

ПРЕМИУМ К / ПРЕМИУМ Л

Применение: концентраты для производства пшеничных хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности.

Дозировка: 5 - 10 %.

Состав: пшеничная мука, семена льна (**ПРЕМИУМ Л**), кукурузные хлопья (**ПРЕМИУМ К**), дробленая соя, семена подсолнечника, пшеничные отруби, кунжут, кукурузная крупа, лимонная кислота, соль.

Преимущества:

- *применения:* простой способ комплексного обогащения хлебобулочных изделий различными видами зерновых и масличных культур и другими видами сырья с высокой пищевой ценностью. Смеси могут использоваться как в традиционной, так и в ускоренной технологиях.

- *качества:* изделия с повышенной питательной и биологической ценностью, полезные для здоровья. Хлеб имеет прекрасный внешний вид, вкус и аромат, длительное время сохраняет свежесть.

Срок хранения: 6 мес.

Упаковка: бумажные мешки массой 25 кг.

Разработана **техническая документация** на хлебобулочные изделия «Раздолье» («**ПРЕМИУМ Л**») и изделия «Южные» («**ПРЕМИУМ К**»).

РЕЦЕПТУРЫ

	«РАЗДОЛЬЕ»	«РАЗДОЛЬЕ ЭКСТРА»
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	95,0 - 90,0	95,0 - 90,0
ПРЕМИУМ Л, кг	5,0 - 10,0	5,0 - 10,0
Дрожжи прессованные, кг	2,5	2,5
Соль, кг	1,8	1,8
Маргарин, кг	-	2,0
УЛУЧШИТЕЛЬ ФАВОРИТ, кг	0,5	0,5
Вода, л	58,0	58,0

	«ЮЖНЫЕ»	«ЮЖНЫЕ ЭКСТРА»
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	95,0 - 90,0	95,0 - 90,0
ПРЕМИУМ К, кг	5,0 - 10,0	5,0 - 10,0
Дрожжи прессованные, кг	2,5	2,5
Соль, кг	1,6	1,6
Маргарин, кг	-	2,0
УЛУЧШИТЕЛЬ ФАВОРИТ, кг	0,5	0,5
Вода, л	58,0	58,0

Примечание:

Хлебобулочные изделия со смесями «**ПРЕМИУМ Л**» и «**ПРЕМИУМ К**» возможно вырабатывать по ускоренной технологии, опарным или безопарным способом.

Сервис
рецептур

ООО „ИРЕКС“
Россия, 115093, Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
тел.: (495) 959-71-39
959-71-40
факс: (495) 959-71-38
E-mail: ireks@aha.ru
www.ireks.ru


ИРЕКС