

Lifestyle

Lifestyle chleby

🌾 **Dinkelvollkornmix**

🌾 **Mein Kornbrotmix**

🌾 **Vegipan**

č. výrobku 2217

č. výrobku 2062

č. výrobku 3134



backaldrin®

The Kornspitz Company



Špaldový celozrnný chléb

Receptura

Těsto:

10,000 kg **Dinkelvollkornmix** (2217)

8,000 kg voda (cca)

0,150 kg droždí*

18,150 kg těsto

Příprava:

Doba míchání: 8 – 10 minut pomalu

Mísicí stroj: spirálový

Teplota těsta: 27 – 28 °C

Doba zrání: 60 minut

Navážka: 1,650 kg (forma 2,2 l)

Doba kynutí: 15 – 20 minut (forma plná po okraj)

Teplota pečení: 240 – 250 °C klesající na 180 °C

Doba pečení: 40 – 45 minut

Výroba:

Z výše uvedených surovin vymícháme volné těsto. Po vyzrání těsto dávkujeme do forem a posypeme špaldovými vločkami. Optimálně nakynuté sázíme do zapálené pece a po 2 minutách otevřeme tahy. Dobře vypečeme.

Důležité:

Při pečení teplota jádra musí dosáhnout 95 °C (alespoň na 20 minut).

*Při použití celého balení směsi tj. 25 kg zredukujeme množství droždí na 1,2 %.

Špaldový celozrnný chléb

Prodejní argumenty

🌾 Vláčný chléb s jemnou ořechovou chutí, obsahem celozrnné špaldové mouky a slunečnicových semen.

🌾 **Bez přídavných látek.**

🌾 Špalda je považována za prastarou – **zdravější alternativu nešlechtěné pšenice** – s vyšším podílem minerálních látek a bílkovin.

🌾 S obsahem **vlákniny** přes 6 % můžeme tento chléb označit při prodeji jako potravinu s **vysokým obsahem vlákniny**.

🌾 Špaldový celozrnný chléb se vyznačuje dlouhotrvající čerstvostí.

🌾 Pro tento chléb je charakteristická pevná a elastická střída.

🌾 Doporučujeme konzumovat v kombinaci s tvarohem, jogurtem nebo jako přílohu k zeleninovým salátům.



DINKELIX

Průměrné výživové údaje na 100 g

Dle Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.

Energetická hodnota	Tuk	Sacharidy	Bílkoviny
241,9 kcal	5,9 g	35,2 g	8,8 g

Energetická hodnota:	1017 kJ / 100 g 241,9 kcal / 100 g
Tuk:	5,9 g / 100 g
Z toho nasycené mastné kyseliny:	0,8 g / 100 g
Sacharidy:	35,2 g / 100 g
Z toho cukry:	4,6 g / 100 g
Vláknina ¹ :	6,2 g / 100 g
Bílkoviny ² :	8,8 g / 100 g
Sůl:	1,5 g / 100 g

Složení výrobku:

Špalda 45 % (celozrnná mouka, vločky, sušený celozrnný kvas), voda, slunečnicová semena, žitná mouka, cukr, bramborové vločky, sůl, droždí, sušené podmásli.

Možná tvrzení dle Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 ze dne 20. prosince 2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin:

¹ s vysokým obsahem vlákniny.

² zdroj bílkovin.

Údaje jsou přepočítány na výše uvedenou recepturu a dle recepturních údajů a dat Souci-Fachmann-Kraut! Jako u všech potravin podléhají použité suroviny přirozeným výkyvům ve složení. Údaje se opírají o vlastní znalosti a zkušenosti. Slouží jako nezávazné informace. Prosím dodržujte příslušnou národní legislativu potravin. Změny jsou vyhrazeny a nepodléhají pravidelné revizi.



