

MIESZANKA JAGLANA

o bardzo niskiej zawartości glutenu *

czysta etykieta



- wypieczone, wyjątkowe pieczywo bezglutenowe* dla wszystkich, którzy nie tolerują glutenu jak i dla każdego jako alternatywa innego, ciekawego smaku
- zawiera kaszę i mąkę jaglaną (otrzymuje się je z nasion prosa, które ma mało skrobi, za to dużo łatwo przyswajalnego białka. Wyróżnia się najwyższą zawartością witamin z grupy B)
- posiada wilgotny miękisz i nie kruszy się przy krojeniu
- źródło błonnika pokarmowego.



Smak i Tradycja

MIESZANKA JAGLANA

o bardzo niskiej zawartości glutenu*

100% mieszanka jaglana

Opis produktu:

MIESZANKA JAGLANA o bardzo niskiej zawartości glutenu to produkt przeznaczony do produkcji pieczywa bezglutenowego*. Ze względu na swój bogaty skład to źródło błonnika pokarmowego. Połączenie charakterystycznego, wilgotnego miękkiszu oraz przyjemnego chlebowego smaku i aromatu wyróżnia ją z grupy pieczywa bezglutenowego. To idealna alternatywa dla pieczywa tradycyjnego.

- **Gluten w mieszance jaglanej - 24,2 ppm/kg**
- **Gluten w pieczywie przygotowanym wg receptury podstawowej - <5 ppm/kg**



***BEZGLUTENOWY** Sformułowanie „bezglutenowy” można stosować wyłącznie, jeśli dana żywność w postaci sprzedawanej konsumentowi końcowemu zawiera nie więcej niż 20 mg/kg glutenu. Rozporządzenie wykonawcze komisji (UE) NR 828/2014 z dnia 30 lipca 2014r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności.

Receptura podstawowa:

Składnik		Cena/kg	Wartość
MIESZANKA JAGLANA	5 kg		
drożdże	ok. 0,2 kg		
olej	0,4 kg		
woda	ok. 5 kg		
RAZEM	10,6 kg		
		Cena 1 kg 1 szt.	

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki umieścić w dzieży i sporządzić ciasto. Pozostawić do wstępnej fermentacji. Po spoczynku ciasto przerobić. Odważyć do form i poddać fermentacji końcowej. Wypiekać.

1.UWAGA: Konsystencja ciasta jest bardzo luźna, dlatego należy ostrożnie wkładać chleb (po końcowej fermentacji) do pieca.

2.UWAGA: Produkt przeznaczony do produkcji pieczywa bezglutenowego*, **podczas produkcji którego należy unikać kontaktu z innymi surowcami zawierającymi gluten.**

Parametry procesu	 min.	 °C
Mieszanie wolne / szybkie	5/10	24
Fermentacja wstępna / końcowa	5/35-40	35
Wypiek	40-45	200

Ważne:

Parametry procesu dotyczą kęsów o naważce 500-600 g.



www.facebook.com/Ecotrade.gliwice

PRODUCENT DODATKÓW DLA PIEKARSTWA I CUKIERNICTWA

ET Sp. z o.o. tel. (32) 231 20 87-88
44-100 Gliwice, ul. Okrężna 8 faks (32) 661 97 42

ecotrade@ecotrade.pl, www.ecotrade.pl



73085203