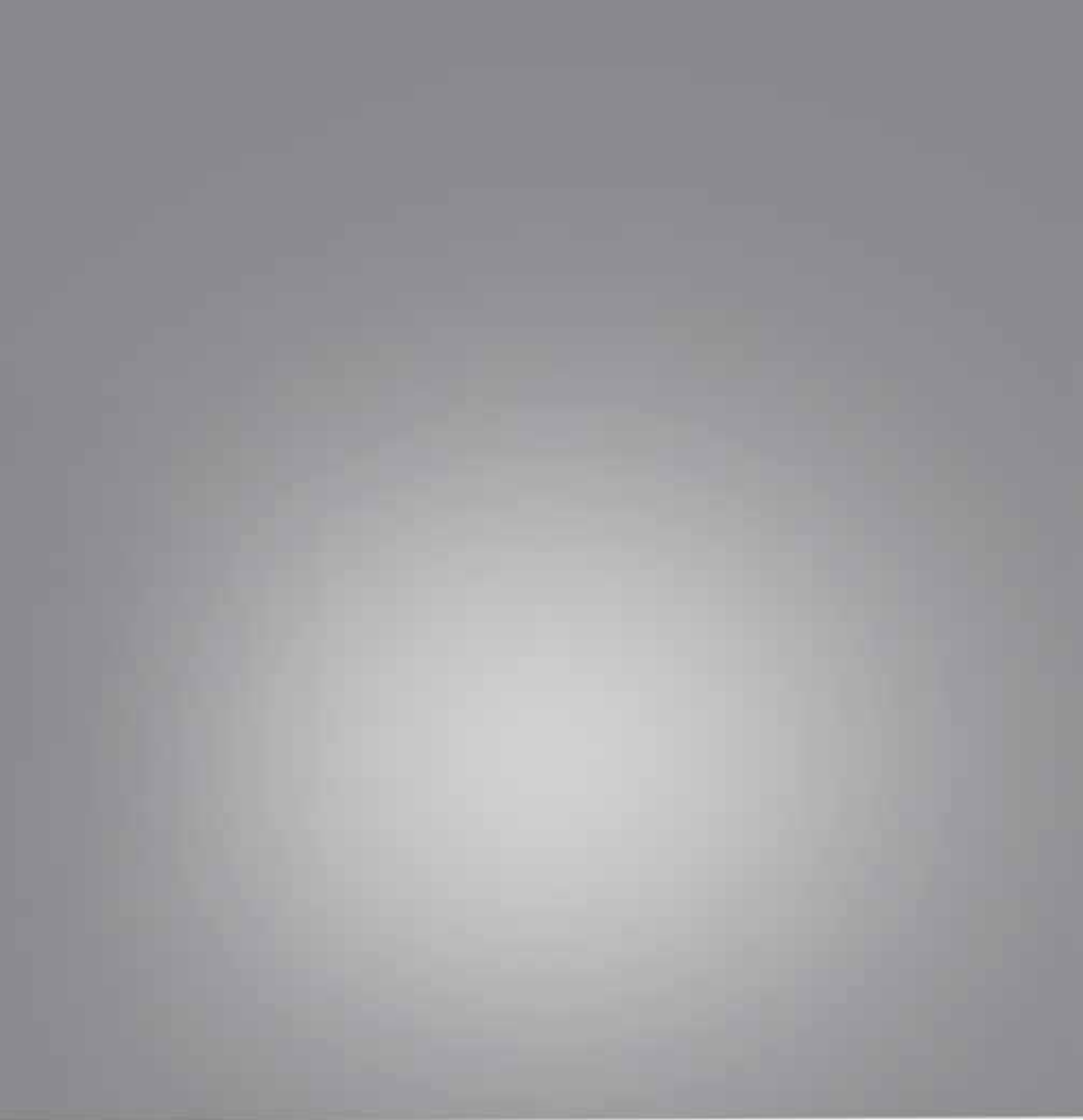




K A T A L O G P R O I Z V O D A





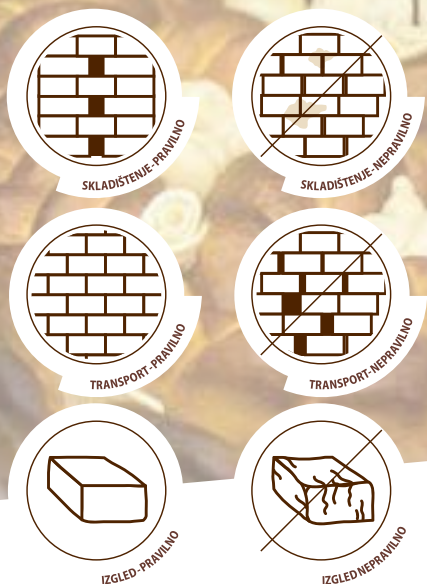
K A T A L O G P R O I Z V O D A

KVASCI
MAGIMIX
LIVENDO
INVENTIS
KONTINUA



Kvasac VRENJE





MANIPULACIJA

SKLADIŠTENJE

- Temperaturni režim od 2 do 6°C
- Na paleti - kutije sa razmakom
- Na polici - kutije sa razmakom
- Ukoliko postoji, skinuti streč foliju sa kutija
- Poštovati FIFO standard - prvenstveno
- Skladište čisto i suvo

ISTOVAR

- Mesto istovara zaštićeno od vremenskih uslova (kiša, sneg...)
- Bez zadržavanja na istovarnom mestu
- Nakon istovara kvasac odmah skladištiti na temperaturni režim od 2 do 6°C

TRANSPORT

- Temperaturni režim prevoza od 2 do 6°C
- Palete bez strečovanja
- Ne sme se distribuirati sa voćem, povrćem, deterdžentima i drugim hemijskim sredstvima
- Transport čist

IZLAGANJE

- Temperaturni režim od +2 do +6°C
- Kutije sa razmakom
- Pojedinačno pakovanje sa razmakom
- Poštovati FIFO metod izlaganja robe
- Polica čista i suva

PEKARSKI KVASAC

UPUTSTVO

Pekarski kvasac čine sitni mikrocelijski mikroorganizmi iz vrste *Saccharomyces cerevisia*, čije ime potiče od reči "saccharo" što znači šećer i "myces" odnosno gljiva.