Mein Kornbrot®

Receptura

Zápara:

10,000 kg **Mein Kornbrotmix** (2062)
9,500 kg voda (45 – 50 °C)
19,500 kg zápara (doba stání minimálně 60 minut)

Těsto:

19,500 kg zápara
0,070 kg droždí*
0,300 kg voda
19,870 kg těsto

Příprava:

Doba míchání: 10 – 12 minut pomalu
Mísicí stroj: spirálový
Teplota těsta: 30 – 32 °C
Doba zrání: cca 2 hodiny (plná zralost**)
Navážka: 1,850 kg (forma 2,2 l)
Doba kynutí: cca 30 minut (forma plná po okraj)
Teplota pečení: 240 °C s klesající na 200 °C
Doba pečení: 60 minut

*Při trojnásobném množství zredukujeme droždí na 0,6 %.

**Povrch těsta se začíná propadat.

Výroba:

Směs Mein Kornbrotmix smícháme s vodou a necháme bobtnat 60 minut. Ve zbytku vody rozpustíme droždí, přidáme záparu a vymícháme volné těsto. Po vyzrání dávkujeme do předem vymazaných forem. Povrch rozetřeme dohladka a posypeme ovesnými vločkami. Dobře nakynuté sázíme do zapálené pece. Po 1 – 2 minutách otevřeme tahy a dopečeme.

Důležité:

Při pečení teplota jádra musí dosáhnout 95 °C (alespoň na 20 minut).

Mein Kornbrot®

Prodejní argumenty

- ✎ Vláčný chléb s obsahem **obilných šrotů** (žitný, pšeničný, ovesný, ječný, pohankový a jáhlový), **olejnin** (slunečnicových a lněných semen) a **celozrnné mouky**.
- ✎ Celozrnná mouka se skládá z vnějšího obalu, z vnitřní moučné části a klíčku. Právě obal je zdrojem vitamínů, minerálních látek a vlákniny.
- ✎ Chléb **Mein Kornbrot** s obsahem **více než 7 % vlákniny** můžeme označit při prodeji jako potravinu s **vyšším obsahem vlákniny**.
- ✎ Pro tento druh chleba je charakteristická ořechová, zrnitá chuť, kterou můžeme při konzumaci doplnit různými druhy pomazánek a zeleniny (rajčaty, okurkami, mrkví a paprikami).
- ✎ Pokud se rozhodneme do sortimentu zařadit **nízkokalorický chléb**, je Mein Kornbrot (s méně jak 200 kcal / 100 g), tou správnou volbou.
- ✎ V uzavřeném obalu je tento chléb až **6 týdnů** trvanlivý **bez použití konzervačních látek**.
- ✎ **Bez přídavných látek.**
- ✎ **S nízkým glykemickým indexem** (34) je vhodný pro diabetiky a redukční diety.

Mein Kornbrot



Průměrné výživové údaje na 100 g

Dle Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.

Energetická hodnota	Tuk	Sacharidy	Bílkoviny
194,2 kcal	3,9 g	29,7 g	6,6 g

Energetická hodnota:	817 kJ / 100 g 194,2 kcal / 100 g
Tuk:	3,9 g / 100 g
Z toho nasycené mastné kyseliny:	0,5 g / 100 g
Sacharidy:	29,7 g / 100 g
Z toho cukry:	2,6 g / 100 g
Vláknina ¹ :	7,1 g / 100 g
Bílkoviny ² :	6,6 g / 100 g
Sůl:	1,0 g / 100 g

Složení výrobku:

Voda, obilný šrot (žitný, pšeničný, ovesný, ječný, pohankový, jáhlový), pšeničná celozrnná mouka, žitný kvas sušený, slunečnicová semena, rýže, lněná semena, žitná sladová mouka, sůl, cukr, droždí.

Možná tvrzení dle Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 ze dne 20. prosince 2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin:

¹ s vysokým obsahem vlákniny.

² zdroj bílkovin.

