



LIVENDO®
magic of nature*



ŽITNÝ CELOZRNNÝ KVAS

Kvas

Žitný celozrnný kvas ve formě pasty pro výrobu kvasového žitno-pšeničného a pšenično-žitného chleba.

Výhody:

- ideální a jedinečný kvas pro pohodovou a jednoduchou výrobu kvasového chleba
- kvas je vyráběn kontrolovanou fermentační technologií z kvalitní žitné celozrnné mouky a originální startovací kultury
- připravený pro okamžité použití v řemeslné i průmyslové výrobě
- přirozeně prodlužuje čerstvost a trvanlivost chleba a snižuje tak zbytečné plýtvání pečivem
- snižuje riziko plesnivění a nitkovitosti
- zaručuje vyrovnanou kvalitu hotového výrobku
- dodává chlebu typickou kvasovou chuť a aroma
- dle Vyhlášky č. 18/2020 Sb. smí výrobce chleba, zakyseleného výhradně Žitným celozrnným kvasem, uvádět tento chléb na trh pod názvem "kvasový", "kváskový", "s kváskem" nebo "s kvasem".

Dávkování:

5-20 % na hmotnost mouky

Složení:

celozrnná žitná mouka (60 %, tj. 89 % z mlýnských výrobků); voda; žitná mouka; startovací kultura kvasinek a bakterií.

Upozornění: Kvas nezpůsobí kynutí těsta.

Balení:

7,5 kg (plastový kbelík s víkem)

Skladovací podmínky:

v originálně uzavřeném obalu
při teplotě 2-25 °C

Doba trvanlivosti:

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

Po otevření: při skladování 8-25 °C spotřebujte
do 14 dnů, při skladování 2-8 °C spotřebujte do 30 dnů



KVASOVÝ ŽITNO-PŠENIČNÝ CHLÉB (680 g)

Suroviny	Množství
Žitná mouka T 930	50 kg
Pšeničná mouka chlebová T 1000	35 kg
ŽITNÝ CELOZRNNÝ KVAS	22,5 kg
Droždí pekařské	2 kg
Sůl	2 kg
Natursoft	1 kg
Kmín celý	0,5 kg
Voda	67 kg
Celkem	180 kg

Výroba

Mísení	4+6 min
Teplota těsta	28-30 °C
Zrání	20 min
Navážka	800 g
Tvar	chléb
Kynutí	45 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	923 kJ/ 218 kcal
tuky	1,1 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,1 g
sacharidy	42,0 g
z toho cukry	1,5 g
vláknina	6,1 g
bílkoviny	6,9 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