

LNĚNÁ SMĚS

NOVINKA



LNĚNÉ SEMÍNKO MLETÉ:

- Z mletého lnu dokáže naše tělo lépe využít obsažené cenné látky - především nenasycené mastné kyseliny - Omega 3, vlákninu, bílkoviny, vitamíny a minerály
- Díky šetrné úpravě je v mletých semínkách zachován obsah **nenasycených mastných kyselin**

CHARAKTERISTIKA:

- Lněná směs s 53% upraveného lnu
- Směs je určena nejen pro výrobu drobného pečiva, ale i chlebů
- Dávkování směsi při využití na drobné pečivo: 20 % na mouku
- Na chléb - úprava dle individuální receptury - dávkování 15-20%
- Těsto je plastické, bezproblémově zpracovatelné na vybavení pekáren
- Ke směsi nabízíme Lněný posyp, určený pro dekoraci pečiva

Trvanlivost: 6 měsíců

Balení: 25 kg, PAP pytel s PE vložkou

PŘEDNOSTI VÝROBKU:

- Jednoduché dávkování a zpracování
- Stabilní objem pečiva
- Pečivo s nezaměnitelnou vůní a chutí
- S obsahem zdraví prospěšného lnu (obsah lnu v pečivu 6,5%, s lněným posypem až 10% - při dodržení receptury)

DOPORUČENÉ RECEPTURY:

BĚŽNÉ LNĚNÉ PEČIVO

Vaše kalkulace

Surovina	množství	MJ		Kč / MJ		cena
Mouka pšeničná speciál	100,00	kg	x		=	Kč
LNĚNÁ SMĚS	20,00	kg	x		=	Kč
droždí	3,00	kg	x		=	Kč
tuk	4,00	kg	x		=	Kč
sůl jedlá	2,00	kg	x		=	Kč
voda cca	55,00	kg	x		=	Kč
Těsto celkem	184,00	kg			=	Kč

LNĚNÁ SMĚS

**OBSAH VYBRANÝCH NUTRIČNÍCH HODNOT PRO BĚŽNÉ LNĚNÉ PEČIVO
na 100 g výrobku při dodržení receptury (viz. přední strana) a použití Lněného posypu:**

Nenasycené mastné kyseliny	1,19 g
- z toho Omega 3	0,74 g
Vláknina	5,00 g
Bílkoviny	10,00 g

(tyto hodnoty jsou orientační)

Obsah nenasycených mastných kyselin ve lněných semínkách po zpracování a následně v upečeném pečivu byl testován ve Výzkumném ústavu potravinářském v Praze.

NUTRIČNÍ HODNOTY SMĚSI (na 100g výrobku):

Energetická hodnota	1912 kJ / 455 kcal
Tuky	24,40 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	3,54 g
- z toho nenasycené mastné kyseliny	18,92 g
- z toho kyselina α -linolenové (Omega 3)	11,80 g
Sacharidy	48,42 g
- z toho cukry	1,38 g
Bílkoviny	14,86 g
Sůl	0,08 g

NOVINKA

LNĚNÝ POSYP

CHARAKTERISTIKA:

Lněný posyp s mletými lněnými semínky je určený pro dekoraci běžného pečiva. Posyp doplňuje a umocňuje vůni a chuť mletých lněných semínek. Obsah mletého lnu ve směsi je 40%.