

di-ggo®



Prijedlog za serviranje



- ✓ *Bogati okus i ugodna aroma*
- ✓ *Odličan volumen*
- ✓ *Produžena svježina*



MJEŠAVINA ZA KRUH – MEDITERAN

PANGUSTO SEMINTE *Mješavina za pekarske proizvode s pšeničnim posijama, raženim kiselim tijestom i sjemenkama*

di-go®

PANGUSTO SEMINTE

MJEŠAVINA ZA PEKARSKE PROIZVODE
S PŠENIČNIM POSIJAMA I RAŽENIM
KISELIM TIJESTOM I SJEMENKAMA

PANGUSTO SEMINTE je mješavina za izradu pekarskih proizvoda s pšeničnim posijama, sjemenkama lana i suncokreta te zobenim pahuljicama. Upotrebom **PANGUSTO SEMINTE** mješavine izrađuju se pekarski proizvodi izvrsnog okusa i fine arome na raženo kiselo tijesto i sjemenke.

DOZIRANJE: 15 % **PANGUSTO SEMINTE** + 85 % brašno

UPUTA ZA UPOTREBU

U zamjes dodati sve sastojke prema recepturi i pratiti postupak izrade.

SASTOJCI

Pšenične posije, sjemenke lana i suncokreta, brašno **pšenično**, prženi slad (**ječam**), **zobene** pahuljice, **gluten (pšenica)**, kiselo tijesto (**raž**), enzimi, tvar za tretiranje brašna askorbinska kiselina.

Može sadržavati tragove **soje, jaja, mlijeka, sezama i orašastog voća.**

UVJETI ČUVANJA

Čuvati u izvornoj ambalaži na suhom i hladnom mjestu (najviše 25 °C).

Najbolje upotrijebiti do kraja / Broj serije: otisnuti na vreći.

Zemlja podrijetla / Zemlja porijekla: Hrvatska

Uvoznici:

BIH: MCI d.o.o.

Varaždinska 5, 88220 Široki Brijeg
tel/fax: + 387 (0)39 705 511 / 705 611
e-mail: info@mci.ba; www.mci.ba

MNE: VELESTOVO INN d.o.o.

Sveti Stasije bb, 85330 Kotor
tel/fax: + 382 (0)32 303 524
e-mail: velestovoinn@t-com.me; www.velestovoinn.me



PANGUSTO SEMINTE

SASTOJCI

Brašno T-550	85 %
PANGUSTO SEMINTE	15 %
Pekarski svježi di-go kvasac	2,5 %
Sol	1,8 %
Voda	≈ 57 %

POSTUPAK IZRADE

- **Miješanje:** 3 min + 8 min u spiralnoj mijesilici
- **Odmaranje u masi:** 15 min na sobnoj temperaturi
- **Dijeljenje:** 500 g
- **Intermedijarno odmaranje:** 10 min na sobnoj temperaturi
- **Oblikovanje:** po želji
- **Završna fermentacija:** ≈ 40 min pri 35 °C
- **Pečenje:** ≈ 20 min pri 230 °C u etažnoj peći



Proizvođač: Kvasac d.o.o.

Prudnička 98, 10291 Prigorje Brdovečko
tel/fax: +385 (0)1 3349 900 / 3397 669
e-mail: kvasac@kvasac.hr; www.kvasac.hr

Neto količina

20 kg