

di-ggo®



Prijeđite za serviranje



- ✓ *Bogat sjemenkama*
- ✓ *Odličan svojstven okus i miris*
- ✓ *Stabilno i lako obradivo tijesto*



MJEŠAVINA ZA KRUH – TRADICIJA

ZRNOPAN MAX

*Mješavina za kruh i pecivo
s komadićima soje*

di-go®

ZRNOPAN MAX MJEŠAVINA ZA KRUH I PECIVO S KOMADIĆIMA SOJE

ZRNOPAN MAX je mješavina sastojaka za izradu tamnijeg kruha i peciva s komadićima soje i sjemenkama lana. Kruh i pecivo su izraženog okusa i arome, privlačne tamnije boje sredine s vidljivim sjemenkama lana i komadićima soje.

DOZIRANJE: 50 % ZRNOPAN MAX + 50 % brašno

UPUTA ZA UPOTREBU

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

Nije potrebno dodavati sol.

SASTOJCI

Brašno **raženo i pšenično**, soja komadići, sjemenke lana, **gluten (pšenica)**, prženi slad (**ječam**), jodirana sol, **ražena** prekrupa, dekstroza, regulatori kiselosti: limunska kiselina i kalcijev acetat, **sojino** brašno, emulgator mono- i diacetilni esteri vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina, enzimi, tvar za tretiranje brašna askorbinska kiselina. Može sadržavati tragove **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



ZRNOPAN MAX

SASTOJCI

Brašno T-550	50 %
ZRNOPAN MAX	50 %
Pekarski svježi di-go kvasac	3 %
Voda	≈ 58 %

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