

di-ggo®

Prijedlog za serviranje



- ✓ Zlatnožuta rahla sredina
- ✓ Svojtven okus i miris
- ✓ Izvrstan volumen



URBAN

ZEA MIX 35

Mješavina za miješani kukuruzni
kruh i pecivo

di-go®

ZEA MIX 35

MJEŠAVINA ZA MIJEŠANI KUKURUZNI
KRUH I PECIVO

ZEA MIX 35 je mješavina sastojaka za izradu miješanoga kukuruznog kruha i peciva bez prethodnog parenja kukuruznog brašna vrelom vodom. Osnovni sastojak je ekstrudirana kukuruzna krupica intenzivno zlatnožute boje. Posebnost je brza i jednostavna izrada odličnih pekarskih proizvoda.

DOZIRANJE: 35 % ZEA MIX 35 + 65 % brašno

UPUTA ZA UPOTREBU

U zamjes dodati sve sastojke prema recepturi i pratiti postupak izrade.
Nije potrebno dodavati sol.

SASTOJCI

Ekstrudirana kukuruzna krupica, **gluten (pšenica)**, jodirana sol, brašno **pšenično T-550**, 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, 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



ZEA MIX 35

SASTOJCI

Brašno T-550	65 %
ZEA MIX 35	35 %
Pekarski svježi di-go kvasac	3 %
Voda	≈ 52 %

POSTUPAK IZRADE

- **Miješanje:** 3 min + 7 min u spiralnoj mijesilici
- **Odmaranje u masi:** 20 – 30 min na sobnoj temperaturi
- **Dijeljenje:** 500 g za kruh, 80 g za pecivo
- **Intermedijarno odmaranje:** 10 min na sobnoj temperaturi
- **Oblikovanje:** po želji
- **Fermentacija:** ≈ 60 min pri 35 °C
- **Pečenje:** kruh: ≈ 25 min pri 200 – 210 °C
pecivo: ≈ 15 min pri 200 °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