



LIVENDO®
magic of nature*



MEDITERRANO

Tekutá směs pšeničného stabilního kvasu a bylinek s kořením

Tekutá směs s obsahem pšeničného stabilního kvasu pro výrobu pšeničného chleba i pečiva s obsahem bylinek a koření. Určeno k přímému použití do těsta.

Výhody:

- dodává pečivu jemnou a příjemně kořeněnou chuť a aroma středomořské gastronomie
- chuťově vyladěné složení bylinek a koření, které dodávají pečivu přidanou hodnotu
- přirozeně prodlužuje čerstvost a trvanlivost hotového výrobku
- jednoduché a operativní použití pro řemeslnou i průmyslovou výrobu
- použitelný pro velké množství receptur např. bagety, ciabatty, bulky, gastro výrobky, ...

Dávkování:

5-20 % na hmotnost mouky

Složení:

stabilní pšeničný kvas (voda, pšeničná mouka, jedlá sůl s jódem (5 %), startovací kultura kvasinek a bakterií); směs sušených bylinek a koření (1,5 %) (bazalka, česnek granulovaný, tymián, oregano, pepř černý mletý); psyllium slupky.

Balení:

10 kg (plastový kbelík s víkem)

Skladovací podmínky:

v originálně uzavřeném obalu při teplotě 2-8 °C

Doba trvanlivosti:

6 měsíců v originálním balení



BAGETA MEDITERRANO (250 g)

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka T 530	100 kg
MEDITERRANO	20 kg
Droždí pekařské	1,3 kg
Sůl (přidat 2 min před koncem míchání)	1,25 kg
Pšeničný lepek	1 kg
Olivový olej	3 kg
Voda	72 kg
Celkem	198,55 kg

Výroba

Mísení	3+12 min
Teplota těsta	20-24 °C
Zrání	120 min (po každých 40 min v míse přeložit)
Navážka	300 g
Tvar	bageta
Kynutí	5-10 min / 25 °C / 55 %
Pečení	20 min / 250°C

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

energetická hodnota	1043 kJ/ 247 kcal
tuky	3,0 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,4 g
sacharidy	46,0 g
z toho cukry	1,4 g
vláknina	2,7 g
bílkoviny	8,0 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