

MAXIMO FRESH

Maximálny výkon čerstvosti chleba na pulte.
Predĺžte mäkkosť a vláčnosť chleba.
Maximálny pôžitok z chleba pre spotrebiteľov.



SILA
ČERSTVOSTI



Zeelandia



Receptúra: chlieb á 600 g

Cesto:

87	%	pšeničná múka T 650
5	%	ražná múka T 930
8	%	Jung Roggensauerteig
1,8	%	soľ
2	%	čerstvé droždie
1	%	NON-E Stabilizátor chleba
1	%	MAXIMO FRESH
75	%	voda cca

Technologický postup:

Miešanie: 4 minúty pomaly a 6 minút rýchlo.
Teplota cesta: 27-29°C. Z pripravených surovín zamiesime voľnejšie cesto a necháme vyzrieť.
Doba zrenia: 20-25 minút. Po vyzretí cesta rozvážime na požadovanú hmotnosť 690 g a vytvarujeme do tvaru veku. Uložíme do ošatiek, dáme do kysiarne nakysnúť.
Kysiareň: 50-55 minút, pri teplote 30°C a relatívnej vlhkosti 75%. Po nakysnutí vyklopíme a vložíme do zaparenej pece a pečieme.

Pečenie:

I. 240°C, s parou, zatvorený odťah, 5 minút,
II. 220°C, bez pary, po 3 minútach otvoriť odťah, 20 minút,
III. 230°C, bez pary, otvorený odťah, 5 minút.
Celková doba pečenia je 30-35 minút v závislosti od typu pece a navážky.

MAXIMO FRESH - top novinka

Maximálny výkon čerstvosti.

Bez pšeničného lepku v zložení.

Clean label (čistá etiketa) zloženia.

Očakávania spotrebiteľov týkajúce sa čerstvosti chleba:

Čerstvosť je hlavným kritériom nákupu u **80% spotrebiteľov**.

2/3 domácností potrebujú **3-5 dní** na konzumáciu chleba.

Frekvencia nakupovania klesá a zvyšuje sa priemerné množstvo/nákup.

Retail a maloobchod predávajú veľa balených a krájaných chlebov,

kde po 1-2 dňoch na pulte siahajú spotrebitelia na tie mäkkšie, čítajú dátumy spotreby, pričom uprednostnia výrobok s dlhšou zárukou. Výrobky tak ešte v záruke často putujú do výpredaja, hoci by nemuseli, ak by boli mäkké a na výzor ako čerstvé.

S **MAXIMO FRESH** dosiahnete lepšiu **mäkkosť a čerstvosť po dlhšiu dobu od pečenia**.



Receptúra: chlieb á 500 g

Cesto:

100 %	pšeničná múka T 650
3 %	zemiakové vločky/múka
1,5 %	MAXIMO FRESH
5 %	Amore L Soft Wheat
1,5 %	NON-E Stabilizátor chleba
2 %	čerstvé droždie
2 %	soľ
70 %	voda cca

Technologický postup:

Miešanie: 4 minúty pomaly a 6 minút rýchlo.

Teplota cesta: 25-26°C. Z pripravených surovín zamiesime voľnejšie cesto a necháme vyzrieť.

Doba zrenia: 15-20 minút.

Po vyzretí cesta rozvážeme na požadovanú hmotnosť 575 g a vytvarujeme do tvaru bochníkov. Uložíme do ošatiek, dáme do kysiarne nakysnúť.

Kysiareň:

45-60 minút, pri teplote 30°C a relatívnej vlhkosti 75%.

Po nakysnutí vyklopíme a vložíme do zaparenej pece a pečieme.

Pečenie:

I. 240°C, s parou, zatvorený odťah, 5 minút,

II. 220°C, bez pary, otvorený odťah, 20 minút,

III. 230°C, bez pary, otvorený odťah, 5 minút.

Celková doba pečenia je 25-30 minút v závislosti od typu pece a navážky.

Neváhajte a podporte predaj svojho chleba na pulte s MAXIMO FRESH.

MAXIMÁLNA efektivita pomeru ceny a kvality výsledného chleba.

MAXIMO FRESH využijete pre **všetky druhy balených aj nebalených chlebov** s predĺženou trvanlivosťou! **Výrazne predĺži vláčnosť a čerstvosť chleba** - **obzvlášť od 3. dňa po upečení.**

MAXIMO FRESH - okrem tradičného konzumného chleba s kvasom a napr. bieleho zemiakového chleba je ideálny **v kombinácii** s našou radou **PANOPLUS, zmesami Molkekorn, Lactokorn** a pod.

Dávkovanie: 1 - 2 % na múku v závislosti od druhu chleba a pomeru múk pšeničná: ražná. Balenie: 12,5 kg vrece.



Receptúra: chlieb á 500 g

Cesto:

100	%	pšeničná múka T 650
25	%	Panoplus Špalda
10	%	Silkgrain Spelt (špalda)
2	%	MAXIMO FRESH
3	%	čerstvé droždie
2	%	soľ
70	%	voda cca

Technologický postup:

Miešanie: 4 minúty pomaly a 6 minút rýchlo.

Teplota cesta: 26-28°C. Z pripravených surovín zamiesime voľnejšie cesto a necháme vyzrieť.

Doba zrenia: 15-20 minút. Po vyzretí cesta rozvážeme na požadovanú hmotnosť 575 g a vytvarujeme do tvaru veku. Uložíme do ošatiek, dáme do kysiarne nakysnúť.

Kysiareň: 40-45 minút, pri teplote 30°C a relat. vlhkosti 75%.

Po nakysnutí vyklopíme a vložíme do zaparenej pece a pečieme.

Pečenie:

I. 240°C, s parou, zatvorený odťah, 2 minúty,

II. 220°C, bez pary, po 2. minútach otvoriť odťah, 23 minút,

III. 230°C, bez pary, otvorený odťah, 5 minút.

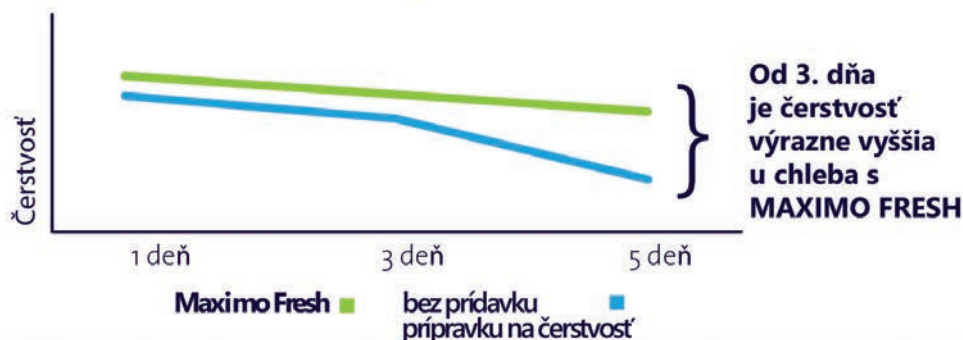
Celková doba pečenia je 30-35 minút v závislosti od typu pece a navážky.

Naše riešenie – Maximo Fresh

Dávkovanie: 1-2 % na množstvo pridanej múky



S know-how prirodzenej čerstvosti
pre dlhšie viazanie vody v chlebe



ZEELANDIA s.r.o.

Družstevná 44, 044 42 Rozhanovce

tel. +421 55 642 79 36

zeelandia@zeelandia.sk;

www.zeelandia.sk

CALL centrum:

0800 100 707; 0800 101 328

objednavky@zeelandia.sk



Zeelandia