Údaje jsou přepočítány na výše uvedenou recepturu a dle recepturních údajů a dat Souci-Fachmann-Kraut! Jako u všech potravin podléhají použité suroviny přirozeným výkyvům ve složení. Údaje se opírají o vlastní znalosti a zkušenosti. Slouží jako nezávazné informace. Prosím dodržujte příslušnou národní legislativu potravin. Změny jsou vyhrazeny a nepodléhají pravidelné revizi.



Vegipan®

Receptura

Těsto:

10,000 kg	Vegipan® (3134)
10,500 kg	voda (cca 35 °C)
0,420 kg	BAS T (1253)
<u>20,920 kg</u>	<u>těsto</u>

Příprava:

Doba míchání:	1 – 3 minuty pomalu
Mísicí stroj:	spirálový
Teplota těsta:	28 – 30 °C
Doba zrání:	žádná
Navážka:	2,250 kg (forma 2,2 l)
Doba bobtnání:	90 minut od konce doby míchání (při teplotě místnosti)
Teplota pečení:	260 – 270 °C (5 – 10 minut) 170 – 180 °C (75 – 80 minut)
Doba pečení:	cca 90 – 100 minut

Výroba:

BAS T smícháme s vodou a včetně přídavku směsi Vegipan vymícháme homogenní těsto (cca 2 minuty). Bez zrání těsto dávkujeme do forem na chléb (2,2 l) s přesahem okrajů. Těsto řádně zatlačíme do forem. Necháme bobtnat při pokojové teplotě (90 minut od konce doby míchání). Povrch postříkáme vodou a pečeme při otevřených tazích bez páry. Teplota jádra musí dosáhnout 95 °C (alespoň na 20 minut). Chléb necháme vychladnout (minimálně na 30 minut) ve formě a následně vyklopíme.

Důležité:

Při pečení teplota jádra musí dosáhnout 95 °C (alespoň na 20 minut).

Po upečení necháme ve formě vychladnout alespoň 30 minut.

Vegipan®

Prodejní argumenty

👉 První **veganský speciální chléb** vyrobený **bez použití droždí**.

👉 **Bez laktózy a živočišných složek.**

👉 **Bez přídavných látek.**

👉 Vláčný chléb **s vysokým podílem zrn a olejin** (slunečnicová, tykvová, lněná semena a sezam).

👉 Doporučujeme k jakémukoliv dennímu chodu – vhodný ke konzumaci s různými druhy pomazánek, které se na krajici snadno roztírají.

👉 Vyvážená, jemná a jedinečná chuť.

👉 V kombinaci s různými druhy veganských receptur se stává zajímavou obměnou klasického snack sortimentu.

👉 Inspirujte se nápady z naší kuchařky plné receptur a doplňte svůj sortiment o veganské snacky – **www.vegipan.com**.



Vegipan®
speciální chléb bez droždí

Průměrné výživové údaje na 100 g

Dle Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.

Energetická hodnota	Tuk	Sacharidy	Bílkoviny
229,9 kcal	11,0 g	18,2 g	9,1 g

Energetická hodnota:	958 kJ / 100 g 229,9 kcal / 100 g
Tuk:	11,0 g / 100 g
Z toho nasycené mastné kyseliny:	1,5 g / 100 g
Sacharidy:	18,2 g / 100 g
Z toho cukry ¹ :	2,2 g / 100 g
Vláknina ² :	11,0 g / 100 g
Bílkoviny:	9,1 g / 100 g
Sůl:	1,2 g / 100 g

Složení výrobku:

Voda, **ovesné vločky**, slunečnicová semena, **špaldové vločky**, lněná semena, rostlinná vláknina (jitrocele indického, citronová, ovesná, jablečná, pšeničná), tykvová semena, **sezam**, **žitný kvas** (žitná mouka, voda), **žito**, **pšeničné klíčky**, sůl, bramborový škrob, **pšeničný lepek**, **ječný sladový extrakt**.

