

BIJELI KUKURUZNI KONCENTRAT

Koncentrat za proizvodnju miješanog kukuruznog kruha

Tvrđunac bijelog kukuruza obrađen je fizikalnim postupkom kuhanja. Pažljivo odabranim prirodnim dodacima proizveli smo tradicionalni kruh od bijelog kukuruza kakav se proizvodi u našim krajevima.

Prednosti proizvoda su:

- ⌚ sigurnost glede volumena
- ⌚ naglašen miris bijelog kukuruza
 - ⌚ duga svježina
- ⌚ hrskava kora crvene boje



Kupcima nudimo primjenski servis za korekciju postojećeg asortimana, kao I razvoj novih proizvoda po ideji i zamisli kupaca.

BIJELI KUKURUZNI KONCENTRAT

Koncentrat je inovacija u našem proizvodnom asortimanu, kako u području mirisa, tako i u paleti okusa.

Kruh i pecivo specifične su boje, produžene svježine i okusa, što su prednosti koje će pomoći primamiti kupca na ponovno kupnju.

SVOJSTVA	PREDNOSTI - KORISTI
<ul style="list-style-type: none">- sadrži najkvalitetniji kukuruzni griz bijelog kukuruza obrađen postupkom "kuhanja i pečenja"- sadrži posebne dodatke za poboljšanje okusa i volumena proizvoda- pripada grupi nove generacije miješanih pekarskih proizvoda- pomaže prodaji svojim posve novim okusom, misrisom i specifičnom bojom	<ul style="list-style-type: none">- korištenjem kukuruznog koncentrata imate mogućnosti proizvesti povoljne, ali vrlo kvalitetne i atraktivne proizvode- direktan zamjes bez parenja, standardna kvaliteta proizvoda- proizvod je naglašene rumene boje i izraženog mirisa- produžena svježina

DOZIRANJE: 50% u masu brašna

RECEPTURA	KRUH	PREPORUČUJE SE SLJEDEĆA OBRADA:
BRAŠNO T-550	5 kg	Miješanje: 4 (sporo) + 6 (brzo)
BIJELI KUKURUZNI KONCENTRAT	5kg	Temperatura tijesta: 25°C
KVASAC	0,3 (300kg)	Odmaranje: cca. 20 min
MASNOĆE	-	Dijeljenje: 580g tijesta za kruh od 500g; oblik štruce sa tri reza ili okruglo; posip: bijela riža
SOL	0,2 (200kg)	Vrijeme pečenja: cca. 45 min.
VODA (cca)	6,0 L	Temperatura pečenja: 230°C, nakon 10 minuta smanjiti temperaturu na 200°C

Pakiranje: vreće mase 25 kg