

Pre chlieb a pečivo so záparou

Silkgrain Onion Garlic (cibuľa cesnak)

Varená obilná zápara s cibuľou a cesnakom s prídavkom soli a kvasu. Dávkovanie: 50 % na múku.

Silkgrain Spelt (špalda)

Zápara je pripravená z celých zŕn špaldy výberovej kvality. Dávkovanie 50 % na múku.

Silkgrain Sonnen Müsli

Prírodná stabilizovaná zápara - ľanové, chia, slnečnicové a konopné semienka a biela quinoa v prírodnom ovsenom kvase. Aj pre sladké výrobky. Dávkovanie 30 – 50 % na múku.

Silkgrain Legim (strukovinová)

Prírodná stabilizovaná zápara obsahujúca zelenú šošovicu, mungo fazuľky, červenú papriku, mrkvu, sušenú cibuľu a prírodný ovsený kvas. Dávkovanie 50 % na múku.

Silkgrain Ebony (sójová)

Obľúbená zápara s obsahom celých zŕn sóje, kvalitného špaldového kvasu a ľanových a slnečnicových semienok. Dávkovanie 50 – 100 % na múku.

Silkgrain pumkin carrot (tekvica mrkva)

Prírodne stabilizovaná zápara obsahujúca tekvicové semienka, kúsky mrkvy, ovsený kvas, slnečnicové a ľanové semienka. Dávkovanie 50 – 100 % na múku.

Zemiaková zmes

Zmes na výrobu zemiakového pečiva, plundry a zemiakových pagáčov. Dávkovanie 30 % na múku.

Náplne pre pekárov

Maková náplň Premium

Suchá náplň, s 50 % maku prémiovej kvality.

Posypy pre pekárov

Mont Blanc/Dekor jemný

nerozpustný dekoračný cukor na šišky a pekárske výrobky

Seedmix

Vysokokvalitný mix ovsených vločiek, ľanových a sezamových semienok a slnečnicových jadierok pre posyp ako aj do cesta.

Decor Grit

Špeciálne upravená semolina na posyp tmavých výrobkov.

Decor Slniečko

Posyp s pestrým zložením: ľanové semienko, ovsené a pšeničné vločky, kukuričná krupica, pšeničné klíčky, sezamové semienko, slnečnicové semienka, soľ.

Mašľovací prípravok

Ovex Powder Ölz

Náhrada vaječnej melanže bez obsahu éčok.

Clean Label

Jednoducho prírodnou cestou



Clean Label

Najlepšie veci v živote sú **najjednoduchšie**. Ako chrumkavý chlieb s krátkym zložením surovín. Múka, kvas, voda, štipka soli. Čo viac? Nič viac.

Vaši zákazníci majú tiež radi jednoduchosť. Chcú jesť kvalitný a dobrý chlieb a pečivo vyrobené z prírodných surovín. Zo surovín, ktoré dokážu vysloviť.

Prinesme im takýto chlieb a pečivo na stôl spoločne. Pripravili sme produkty z radu Clean Label **z čisto prírodných surovín**.



Jednoduché zloženie

Len pár kvalitných surovín:). Pečte so zložením, ktoré zákazník vie vysloviť a správne si predstaviť.



Jednoduché pečenie

Spoločajte sa, že chlieb a pečivo vždy bude mať rovnakú kvalitu. Vyladili sme pomer surovín tak, aby ste mali zaručený rovnaký výsledok po pečení a stabilnú kvalitu výrobkov.



Jednoduché aj pre spotrebiteľa

Spotrebiteľ v predajni zvykne čítať zloženie výrobkov. Je tu predpoklad, že skôr si vyberie daný výrobok, lebo neobsahuje kopec éčok a zloženiu viac rozumie.



Jednoducho výborné

Voňavé, chrumkavé, vláčne, plné semienok. Váš chlieb alebo pečivo bude tým, pre ktoré sa budú zákazníci vracáť do predajne.

Čo znamená Clean Label?

Clean Label znamená čistá etiketa. Sú to výrobky s jednoduchým a zrozumiteľným zložením, bez zložitých názvov alebo umelých prídavných látok v použitých surovinách.

Namiesto použitia surovín s E kódmi vo výrobku používame napr. kvas alebo šťavu z tropickej čerešne.



Výrobky z radu Clean Label

Pre výrobu chleba

Fermento P Forte

Sušný sladový kvas pre výrobu chleba, pečiva, cereálnych výrobkov a pod. Dávkovanie od 1 % na múku.

Stabilizátor chleba a pečiva CL

Ideálny stabilizátor ako prídavok do chleba a pečiva bez obsahu éčok. Lepší objem chleba a stabilita cesta. Dávkovanie 1 % na múku.

Pre výrobu pečiva a jemného pečiva

Premiuback CL

Pekársky prípravok bez obsahu éčok pre výrobu chutných rožkov a pečiva, jemného pečiva, plundrových výrobkov. Dávkovanie 1 % na múku.

Pre viacvrnné výrobky

Tekvicová zmes CL

Zmes pre výrobu chutného tmavého tekvicového chleba bez pridaných prídavných látok s viditeľným bohatým obsahom tekvice na reze chleba. Dávkovanie 70% na múku.

Lactokorn

Zmes pre výrobu viacvrnného chleba a pečiva novej generácie, dávkovanie 25% na múku, s výraznou jedinečnou chuťou a dlhšou trvanlivosťou.

Molkekorn

Zmes pre výrobu viacvrnného chleba a pečiva novej generácie s vynikajúcou kombináciou obilnín, srvátky a obsahu vlákniny v zmesi. Dávkovanie 20 % na múku.

Aromalt Dark

Prírodný stmavovací prípravok na báze jačmenného slad. Dávkovanie: 1 - 2 % na múku.