



CEREAL PLUS 50% 10

Preparato per la realizzazione di pane multicereali, che coniuga l'esigenza di un'alimentazione equilibrata e orientata al benessere. Grazie alla combinazione di farine integrali e semi, arricchisce la dieta di sostanze nutrienti e preziose per l'organismo, in linea con gli ultimi trend di mercato. Facile da utilizzare per risultati garantiti nel tempo senza rinunciare alla tipicità di un pane artigianale. Concentrato al 50% consente di personalizzare l'impasto con l'aggiunta di farine e ingredienti in grado di incontrare i gusti dei palati più esigenti.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080102

CLAIM

Con pasta acida essiccata da fermentazione naturale
Ricco di fibre oli polinsaturi e minerali

MODALITÀ D'USO

CEREAL PLUS 50% _____ 5 kg
farina di frumento (1) _____ 5 kg
acqua _____ 5.5 kg
olio di oliva _____ 400 g
lievito _____ 300 g

(1) con ottime caratteristiche di panificabilità

temperatura della pasta: 26-27°C
tempo di impasto: 4 minuti in 1° velocità
8-10 minuti in 2° velocità
puntatura: 15/20 minuti a 22-24°C
formellatura: pezzi da 70 a 500 g
lievitazione: 45/50 minuti a 28-30°C
con umidità relativa del 70-80%
cottura: 20 minuti a 220-230°C (per pezzature da 70 g)
50 minuti a 220-230°C (per pezzature da 500 g)

I prodotti realizzati con la ricetta fornita possono fregiarsi dei claim fonte di

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



fibre e fonte di proteine (Reg. UE 1924/2006)

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per la produzione di pane ai cereali ed ai semi (frumento, segale, mais, avena, miglio, orzo, soia, sesamo, lino).