Možná tvrzení dle Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 ze dne 20. prosince 2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin:

¹ s nízkým obsahem cukrů.

² s vysokým obsahem vlákniny.

Údaje jsou přepočítány na výše uvedenou recepturu a dle recepturních údajů a dat Souci-Fachmann-Kraut! Jako u všech potravin podléhají použité suroviny přirozeným výkyvům ve složení. Údaje se opírají o vlastní znalosti a zkušenosti. Slouží jako nezávazné informace. Prosím dodržujte příslušnou národní legislativu potravin. Změny jsou vyhrazeny a nepodléhají pravidelné revizi.

Sterilizace

Sterilizace formových chlebů

K prodloužení trvanlivosti formových chlebů bez použití konzervačních přípravků doporučujeme sterilizaci dle níže uvedeného návodu.

- ✎ Chléb pečeme dle výše uvedených receptur.
- ✎ Chléb necháme dostatečně vychladnout – pokud možno do druhého dne.
- ✎ Chléb nakrájíme a vložíme do sterilizačních sáčků, které jsou také začleněny do naší nabídky.
- ✎ Sterilizační sáčky uzavřeme sponou nebo za tímto účelem určenou lepicí páskou.
- ✎ Připravené balíčky s chlebem volně klademe na plech (58 x 78 cm) po cca 15 kusech (po 0,500 kg) nebo 30 kusech (po 0,250 kg)
- ✎ Sterilizujeme v předem přehřáté peci (etážové nebo rotační) na 110 – 115 °C, avšak teplota pece nesmí překročit 120 °C.
- ✎ Doba sterilizace balení 0,250 kg: 80 – 90 minut; balení 0,500 kg: 110 – 120 minut.
- ✎ Požadovaná teplota v jádru chleba: 95 °C.
- ✎ K docílení prodloužené trvanlivosti chleba je bezpodmínečně nutné dodržet parametry teploty v jádře chleba.
- ✎ Necháme pomalu vychladnout. Při příliš rychlém zchlazení by mohlo dojít ke kondenzaci vody uvnitř balení.

Přesné dodržení teploty a doby sterilizace je důležité!

Při příliš nízké teplotě a krátké době sterilizace nedojde k zániku zárodků a díky tomu nedojde ani k prodloužení trvanlivosti chleba.

Při příliš vysoké teplotě dojde k silnému nafouknutí sterilizačních sáčků, které po vychladnutí nevypadají opticky dobře – jsou příliš velké a neforemné.



Dinkelvollkornmix

Údaje o výrobku

Výrobek č.: 2217

- Výhody:**
- ✂ Pekařská směs na výrobu chleba a pečiva s obsahem celozrnné špaldové mouky a slunečnicových semen.
 - ✂ Jen ze špaldové mouky – bez pšeničné mouky!
 - ✂ Bez přídavných látek!
 - ✂ Optimální vlastnosti těsta pro jeho následné zpracování.
 - ✂ Mimořádně vláčný chléb se vyznačuje vyváženou, jemnou a ořechovou chutí.

Dávkování: hotová směs.

Hmotnost: 25 kg – papírový pytel.

Propagační materiály



Špaldový celozrnný chléb

Leták

Trhací blok: 50 kusů.

Formát: 148 x 105 mm.

Balení: volné.



Špaldový celozrnný chléb

Plakát A3

Formát: 297 x 420 mm.

Balení: volné.

Sterilizační sáčky

Velikost S

Propagační materiál

AT0H000034.

Formát: 130 x 275 + 30 mm.

Balení: 1 karton (21 x 100 kusů).

Velikost M

Propagační materiál

č.: AT0H000613.

Formát: 190 x 275 + 30 mm.

Balení: 1 karton (21 x 100 kusů).

Velikost L

Propagační materiál

AT0H000557.

Formát: 220 x 275 + 30 mm.

