



LIVENDO®
magic of nature*



ORYON 1000

Tekutý žitný zakyselující přípravek

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

Výhody:

- kombinace celozrnného žitného kvasu a kyseliny octové umožňuje dosažení vyšší kyselosti a tedy nižšího dávkování oproti samotnému kvasu
- dodává chlebu aromatické látky a potřebné zakyselení už při nižším dávkování
- zakyselující přípravek neobsahuje žádné přídavné látky - „bez E“

Dávkování:

0,5-10 % na hmotnost mouky

Složení:

žitný kvas (voda, celozrnná žitná mouka, celozrnná žitná mouka instantní, žitná mouka, startovací kultura kvasinek a bakterií); kvasný ocet.

Balení:

12 kg (HD-PE kanystr)

Skladovací podmínky:

v uzavřeném obalu do teploty 25 °C,
po otevření skladujte v chladu 2-8 °C
a spotřebujte do 14 dnů

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
ORYON 1000	8 kg
Droždí pekařské	2,5 kg
Sůl	2,1 kg
FERMENT SOFT	1 kg
Kmín celý	0,4 kg
Voda	71 kg
Celkem	185 kg

Výroba

Mísení	3+6 min
Teplota těsta	26-28 °C
Zrání	cca 20 min
Navážka	940 g
Tvar	chléb (ošatka)
Kynutí	50-60 min / 35 °C / 75 %
Pečení	cca 50 min / 250-200 °C

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

energetická hodnota	976 kJ/ 230 kcal
tuky	1,0 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,1 g
sacharidy	46,0 g
z toho cukry	1,7 g
vláknina	4,1 g
bílkoviny	7,1 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