Pekarski kvasac je biološki živ mikroorganizam, koji sadrži: 70-75% vode, 40-48% proteina, 35-45% ugljeno hidrata, lipida 6%, minerale i vitamine B-kompleksa.

Za život kvasca je potrebna energija koju dobija razgradnjom ugljeno hidrata (šećera) na dva načina:

- Disanjem (u prisustvu kiseonika) ili
- Fermentacijom (bez prisustva kiseonika)

Kvasac će najsporije trošiti svoje rezervne energije te najbolje sačuvati svoja upotrebna svojstva do kraja roka trajanja kada je temperatura hladnjače u kojoj se čuva kvasac 2-6°C.

TEMPERATURNI REŽIM ČUVANJA od +2°C do +6°C

ROK TRAJANJA 35 dana.

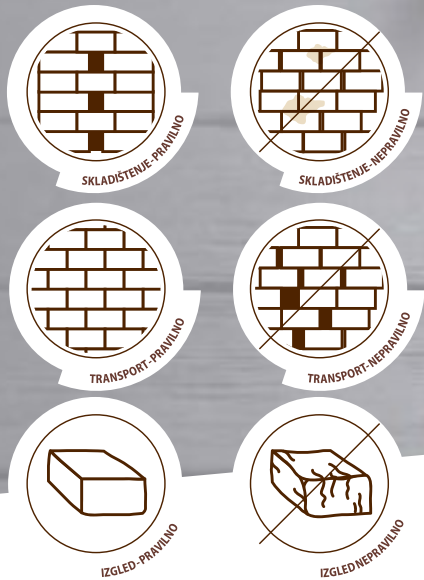
PAKOVANJE 40x40gr, 20x500gr za pekare i 20x500gr za trgovine.



Fermin

Kvasac sveži ALFA i FERMIN





MANIPULACIJA

SKLADIŠTENJE

- Temperaturni režim od 2 do 6°C
- Na paleti - kutije sa razmakom
- Na polici- kutije sa razmakom
- Ukoliko postoji, skinuti streč foliju sa kutija
- Poštovati FIFO standard - prvenstveno
- Skladište čisto i suvo

ISTOVAR

- Mesto istovara zaštićeno od vremenskih uslova (kiša, sneg...)
- Bez zadržavanja na istovarnom mestu
- Nakon istovara kvasac odmah skladištiti na temperaturni režim od 2 do 6°C

