

ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,
с. Сокільники, Пустомитівський район,
Львівська область, 81130, Україна
тел.: +38 032 245-84-21
факс: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua



Добре разом!

«OLIMPIUM» LLC

Registered and postal address:

4, Lvivska bichna str.,
Sokilnyky village, Pustomyty district
Lviv region, 81130, Ukraine
tel.: +38 032 245-84-21
fax: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua

ТУУ 10.6-39862886-001:2017

Суміш ГРЕЧАНА ЕКСТРА

**з додаванням сухої карамелізованої цибулі «кріспі»
для виробництва хліба та хлібобулочних виробів**

Дозування: 20 % до маси борошна



Хлібопекарська суміш «ГРЕЧАНА ЕКСТРА»

дозволяє приготувати хлібобулочні вироби з чудовим смаком та ароматом, завдяки поєднанню гречаного борошна та карамелізованої цибулі

Завдяки високому вмісту гречаного борошна та додаванню карамелізованої цибулі хліб має неповторний смак, який перетворює кожен прийом їжі в справжнє задоволення.

Суміш ГРЕЧАНА ЕКСТРА містить низький вміст насичених жирів і є джерелом харчових волокон і білка. Хлібобулочні вироби мають ніжний і вологий м'якуш та ароматну скоринку, яка довго залишається свіжою.

Ідеальні вироби для щоденного прийому їжі та чудова альтернатива світлому пшеничному хлібу.

ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,
с. Соکیلники, Пустомитівський район,
Львівська область, 81130, Україна
тел.: +38 032 245-84-21
факс: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua



Добре разом!

«OLIMPIUM» LLC

Registered and postal address:

4, Lvivska bichna str.,
Sokilnyky village, Pustomyty district
Lviv region, 81130, Ukraine
tel.: +38 032 245-84-21
fax: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua

РЕЦЕПТУРА

Назва сировини	Одиниця виміру	Витрати сировини		
		Хліб формовий	Хліб подовий	Булочка
Суміш Гречана ЕКСТРА	кг	2,0	2,0	2,0
Борошно в/с	кг			8,0
Борошно 1/с	кг	8,0	8,0	
Дріжджі пресовані	кг	0,2	0,2	0,3
Цукор-пісок	кг			0,4
Маргарин	кг			0,5
Мед штучний	кг		0,1	
Суміш «Футбол» для оздоблення	кг		0,5	0,7
Вода питна	л	за розрахунком	за розрахунком	за розрахунком
Вологість тіста	%	45-46	43-43,5	39-40

Примітка: оздобити виріб можна посипкою на вибір: сезам, мак, суміш «Корона» і т.д

Технологія приготування

Всі інгредієнти змішати в тістомісильній машині. Для двохшвидкісної машини: тривалість замішування - 2 хв. на першій швидкості та 6 хв. на другій швидкості.

Тісто залишають для бродіння в умовах цеху.

Виброжене тісто виформовують у заготовки відповідної форми, розстоюють у ферментаційній камері при t 30-36°C та вологості 65-75%

Час випікання: хліба масою 0,5 кг - 30 хв. при температурі пекарної камери 220-230 °C, булочки масою 0,05 – 12-14 хв. при температурі пекарної камери 210-220°C, в залежності від конструктивних особливостей печі.

Склад: борошно гречане (47%), насіння льону, сіль кухонна, цибуля карамелізована смажена суха (8%), **солод житній, клейковина суха пшенична, закваска житня натуральна, борошно пшеничне в/с**, ензими (альфа-амілаза), емульгатор лецитин (Е 322), антиоксидант аскорбінова кислота (Е 300)

Продукт може містити сліди алергенів: молочних, соєвих продуктів, насіння сезаму
Алергени у складі продукту виділені жирним шрифтом

Поживна цінність на 100 g(г) продукту:

енергетична цінність (калорійність): 1519,4 kJ(кДж)/363,5 kcal (ккал)

жири-16,8 g(г); з них насичені жирні кислоти-3,2 g(г); вуглеводи – 41,5 g(г) з них цукри – 1,8g(г), білки – 13,7 g(г); сіль -8,1 g(г)

Маса нетто: 10 кг Е. Після відкриття - зберігати у щільно закритій тарі не більше 30 діб

Вид упаковки: паперові багатошарові мішки

Строк придатності: 12 місяців

Умови зберігання: температура не вище 25°C; відносна вологість повітря не вище 75%