



Суміш хлібопекарська

# «Гречана»

INVENTIS™



ЯСКРАВО ВИРАЖЕНИЙ СМАК І АРОМАТ ГРЕЧКИ

ОСОБЛИВИЙ ІНГРЕДІЄНТ - СУХА ЖИТНЯ ЗАКВАСКА

БАЛАНС СМАКУ ДОВЕРШУЄ ПІКАНТНА ПЕЧЕНА ЦИБУЛЯ

ДЖЕРЕЛО ПОВНОЦІННОГО БІЛКА І ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН\*



\*за умови використання рекомендованої рецептури

# СУМІШ «ГРЕЧАНА» INVENTIS™

Гречані вироби є альтернативою пшеничного хліба, що відповідає тренду здорового харчування та турботи про себе – BAKE FOR CARE.



## ПРИЗНАЧЕННЯ

Не тільки для гречаного багету, але й для інших хлібобулочних виробів, тостового хліба, чабати та ін.

## ЗАСТОСУВАННЯ

Суміш використовується як для прямого способу тістоприготування, так і для технологій відкладеного випікання, зокрема холодного бродіння тіста.

Склад суміші дозволяє покращити технологічні властивості тіста, прискорити дозрівання тіста та покращити його структурно-механічні характеристики.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ ВИРОБІВ\*

- насичений стійкий смак і аромат гречки
- еластична, шовковиста м'якушка
- інтенсивно забарвлена скоринка
- розвинений об'єм

\*за умови використання рекомендованих рецептур



### ФАСУВАННЯ

паперовий мішок з поліетиленовою вкладкою  
1 упаковка – 10 кг



### ДОЗУВАННЯ

20% до маси борошна



### УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

12 місяців за температури не вище 25°C



**ВИРОБНИК:** Lesaffre Polska SA, Польща