

## Směsi vícezrnné a speciální

# INULÍK MIX KONCENTRÁT



### CHARAKTERISTIKA:

INULÍK MIX KONCENTRÁT je 43% směs pro přípravu pečiva s přidáním topinamburové mouky. Ta obsahuje polysacharid Inulín (95% fruktóza-ovocný cukr), který nezvyšuje hladinu krevního cukru a je tak vhodný i pro diabetiky. Inulín, působí v trávicím traktu ke zlepšení mikroflóry. Pečivo z INULÍK MIX KONCENTRÁTU nezatěžuje oproti běžnému bílému pečivu organismus tuky a složitými cukry, které jsou náročné na trávení.

Při dodržení receptury:

	100 g Inulíku obsahuje	100 g běžného pečiva obsahuje
Energ. hodnota	1038 kJ / 250 kcal	1200 kJ / 286 kcal
Tuky	1,1 g	4 g
- z toho nas. mas. kys.	0,2 g	0,2 g
Sacharidy	47,0 g	60,0 g
- z toho cukry	3,9 g	3,9 g
Vláknina	5,5 g	0,8 g
Bílkoviny	8,9 g	8,0 g
Sůl	1,4 g	1,5 g
Inulín	1,2 g	-

Balení: 10 kg PAP včetně folie, trvanlivost 6 měsíců.

### SLOŽENÍ:

Žitná mouka, pšeničné otruby, mouka z topinamburu (19%), pšeničná mouka, sůl, mouka guarová, sójový lecitin (emulgátor), koriandr, kyselina askorbová, kyselina citrónová, kyselina mléčná, ječný pražený slad, sójová mouka, enzym.

### DOPORUČENÉ RECEPTURY:

#### INULÍK® - PREBIOTICKÉ PEČIVO

#### DOPŘEJTE TĚLU NEVŠEDNÍ PEČIVO SE ZAJÍMAVOU CHUTÍ

Surovina	množství	MJ	Kč / MJ	Vaše kalkulace	cena
pšeničná mouka hladká	100,00	kg x		=	Kč
INULÍK MIX KONCENTRÁT	43,00	kg x		=	Kč
droždí	4,30	kg x		=	Kč
voda cca	90,00	kg x		=	Kč
<b>Těsto celkem</b>	<b>237,30</b>	<b>kg</b>		=	<b>Kč</b>