



LIVENDO®
magic of nature*



PŠENIČNÝ STABILNÍ KVAS SE SOLÍ

Stabilní kvas

Tekutý pšeničný kvas stabilizovaný solí pro výrobu pšeničného chleba a pečiva kvasového typu.

Výhody:

- hotový stabilní kvas k přímému použití
- vyrobený přirozeným fermentačním procesem
- snadné dávkování díky tekuté konzistenci
- jemná kvasová chuť a aroma finálních výrobků
- přirozená ochrana před plesnivěním a nitkovitostí
- přirozeně prodloužená trvanlivost a vyrovnaná kvalita hotových výrobků

Dávkování:

2-20 % na hmotnost mouky

Složení:

voda; pšeničná mouka; jedlá sůl s jódem (4,9 %); startovací kultura kvasinek a bakterií.

Balení:

12 kg (plastový kbelík s víkem)

Skladovací podmínky:

v uzavřeném obalu
při teplotě 2-8 °C

Doba trvanlivosti:

6 měsíců od data výroby v originálně uzavřeném obalu při dodržení skladovacích podmínek



PŠENIČNÝ CHLÉB KVASOVÉHO TYPU (850 g)

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka chlebová T1000	91 kg
PŠENIČNÝ STABILNÍ KVAS SE SOLÍ	22 kg
Droždí pekařské	2 kg
Sůl	0,95 kg
Natursoř	1 kg
Voda	50 kg
Celkem	166,95 kg

Výroba

Mísení	3+5 min
Teplota těsta	25-27 °C
Navážka	1000 g
Tvar	chléb
Kynutí	60 min / 35 °C / 75 %
Pečení	45-50 min / 250-190 °C

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

energetická hodnota	1065 kJ/ 251 kcal
tuky	1,2 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,2 g
sacharidy	49,0 g
z toho cukry	1,3 g
vláknina	3,1 g
bílkoviny	9,3 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