

di-ggo®



Prijedlog za serviranje



- ✓ *Kruh tamne boje bogatog okusa*
- ✓ *Izvrсна obradivost tijesta*
- ✓ *Odličan volumen*



MJEŠAVINA ZA KRUH – TRADICIJA

OLIOPAN TAMNI *Mješavina sa sjemenkama za tamni kruh i pecivo*



di-go®

OLIOPAN TAMNI MJEŠAVINA SA SJEMENKAMA ZA TAMNI KRUH I PECIVO

OLIOPAN TAMNI je mješavina za izradu tamnog kruha s integralnim i raženim brašnom te sjemenkama buče, suncokreta i sezama. Upotrebom OLIOPANA TAMNOG izrađuju se pekarski proizvodi visoke kvalitete, mekane nježne sredine s jasno vidljivim sjemenkama buče na prerezu.

DOZIRANJE: 40 % OLIOPAN TAMNI + 60 % brašno

UPUTA ZA UPOTREBU

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

SASTOJCI

Brašno: integralno **pšenično** i **raženo** T-1250, **gluten (pšenica)**, sjemenke: buče, suncokreta i **sezama**; prženi slad (**ječam**), **pšenična** klica, šećer, dekstroza, zgušnjivač guar guma, emulgator mono- i diacetilni esteri vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina, tvar za tretiranje brašna askorbinska kiselina, enzimi.

Može sadržavati tragove **soje, jaja, mlijeka 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



OLIOPAN TAMNI

SASTOJCI

Brašno T-550	60 %
OLIOPAN TAMNI	40 %
Pekarski svježi di-go kvasac	3 %
Sol	1,8 %
Voda	≈ 57 %

POSTUPAK IZRADE

- **Miješanje:** 3 min + 8 min u spiralnoj mijesilici
- **Odmaranje u masi:** 10 – 20 min na sobnoj temperaturi
- **Dijeljenje:** 500 g za kruh, 80 g za pecivo
- **Intermedijarno odmaranje:** 10 min na sobnoj temperaturi
- **Oblikovanje:** po želji
- **Fermentacija:** 40 – 60 min pri 35 °C
- **Pečenje:** kruh: ≈ 25 min pri 220 – 230 °C
pecivo: ≈ 15 min pri 210 – 220 °C



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

25 kg