TRANSPORT

- Temperaturni režim prevoza do 6°C
- Palete bez strečovanja
- Ne sme se distribuirati sa voćem, povrćem, deterdžentima i drugim hemijskim sredstvima
- Transport čist

IZLAGANJE

- Temperaturni režim od 2 do 6°C
- Kutije sa razmakom
- Pojedinačno pakovanje sa razmakom
- Poštovati FIFO metod izlaganja robe
- Polica čista i suva

PEKARSKI KVASAC

UPUTSTVO

Pekarski kvasac čine sitni mikrocelijski mikroorganizmi iz vrste *Saccharomyces cerevisia*, čije ime potiče od reči "saccharo" što znači šećer i "myces" odnosno gljiva.

Pekarski kvasac je biološki živ mikroorganizam, koji sadrži: 70-75% vode, 40-48% proteina, 35-45% ugljeno hidrata, lipida 6%, minerale i vitamine B-kompleksa.

Za život kvasca je potrebna energija koju dobija razgradnjom ugljeno hidrata (šećera) na dva načina:

- Disanjem (u prisustvu kiseonika) ili
- Fermentacijom (bez prisustva kiseonika)

Kvasac će najsporije trošiti svoje rezervne energije te najbolje sačuvati svoja upotrebna svojstva do kraja roka trajanja kada je temperatura hladnija u kojoj se čuva kvasac 2-6°C.

TEMPERATURNI REŽIM ČUVANJA od +2°C do +6°C

ROK TRAJANJA 35 dana.

PAKOVANJE 24x42 gr, 20x500gr za pekare i 20x500gr za trgovine.



СУВИ ПЕКАРСКИ КВАСАЦ

ИНСТАНТ



СУВИ ПЕКАРСКИ КВАСАЦ

ИНСТАНТ



INSTANT SUVI PEKARSKI KVASAC "VRENJE"
7g

SASTOJCI

Kvasac (*Saccharomyces cerevisiae*), emulgator:
sorbitan monostearat (E 491).

USLOVI ČUVANJA

Čuvati u originalnoj ambalaži, na suvom i hladnom mestu.

ROK TRAJANJA 12 meseci

PAKOVANJE 220,5kg na paleti, 630 kutija x 50 kesica
1 kutija = 50 kesica x 7g = 350g (0,35kg)

PAMUK LEPINJE

RECEPTURA

Brašno	400 g
Mlako mleko	230 ml
Voda	80 ml
Puter ili ulje	40 g
Šećer	1 kašika
So	1/2 kašičica
Vreње kvasac	1 kesica
Žumance	1 komad

Za premazivanje i posipanje:

1 belance, susam, kim ili mak

UPUTSTVO ZA PRIPREMU

- Umesiti sve sastojke zajedno u glatko testo
- Poprskati uljem i pokriti u činiji da nadolazi 1 sat
- Podeliti na 5 jednakih delova i napraviti loptice
- Nakon 15 minuta loptice prstima rastanjiti u lepinjice debljine 1cm
- Poređati u nauljen pleh, prekriti folijom i ostaviti na toplom 40 minuta
- Peći dok ne porumeni u prethodno zagrejanj rerni na 200 °C, 10-15 minuta

Pre pečenja testo premazati belancetom i posuti susamom, kimom ili makom



Instant suvi pekarski kvasac **VORONJEŽ**





VORONJEŽ



ROK TRAJANJA Videti na pakovanju

PAKOVANJE

Neto masa: 10kg (20x500g)

Bruto masa: 10,5kg

Industrie

Kvasac pekarski sveži INDUSTRIE



ROK TRAJANJA 30 dana

PAKOVANJE 10 kg paleta = 2 x 5 kg

Industrie

KVASAC SVEŽI PEKARSKI



PEKARSKI KVASAC

UPUTSTVO

Pekarski kvasac čine sitni mikrocelijski mikroorganizmi iz vrste *Saccharomyces cerevisia*, čije ime potiče od reči "saccharo" što znači šećer i "myces" odnosno gljiva.

Pekarski kvasac je biološki živ mikroorganizam, koji sadrži: 70-75% vode, 40-48% proteina, 35-45% ugljeno hidrata, lipida 6%, minerale i vitamine B-kompleksa.

