

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 **ОЛІМПІУМ ПІЦА 20%**

для виготовлення основи для піци та випічки італійського хліба



Дозування 20 % до загальної маси борошна

Суша концентрована суміш **ОЛІМПІУМ ПІЦА 20%** для виготовлення піци з дрібнопористою структурою м'якишу

Проста та легка у використанні, оскільки містить у своєму складі сухі дріжджі

Використовується для виготовлення основ для піци та випічки італійського хліба

Підходить для заморозки і напіввипічки

Виробам із використанням суміші **ОЛІМПІУМ ПІЦА 20%**, притаманні:

- для піци - рівномірна дрібнопориста структура, золотисті краї.
Піца тонка та добре пропечена
- для Фокаччі - ідеальний запах і чудовий аромат, яскравий смак молочного бродіння середземноморського хліба

ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,
с. Сокильники, 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 приготування основи для піци

НАЗВА СИРОВИНИ	ВИТРАТИ СИРОВИНИ, кг
Борошно пшеничне вищого сорту	80,0
Суміш ОЛІМПІУМ ПІЦА 20%	20,0
Олія оливкова	за смаком
Вода питна охолоджена (0-5°C), Λ	~60,0

ПАРАМЕТРИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ

- Тривалість замісу тіста 5 хвилин на 1-ій швидкості та 10 хвилин на 2-ій швидкості
- Температура тіста після замісу: 24-26°C, вологість тіста 60%
- Відлежування тіста: 10 хвилин
- Розкатка тістових заготовок до товщини 3 мм на величину круглої форми Ø 26-30 см
- Вологість вистійки 70%, температура вистійки 30-32°C
- Тривалість кінцевої вистійки 30-60 хвилин
- Тісто, що добре підійшло, проколоти вилкою, викласти начинку
- Температура випікання 200°C
- Тривалість випікання 10-15 хвилин (маса тістової заготовки 200 г)

Склад: **борошно в/г, клейковина пшенична суха**, емульгатор (Е471 моно- та дигліцериди жирних кислот), **сухе знежирене молоко**, сухий глюкозний сироп, сухі дріжджі, сіль кухонна харчова, ензими (альфа-амілаза, ксиланаза), антиоксидант кислота аскорбінова (Е 300), барвник бета-каротин

Продукт може містити сліди алергенів: соєвих продуктів, насіння сезаму

Алергени у складі продукту виділені жирним шрифтом

Поживна цінність на 100 g(г) продукту:

енергетична цінність: 1366,2 kJ(кДж) / 325,4 kcal (ккал);

жири – 13,4g(г), з них насичені жирні кислоти – 0,04 g(г); вуглеводи – 37,9 g(г), з них цукри – 4,0 g(г), білки – 13,3g(г); сіль – 9,0 g(г)

Маса нетто: 10 kg (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%