



LIVENDO®
magic of nature*



KONTINOL

Tekutý zakyselující přípravek

Tekutý ekonomický zakyselující přípravek pro výrobu veškerého sortimentu chleba s různým podílem žitné mouky vyžadující chuťové a technologické zakyselení.

Výhody:

- dodává chlebu potřebné zakyselující látky a vylepšuje chlebové aroma
- zlepšuje pekařské vlastnosti žitné mouky
- výrazným způsobem zkracuje dobu výroby chleba
- obsah kyseliny mléčné a octové chrání chléb před předčasným plesnivěním a nitkovostí

Dávkování:

2-3,5 % na hmotnost mouky (pro SK je to 0,7-2,5 % na hmotnost mouky)

Složení:

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

Balení:

11 kg (HD-PE kanystr)
600 kg (IBC kontejner)

Skladovací podmínky:

v originálně uzavřeném obalu
při teplotě 2-25 °C

Doba trvanlivosti:

12 měsíců v originálním balení



CHLÉB KONZUMNÍ (800 g)

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka chlebová T 1000	60 kg
Žitná mouka T 930	40 kg
KONTINOL	3 kg
Droždí pekařské	2,2 kg
Sůl	2 kg
NATURSOFT	1 kg
Kmín	0,5 kg
Voda	73 kg
Celkem	181,7 kg

Výroba

Mísení	3+6 min
Teplota těsta	27-29 °C
Zrání	cca 20 min
Navážka	940 g
Tvar	chléb
Kynutí	45-50 min / 35 °C / 75 %
Pečení	35-45 min / 250-190 °C

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

energetická hodnota	979 kJ/231 kcal
tuky	1,1 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,1 g
sacharidy	45,0 g
z toho cukry	1,2 g
vláknina	5,0 g
bílkoviny	8,0 g
sůl	1,3 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