Za život kvasca je potrebna energija koju dobija razgradnjom ugljeno hidrata (šećera) na dva načina:

- Disanjem (u prisustvu kiseonika) ili
- Fermentacijom (bez prisustva kiseonika)

Kvasac će najsporije trošiti svoje rezervne energije te najbolje sačuvati svoja upotrebna svojstva do kraja roka trajanja kada je temperatura hladnjače u kojoj se čuva kvasac 2-6°C.

TEMPERATURNI REŽIM ČUVANJA od +2°C do +6°C

ROK TRAJANJA 35 dana.

PAKOVANJE 40x40gr, 20x500gr za pekaru i 20x500gr za trgovine.

MANIPULACIJA

SKLADIŠTENJE

- Temperaturni režim od 2 do 6°C
- Na paleti - kutije sa razmakom
- Na polici - kutije sa razmakom
- Ukoliko postoji, skinuti streč foliju sa kutija
- Poštovati FIFO standard - prvenstveno
- Skladište čisto i suvo

ISTOVAR

- Mesto istovara zaštićeno od vremenskih uslova (kiša, sneg...)
- Bez zadržavanja na istovarnom mestu
- Nakon istovara kvasac odmah skladištiti na temperaturni režim od 2 do 6°C

TRANSPORT

- Temperaturni režim prevoza od 2 do 6°C
- Palete bez strečovanja
- Ne sme se distribuirati sa voćem, povrćem, deterdžentima i drugim hemijskim sredstvima
- Transport čist

IZLAGANJE

- Temperaturni režim od +2 do +6°C
- Kutije sa razmakom
- Pojedinačno pakovanje sa razmakom
- Poštovati FIFO metod izlaganja robe
- Polica čista i suva

K A T A L O G P R O I Z V O D A

M A G I M I X

K A T A L O G P R O I Z V O D A



magimix

®

ACIDOPAN

Poboljšivač za pekarske proizvode



Kompletan poboljšivač na bazi mešavine kiselog testa za izradu pogača, lepinja, ciabatta, domaćih hlebova i ostalih rustikalnih proizvoda.

KARAKTERISTIKE PROIZVODA:

- ✓ Povećava volumen i svežinu pekarskih proizvoda
- ✓ Olakšava tehnološku obradu testa
- ✓ Smanjuje stepen omekšanja
- ✓ Povećava energiju brašna

ACIDOPAN CIABATTA:

- ✓ Šupljikasta struktura
- ✓ Hrskava kora
- ✓ Aromatičan ukus i miris



ACIDOPAN



DOZIRANJE

3-5% u odnosu na masu brašna u zamesu.

SASTOJCI

Brašno **pšenično**, kiselo testo **pšenično**, glutensko brašno, sredstvo za tretiranje brašna: asorbinska kiselina (E300), enzimi: alfa amilaza, amiloglukozidaza, glukoza oksidaza, ksilanaza.

USLOVI ČUVANJA

Čuvati na suvom mestu na temperaturi do 25°C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA 12 meseci.

PAKOVANJE 10 kg u troslojnom PE/papirnatom džaku.

CIABATTA

TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA

Pšenično brašno	10 kg
Acidopan	0,500 kg
So	0,220 kg
Voda	8,5-9,5 L
Kvasac	0,2 kg

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Mešanje: 5 + 8 min
- Odmaranje u masi: 30 min
- Deljenje: 0,150-0,600 kg
- Među oblikovanje: rolnica/loptica
- Odmaranje: 30 min
- Finalno oblikovanje: baget/ciabatta/lepinja
- Fermentacija: 20-30 min/komora ili ambijent
- Pečenje: 250-280°C/7-20 min, u zavisnosti od mase komada



MAGIMIX CRVENI

Produžava svežinu pekarskih proizvoda



Produžava svežinu svih vrsta hleba, peciva i drugih pekarskih proizvoda bez obzira na primenjenu tehnologiju izrade.



KARAKTERISTIKE PROIZVODA:

- ✓ Produžava svežinu pekarskih proizvoda
- ✓ Sredina hleba se ne mrvi pri rezanju
- ✓ Povećava volumen pekarskih proizvoda



DOZIRANJE

0,5-1% u odnosu na masu brašna u zamesu.

SASTOJCI

Emulgatori: natrijum-stearoil-2-laktilat (E-481) i estri mono- i diacetilvinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina (E-472e) (sredstvo protiv zgrudvavanja (E-341)), sredstvo protiv zgrudvavanja (E-170), brašno **pšenično**, sredstvo za tretiranje brašna (E-300), enzimi: alfa amilaza, amiloglukozidaza, glukoza oksidaza, ksilanaza, lipaza, maltogena amilaza.

