



LIVENDO®
magic of nature*



KONTINOL TMAVÝ

Tekutý zakyselující přípravek

Tekutý zakyselující přípravek pro výrobu mírně tmavšího pšenično-žitného, žitno-pšeničného chleba a žitného chleba.

Výhody:

- dodává chlebu potřebné zakyselující látky, aroma a tmavší zabarvení po praženém ječném sladu
- zlepšuje pekařské vlastnosti žitné mouky
- výrazně zkracuje dobu výroby chleba
- obsah kyseliny mléčné a octové chrání chléb před předčasným plesnivěním a nitkovitostí

Dávkování:

2,5-4 % na hmotnost mouky (pro SK je to 1,2-3,5 % na hmotnost mouky)

Složení:

žitný kvas (voda, **žitná mouka**, startovací kultura kvasinek a bakterií);
kyseliny: kyselina octová (E 260), kyselina mléčná (E 270); pražený
ječný slad.

Balení:

11 kg (HD-PE kanystr)

Skladovací podmínky:

v originálně uzavřeném obalu
při teplotě 2-25 °C

Doba trvanlivosti:

12 měsíců v originálním balení



PŠENIČNO-ŽITNÝ CHLÉB (800 g)

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka chlebová T 1000	60 kg
Žitná mouka T 930	40 kg
KONTINOL TMAVÝ	3,5 kg
Droždí pekařské	2,4 kg
Sůl	2,1 kg
KONTISTABIL A	1 kg
Kmín	0,6 kg
Voda	72 kg
Celkem	181,6 kg

Výroba

Mísení	3+6 min
Teplota těsta	28-30 °C
Zrání	cca 20 min
Navážka	940 g
Tvar	chlebová večka
Kynutí	40-50 min / 35 °C / 75 %
Pečení	45-50 min / 250-180 °C

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

energetická hodnota	970 kJ/ 229 kcal
tuky	1,1 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,1 g
sacharidy	45,0 g
z toho cukry	1,3 g
vláknina	5,0 g
bílkoviny	7,6 g
sůl	1,4 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