

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

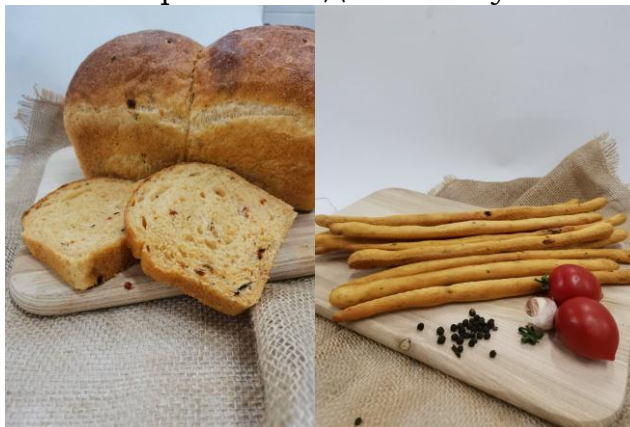
Registered and postal address:

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 «УГОРСЬКА ПІКАНТНА» 20%

для випікання різних видів хлібобулочних виробів



із характерним смаком та ароматом, створена з додаванням відповідних пропорцій сушених томатів, паприки, червоного перцю, часнику та ароматних трав.

Це чудове джерело цінних поживних речовин, а завдяки вибраним інгредієнтам воно збагачує наш щоденний прийом їжі. Хлібо-булочні вироби мають чудовий смак, ніжну крихту, хрустку та ароматну скоринку, будучи альтернативою типовому пшеничному хлібу

Рецептура приготування тіста

Назва сировини	Витрати сировини, кг	
	Хліб	Грісіні Пікантні
Борошно пшеничне вищого сорту	80,0	10,0
Суміш «УГОРСЬКА ПІКАНТНА»	20,0	2,50
Дріжджі хлібопекарські пресовані	1,44	0,26
Маргарин 72%	---	1,00
Олія	---	1,20
Сіль кухонна	0,40	0,04
Вода питна, л	~62,0	~7,60

Усі інгредієнти змішати в тістомісильній машині. Для двохшвидкісної машини: тривалість замішування - 5 хв. на першій швидкості та 5-8 хв. на другій швидкості. Час замісу для одношвидкісної машини 20-25 хвилин. Тісто залишають для бродіння в умовах цеху. Виброжене тісто виформовують у заготовки відповідної форми, розстоюють у ферментаційній камері при температурі 20-30°C та вологості 65-75%. Випікати з парозволоженням при температурі пекарної камери 220-240°C, в залежності від конструктивних особливостей печі.

Склад: **борошно пшеничне в/г**, сіль кухонна, томати сушені, червоний перець сушений, паприка мелена, часник сушений, базилік, **клейковина суха пшенична**, **закваска житня натуральна**, ензими (альфа-амілаза, ксиланаза), антиоксидант аскорбінова кислота (Е 300)

Поживна цінність на 100 g(г) продукту:

енергетична цінність (калорійність): 1200,5 kJ(кДж)/282,6 kcal(ккал)

жири - 1,8 g(г), з них насичені жирні кислоти - 0,2 g(г); вуглеводи - 57,1 g(г), з них цукри - 1,7g(г); білки - 9,5 g(г); сіль - 10,0 g(г);

Маса нетто: 10 kg (кг) е

Вид упаковки: паперові багатошарові мішки. Після відкриття - зберігати у щільно закритій тарі не більше 30 діб **Строк придатності:** 12 місяців

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