USLOVI ČUVA

Čuvati na suvom mestu na temperaturi do 25°C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA 12 meseci.

PAKOVANJE 10 kg u troslojnom PE/papirnatom džaku.

TOST HLEB

TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA

Pšenično brašno T-500	10 kg
Magimix crveni	0,1 kg
Šećer	0,4 kg
Ulje suncokretovo	0,4 kg
Mleko u prahu	0,2 kg
So	0,2 kg
Kvasac	0,3 kg
Voda	5 L

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Mešanje: 3 + 6 min
- Odmaranje u masi: 10 min
- Deljenje: 0,550 kg
- Okruglo oblikovanje: loptica
- Odmaranje na stolu: 10 min
- Finalno oblikovanje: okruglo/vekna/kalup
- Fermentacija komora: 50 min
- Pečenje: 230°C/28-35 min, u zavisnosti od mase komada

GLUTOPAN

Dodatak za poboljšanje svojstava brašna



Prirodna belančevina pšenice u obliku glutenskog brašna dobijena blagim fizičkim postupcima pri čemu su mu očuvana povoljna reološka svojstva.

KARAKTERISTIKE PROIZVODA:

- ✓ Za brašna sa niskim sadržajem glutena
- ✓ Poboljšava viskoelastična svojstva hleba
- ✓ Povećava volumen hleba
- ✓ Bolja obradivost
- ✓ Bolja struktura i sredina hleba
- ✓ Veći volumen hleba
- ✓ Veća moć upijanja vode



DOZIRANJE

0,5-2% u odnosu na masu brašna i u zavisnosti od vrste proizvoda koji se izrađuje. Uz GLUTOPAN je potrebno dodati uobičajeni poboljšivač, npr. MAGIMIX PLAVI, MAGIMIX ŽUTI, MAGIMIX NARANDŽASTI.

SASTOJCI Glutensko brašno nativno.

USLOVI ČUVANJA

Čuvati na suvom mestu na temperaturi do 25°C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA 12 meseci.

PAKOVANJE 25 kg u troslojnom PE/papirnatom džaku.



MAGIMIX NARANDŽASTI

Poboljšivač za pekarske proizvode



Poboljšivač koji se koristi za bolju obradu testa i za poboljšanje kvaliteta hleba, peciva i drugih pekarskih proizvoda.

