



LIVENDO®
magic of nature*



KONTINOL PASTA

Pastovitý zakyselující přípravek

Pastovitý zakyselující přípravek pro výrobu pšeničného, pšenično-žitného, žitno-pšeničného a žitného chleba.

Výhody:

- dodává chlebu potřebné zakyselující látky a vylepšuje chlebové aroma
- velmi jednoduchá manipulace při navažování
- zlepšuje pekařské vlastnosti žitné mouky
- díky absenci vyvádění kvasu se výrazně zkracuje doba výroby chleba
- obsah kyseliny mléčné a octové je prevencí před plesnivěním i nitkovitostí chleba

Dávkování:

2-3 % na hmotnost žitné mouky

Složení:

voda; regulátor kyselosti: E 330; **pšeničná vláknina**; **pšeničné otruby**; kyselina octová E 260; celozrnná **žitná** mouka; kyselina mléčná E 270.

Balení:

11 kg (PP kbelík s víkem)

Skladovací podmínky:

v originálně uzavřeném obalu
při teplotě 2-25 °C

Doba trvanlivosti:

12 měsíců v originálním balení



CHLÉB ŽITNO-PŠENIČNÝ (750 g)

Suroviny	Množství
Žitná mouka chlebová T 930	80 kg
Pšeničná mouka chlebová T 1000	20 kg
KONTINOL PASTA	2,65 kg
Droždí pekařské	2,25 kg
Sůl	2 kg
NATURSOFT	1 kg
Kmín celý	0,3 kg
Voda	76 kg
Celkem	184,2 kg

Výroba

Mísení	4+6 min
Teplota těsta	28 °C
Zrání	20 min
Navážka	880 g
Tvar	chléb (ošatka / forma)
Kynutí	40-45 min / 35 °C / 75 %
Pečení	60 min / 260-180 °C

Výživové údaje (průměrné hodnoty na 100 g výrobku vyrobeného dle uvedené receptury):

energetická hodnota	916 kJ/ 216 kcal
tuky	0,8 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,1 g
sacharidy	44,0 g
z toho cukry	3,3 g
vláknina	5,4 g
bílkoviny	5,9 g
sůl	1,2 g



Lesaffre Česko, a. s.

Hodolanská 1296/34, 779 00 Olomouc, Česká republika
tel.: +420 844 440 440, e-mail: objednavky.cz@lesaffre.com

www.lesaffre.cz