes **Monastic Kláštorný chlieb** a Zmes **Monastic Pečivo** obe s obsahom celozrnnej múky jačmennej, pšeničnej a ovsenej.



### Informácie o výrobku Kláštorný chlieb:

\* Kláštorný chlieb vyrobený zo zmesi MONASTIC je preukázateľne zdrojom vlákniny: 100 g chleba obsahuje 5,9 g vlákniny.

\* Kláštorný chlieb je s nízkym obsahom tuku: 100 g tohto chleba obsahuje len 1,5 g tuku.



### Informácie o výrobku MONASTIC Pečivo:

\* Pečivo vyrobené zo zmesi MONASTIC je preukázateľne s vysokým obsahom vlákniny: 100 g pečiva obsahuje 7,5 g vlákniny.

\* Pečivo je s nízkym obsahom tuku: 100 g tohto pečiva obsahuje len 2,1 g tuku.



  
IREKS

# Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

August 2012

## Odporučená receptúra:

Suroviny (kg)	MONASTIC Kláštorný chlieb	MONASTIC pečivo
Pšeničná múka	5,50	5,50
Chlebová múka múka	1,50	1,50
<b>MONASTIC Kláštorný chlieb</b>	<b>3,00</b>	-
<b>MONASTIC Pečivo</b>	-	<b>3,00</b>
Soľ jemná	0,20	0,20
Droždie pekárske	0,25	0,25
Voda pitná	6,15	6,15
<b>Zornica – posypová zmes (posyp)</b>	-	3,00

Jačmeň a ovos – lekári civilizačných chorôb!



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