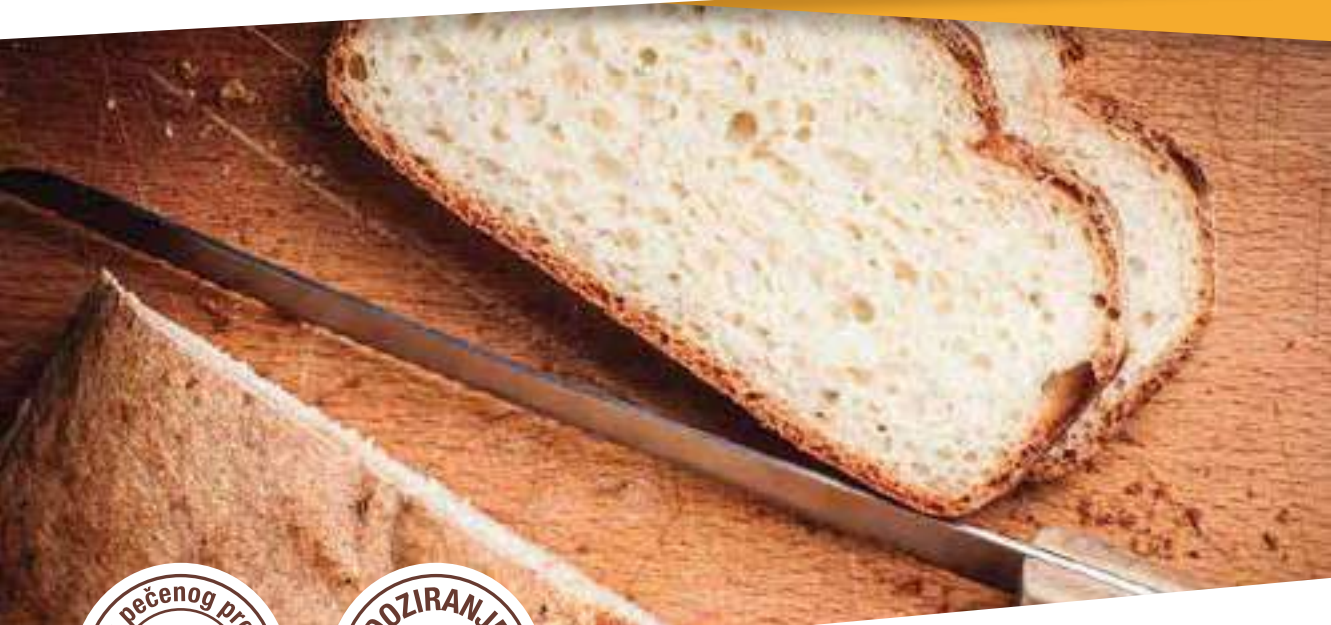


KARAKTERISTIKE PROIZVODA:

- ✓ Povećava volumen pekarskih proizvoda
- ✓ Olakšava tehnološku obradu testa
- ✓ Produžava svežinu pekarskih proizvoda
- ✓ Poboljšava kvalitet glutena
- ✓ Produžava svežinu pekarskih proizvoda
- ✓ Poboljšava elastičnost testa



**MAGIMIX
NARANDŽASTI**



DOZIRANJE

0,3-0,5% u odnosu na masu brašna u zamesu.

SASTOJCI

Sredstvo protiv zgrudnavanja – kalcijum- karbonat (E 170), emulgatori: estri mono- i diacetil vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina (E 472e), mono- i digliceridi masnih kiselina (E 471), sredstvo za tretiranje brašna - askorbinska kiselina (E 300), enzimi: ksilanaza, alfa-amilaza, lipaza, amiloglukozidaza, glukoza-oksidadza, maltogena amilaza.

USLOVI ČUVANJA

Čuvati na suvom mestu na temperaturi do 25°C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA 9 meseci.

PAKOVANJE 10 kg u troslojnom PE/papirnatom džaku.

HLEB

TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA

Pšenično brašno T-500	100 %
Magimix narandžasti	0,4 %
So	2 %
Voda	+/- 58 %
Kvasac	3 %

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Vreme zamesa:
 - 1 brzina: 1.2 min - 3 min
 - 2 brzina: 1.5 min - 8 min
- Temperatura testa: 26/29 °C
- Odmaranje: 10/30 min
- Interm. fermentacija: 10/20 min
- Deljenje: 550/600 g
- Oblikovanje: mašinski/ručno
- Fermentacija: 50/60 min
- Pečenje: 230°C/24 min



MAGIMIX PLAVI

Poboljšivač za hleb i slaba brašna



Poboljšivač koji se koristi za proizvodnju hleba na industrijskim linijama i za slaba brašna.



KARAKTERISTIKE PROIZVODA:

- ✓ Povećava energiju brašna
- ✓ Smanjuje stepen omekšanja
- ✓ Olakšava tehnološku obradu testa

- ✓ Povećava volumen pekarskih proizvoda
- ✓ Produžava svežinu pekarskih proizvoda



DOZIRANJE

0,2-0,4% u odnosu na masu brašna u zamesu.

NAČIN UPOTREBE

Dodati **Magimix plavi** u količini od 200-400 grama na 100 kg brašna u zames sa ostalim sirovinama.

SASTOJCI

Sredstvo protiv zgrudnavanja: kalcijum - karbonat, emulgator: estri mono- i diacetilvinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina, **pšenično** brašno, sredstvo za tretiranje brašna: askorbinska kiselina, enzimi (alfa-amilaza, amiloglukozidaza, glukoza-oksidadaza, hemicelulaza, lipaza, maltogena amilaza).

USLOVI ČUVANJA

Čuvati na suvom mestu na temperaturi do 25°C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA 12 meseci.

PAKOVANJE 10 kg u troslojnom PE/papirnatom džaku.

