

# VR500

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.



# VR500



Výražková múka je ražná múka svetlá, ktorá sa v súčasnosti na pekárňach takmer nevyskytuje. Melie sa zo škrobových častí obiliek raže siatej (Secale cereale). Má nízky obsah popola, výraznú chuť, zlepšuje trvanlivosť a vláčnosť pekárskeho výrobku a je ľahko stráviteľná. V minulosti sa z nej piekli koláče a tiež český perník. V normách zo 70. – 80. rokov minulého storočia je možné nájsť výražkovú múku v receptúrach výberového chleba, pražského bochníka alebo napr. turistickej vevky.

#### Odporúčaná receptúra Výražkového chleba:

Suroviny (kg)	Výražkový chlieb
Pšeničná múka hladká svetlá	65,0
<b>VR 500</b>	<b>35,0</b>
<b>Quellstark (MSQ 200)</b>	<b>1,5</b>
Sol' jemná	2,1
Droždie pekárske	2,1
Voda pitná	73,0

Výražkový chlieb vyrobený zo zmesi VR 500 je charakteristický svetlou farbou, neprehliadnuteľne výrazným objemom, vláčnou 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.

#### Informácie o výrobku:

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

#### Nutričné hodnoty v 100 g výrobku Výražkový chlieb:

Energetická hodnota:	1002 kJ / 239 kcal
Bielkoviny:	6,9 g
Sacharidy: z toho cukry:	46,2 g 1,7 g
Tuky: z toho nasýtené mastné kyseliny:	1,7 g 0,4 g
Vláknina:	5,0 g
Sodík:	481 mg



**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