

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

Поліпшувач хлібопекарський

«Мастер Зауер»

суха закваска

Дозування: 4 % до маси борошна



Поліпшувач хлібопекарський суха закваска **Мастер Зауер** спеціально розроблена для швидкого приготування широкого асортименту хлібобулочних виробів: хрустких багетів, чіабатти та фокаччі, а також ароматних булочок.

Мастер Зауер дозволяє виключити з процесу дріжджі, завдяки вмісту високоякісних інстантних сухих дріжджів.

Збагачує вироби особливим насиченим смаком та неповторним ароматом, надає хрустку запашну скоринку та дозволяє досягти необхідної структури м'якушки.

Спосіб застосування: додається в сухому вигляді безпосередньо в борошно перед замісом тіста.

Рецептура приготування тіста

Назва сировини	Витрати сировини			
	Хліб формовий	Багет	Фокачча	Чіабатта
Борошно пшеничне в/с, кг	100,0	100,0	10,0	100,0
Поліпшувач «Мастер Зауер» суха закваска, кг	4,0	4,0	0,4	4,0
Сіль кухонна, кг	1,8	1,8	0,18-0,2	1,8-2,0
Олія рослинна, кг	-	2,0	-	3,0
Олія оливкова, кг	-	-	0,5	-
Сушений базилік, кг	-	-	0,05	-
Вода, л	≈65,0	≈60,0	≈6,5	≈70,0
Температура тіста, °C	27-28	26-27	26-27	22-23

Параметри технологічного процесу:

Тривалість бродіння тіста, хв. 30

Параметри вистоювання тістових заготовок:

температура, °C 35 – 37

відносна вологість, % 75

тривалість, хв. 60 – 90

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



«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

Склад: закваска суха натуральна, дріжджі сухі інстантні, **клейковина пшенична суха**, ензими (альфа-амілаза, ксиланаза, ліпаза), антиоксидант кислота аскорбінова (Е 300).

Поживна цінність на 100 g(г) продукту:

Енергетична цінність (калорійність) на 100g(г) продукту: 1305,8 kJ(кДж) / 312.4kcal (ккал)

жири - 1,9 g(г), з них насичені жирні кислоти -0,3 g(г); вуглеводи - 47,2g(г), з них цукри - 0,61g(г); білки - 22,5 g(г), сіль <0,05 g(г).

Маса нетто: 1 кг Е. Після відкриття - зберігати у щільно закритій оригінальній упаковці

Вид упаковки: дой-пак з zip-замком

Строк придатності: 12 місяців

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