HLEB

TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA

Pšenično brašno T-500	100 %
Magimix plavi	0,3 %
So	2 %
Voda	+/- 58 %
Kvasac	3 %

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Vreme zamesa:
 - 1 brzina: 1.2 min - 3 min
 - 2 brzina: 1.5 min - 8 min
- Temperatura testa: 26/29°C
- Odmaranje: 10/30 min
- Interm. fermentacija: 10/20 min
- Deljenje: 550/600 g
- Oblikovanje: mašinski/ručno
- Fermentacija: 50/60 min
- Pečenje: 230°C/24 min



MAGIMIX ROGGY

Dodatak za korekciju boje i ukusa



Dodatak za korekciju boje i ukusa. U zavisnosti od doziranja dobijaju se različite nijanse boja i ukusa pekarskih proizvoda.





HLEB

TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE



DOZIRANJE

0,5-3% u odnosu na masu brašna u zamesu.

SASTOJCI

Brašno **raženo** bubreno, prženi slad.

USLOVI ČUVANJA

Čuvati na suvom mestu na temperaturi do 25°C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA 12 meseci.

PAKOVANJE 10 kg u troslojnom PE/papirnatom džaku.

RECEPTURA

Pšenično brašno T-500	10 kg
Magimix rogy	0,3 kg
Magimix crveni	0,1 kg
Šećer	0,4 kg
Ulje suncokretovo	0,4 kg
Mleko u prahu	0,2 kg
So	0,2 kg
Kvasac	0,3 kg
Voda	5 L

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Mešanje: 3 + 6 min
- Odmaranje u masi: 10 min
- Deljenje: 0,550 kg
- Okruglo oblikovanje: loptica
- Odmaranje na stolu: 10 min
- Finalno oblikovanje: okruglo/vekna/kalup
- Fermentacija komora: 50 min
- Pečenje: 230°C/28 min, u zavisnosti od mase komada



MAGIMIX SVETLO ZELENI

Poboljšivač namenjen za proizvodnju nefermentisanih, polufermentisanih smrznutih pekarskih proizvoda



Uspešno se koristi kako za proizvodnju kvasnog i beskvasnog lisnatog tijesta, tako i za proizvodnju ostalih pekarskih proizvoda (hleb, kifle..).



- ✓ Povećava volumen pekarskih proizvoda
- ✓ Pogodan za proizvodnju smrznutog hleba, kroasana...
- ✓ Prilikom smrzavanja sprečava stvaranje kristala vode u proizvodu
- ✓ Poboljšava rastegljivost testa
- ✓ Povećava volumen pekarskih proizvoda
- ✓ Produžava svežinu pekarskih proizvoda



**MAGIMIX
SVETLO ZELENI**



DOZIRANJE

1-1,5% u odnosu na masu brašna u zamesu.

NAČIN UPOTREBE

Dodati **Magimix svetlo zeleni** u količini od 1 do 1,5 kg na 100kg brašna u zames sa ostalim sirovinama. Pri upotrebi **Magimix svetlo zelenog** nije potrebno koristiti dodatni poboljšivač za volumen pekarskih proizvoda.

SASTOJCI

Pšenični gluten, zgušnjivač – guar guma, emulgator - estri mono- i diacetilvinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina (sadrži sredstvo protiv zgrudvavanja-kalcijum-fosfat), **pšenično brašno**, inaktivni kvasac, sredstvo za tretiranje brašna askorbinska kiselina, enzimi (hemicelulaza, alfa-amilaza, amiloglukozidaza, glukoza-oksidaza).

USLOVI ČUVANJA

Čuvati u suvom mestu na temperaturi do 25°C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA 12 meseci.

PAKOVANJE 10 kg u troslojnom PE/papirnatom džaku.

KROASAN/HLEB TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA	KROASAN	HLEB
Pšenično brašno T-500	100%	100%
Magimix svetlo zeleni	1,5 %	1,5 %
Šećer	10 %	-
Margarin/maslac	3 %	-
So	-	2 %
Kvasac	4 %	4 %
Voda	+/-53 %	+/-58 %
TEHNOLOŠKI POSTUPAK	KROASAN	HLEB
• Vreme zamesa: 1 brzina:	3 min	1.2 - 3 min
2 brzina:	8 min	1.5 - 8 min
• Temperatura testa:	20°C	25°C
• Odmaranje:	10 min	10/30 min
• Uklapanje margarina:	25 % na masu testa	
• Preklapanje:	trojka	
• Odmaranje:	10 min	550/600 g
• Preklapanje:	četvorka	
• Deljenje do:	100 g	550/600 g
• Oblikovanje:	mašinski/ručno	
NEFERMENTISAN PROIZVOD	KROASAN	HLEB
Zamrzavanje (šok komora); Pre fermentacije izvaditi proizvod, poređati u plehove i ostaviti da stoji 15 min u prostorijama pekare.		
• Fermentacija:	50/60 min	
• Pečenje:	20 min na 200-180°C	
POLUFERMENTISAN PROIZVOD	KROASAN	HLEB
• Fermentacija:	50/60 min	
Zamrzavanje (šok komora) do postizanja temperature u proizvodu -18°C; Pre fermentacije izvaditi proizvod, poređati u plehove i ostaviti da stoji 15 min u prostorijama pekare.		
• Fermentacija:	50/60 min	
• Pečenje:	20 min na 200-180°C	



