



LIVENDO®
magic of nature*



ŠPALDOVÝ CELOZRNNÝ STABILNÍ KVAS V200 S

Stabilní kvas

Stabilní špaldový kvas pro výrobu chleba a pečiva.

Výhody:

- dodává chlebu potřebné zakyselující látky a specifické špaldové aroma
- výrazným způsobem zkracuje přípravu chleba
- obsah kyselin vzniklých fermentací prodlužuje trvanlivost výrobků
- prokvašená celozrnná špaldová mouka zvyšuje vláčnost hotových výrobků

Dávkování:

2-20 % na hmotnost mouky

Složení:

voda; špaldová (pšenice) celozrnná mouka; jedlá sůl s jódem (5 %);
pšeničná mouka; startovací kultura kvasinek a bakterií.

Balení:

12 kg (plastový kbelík s víkem)

Skladovací podmínky:

v originálně uzavřeném obalu
při teplotě 2-8 °C

Doba trvanlivosti:

6 měsíců v originálním balení



ŠPALDOVÝ CHLÉB (600 g)

Suroviny	Množství
Špaldová mouka hladká	55 kg
Špaldová mouka celozrnná	35 kg
ŠPALDOVÝ CELOZRNNÝ STABILNÍ KVAS V200 S	20 kg
Droždí pekařské	2,5 kg
Sůl	2 kg
FERMENT SOFT	1 kg
Kmín	0,5 kg
Voda	65 kg
Celkem	181 kg

Výroba

Mísení	3+5 min
Teplota těsta	28-30 °C
Zrání	cca 20 min
Navážka	720 g
Tvar	chléb (ořátka)
Kynutí	40-45 min / 35 °C / 75 %
Pečení	45-55 min / 250-190 °C

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

energetická hodnota	1000 kJ/237 kcal
tuky	1,6 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,2 g
sacharidy	43,0 g
z toho cukry	1,4 g
vláknina	6,8 g
bílkoviny	8,9 g
sůl	1,9 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