Balení: 1 karton (21 x 100 kusů).

Mein Kornbrot®

Údaje o výrobku

Výrobek č.: 2062

Výhody:

- ✂ Pekařská směs na výrobu chleba „Mein Kornbrot“ složená pouze z přírodních surovin – obilných šrotů, olejnatých semen a celozrnných mouk.
- ✂ Obsahuje šest druhů obilnin (žito, pšenici, oves, rýži, ječmen, jáhly), pseudoobilovinu (pohanku) a olejnatá semena (slunečnici, len).
- ✂ Jednoduchá výroba volného těsta vhodného k dávkování do forem.
- ✂ Má i BIO ekvivalent.
- ✂ Umožňuje i malým a středním pekařským provozům výrobu trvanlivého celozrnného chleba.

Dávkování: hotová směs.

Hmotnost: 30 kg – papírový pytel.

Propagační materiály



Mein Kornbrot

Plakát A3

Formát: 297 x 420 mm.

Balení: volné.



Mein Kornbrot

Plakát A3

Formát: 297 x 420 mm.

Balení: volné.



Mein Kornbrot

Plakát A3

Formát: 297 x 420 mm.

Balení: volné.

Sterilizační sáčky

Velikost S

Propagační materiál

ATOH000034.

Formát: 130 x 275 + 30 mm.

Balení: 1 karton (21 x 100 kusů).

Velikost M

Propagační materiál

č.: ATOH000613.

Formát: 190 x 275 + 30 mm.

Balení: 1 karton (21 x 100 kusů).

Velikost L

Propagační materiál

ATOH000557.

Formát: 220 x 275 + 30 mm.

Balení: 1 karton (21 x 100 kusů).

Vegipan®

Údaje o výrobku

Výrobek č.: 3134

Výhody:

- ✦ Pekařská směs na výrobu speciálního chleba bez přídavku droždí.
- ✦ Racionální výroba – není nutné nechávat směs předem bobtnat.
- ✦ Těsto dávkujeme bezprostředně po zamíchání do forem.
- ✦ Vysoký podíl zrn a semen, jako jsou například tykvová, slunečnicová, sezamová a lněná semena.
- ✦ Obsahuje rostlinné tuky s vysokým podílem nenasycených mastných kyselin.
- ✦ Chléb se vyznačuje elastickou střídkou, která se snadno potírá.
- ✦ Vyváženou, příjemně jemnou chuť dodává chlebu sladový extrakt.
- ✦ Střídka zůstává dlouho vláčná.
- ✦ Díky sterilizaci zůstává chléb Vegipan v originálním obalu až několik týdnů trvanlivý – bez konzervačních látek!

Dávkování: hotová směs.

Hmotnost: 25 kg – papírový pytel.

Propagační materiály



Vegipan

Leták

Trhací blok: 50 kusů.

Formát: 148 x 105 mm.

Balení: volné.



Vegipan

Plakát A3

Formát: 297 x 420 mm.

Balení: volné.



Vegipan

Samolepky

Formát: 70 x 33 mm.

24 kusů ā A4.

Balení: 24 kusů.

Sterilizační sáčky

Velikost S

Propagační materiál

ATOH000034.

Formát: 130 x 275 + 30 mm.

Balení: 1 karton (21 x 100 kusů).

Velikost M

Propagační materiál

č.: ATOH000613.

Formát: 190 x 275 + 30 mm.

Balení: 1 karton (21 x 100 kusů).

Velikost L

Propagační materiál

ATOH000557.

Formát: 220 x 275 + 30 mm.

Balení: 1 karton (21 x 100 kusů).

Lifestyle



backaldrin®

The Kornspitz Company

backaldrin s.r.o., Žitná 982, 272 01 Kladno, tel.: +420 326 538 111, e-mail: backaldrin@backaldrin.cz
www.backaldrin.cz, <http://www.facebook.com/kornspitzCZ>