MAGIMIX ŽUTI

Poboljšivač bez emulgatora koji se koristi za bolju tehnološku obradu testa i za poboljšanje kvaliteta hleba, peciva i drugih pekarskih proizvoda



Poboljšivač je namenjen za izradu hleba, peciva i drugih pekarskih proizvoda za jaka brašna. Olakšava izradu testa, povećava stabilnost testa, povećava volumen hleba, pogodan za industrijske linije.



KARAKTERISTIKE PROIZVODA:

- ✓ Olakšava tehnološku obradu testa
- ✓ Povećava volumen pekarskih proizvoda
- ✓ Produžava svežinu pekarskih proizvoda



* ≈ prema recepturi iz 1 džaka



u odnosu na masu brašna u zamesu

DOZIRANJE

0,3% u odnosu na masu brašna u zamesu.

NAČIN UPOTREBE

Dodati **Magimix žuti** u količini od 300 grama na 100 kg brašna u zames sa ostalim sirovinama.

SASTOJCI

Sredstvo za sprečavanje zgrudnjavanja: kalcijum karbonat; sredstvo za tretiranje brašna: askorbinska kiselina; enzimi: alfa amilaza, amiloglukozidaza, glukoza oksidaza, hemicelulaza, lipaza; **pšenično** brašno.

USLOVI ČUVANJA

Čuvati na suvom mestu na temperaturi do 25°C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA 12 meseci.

PAKOVANJE 10 kg u troslojnom PE/papirnatom džaku.

HLEB

TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA

Pšenično brašno T-500	100 %
Magimix žuti	0,3 %
So	2 %
Voda	+/- 58 %
Kvasac	3 %

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Vreme zamesa:
 - 1 brzina: 1.2 min - 3 min
 - 2 brzina: 1.5 min - 8 min
- Temperatura testa: 26/29°C
- Odmaranje: 10/30 min
- Interm. fermentacija: 10/20 min
- Deljenje: 550/600 g
- Oblikovanje: mašinski/ručno
- Fermentacija: 50/60 min
- Pečenje: 230°C/24 min



MAGIMIX BELI

Poboljšivač za brašna dobrog kvaliteta



Univerzalni poboljšivač za hleb i druge pekarske proizvode.



KARAKTERISTIKE PROIZVODA:

- ✓ *Ekonomičnost*
- ✓ *Univerzalnost*
- ✓ *Sigurnost u radu*



SASTOJCI

Sredstvo protiv zgrudnavanja E 170, sredstvo za tretiranje brašna E 300; enzimi: alfa amilaza, amiloglukozidaza, glukoza oksidaza, ksilanaza, lipaza, maltogena amilaza, brašno pšenično .

USLOVI ČUVANJA

Čuvati na suvom mestu na temperaturi do 25 °C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA 12 meseci.

PAKOVANJE 10 kg u troslojnom PE/papirnatom džaku.
KOLIČINA NA PALETI 780 kg = 78 x 10 kg

ZANATSKI BELI HLEB

TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA

Brašno T-500	100 %
Magimix beli	0,2 -0,3 %
So	2 %
Voda	50- 55 %
Kvasac	3 %

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Pomešati sve suve sastojke i dodati vodu.
- Mešati u mesilici 3+8 minuta. Izdeliti testo na komade mase 580 g i okruglo oblikovati. Nakon 10 minuta relaksacije formirati
- vekne (ručno ili mašinski) Nakon ferementacije od 55 minuta, peći pri opadajućem temperaturnom režimu (2 minuta na 250°C, pa oboriti na 200°C do isteka vremena pečenja). Pečenje ukupno: 28 minuta.

CL

Poboljšivač za hleb i ostale pekarske proizvode
bez sastojaka koji se označavaju E oznakama

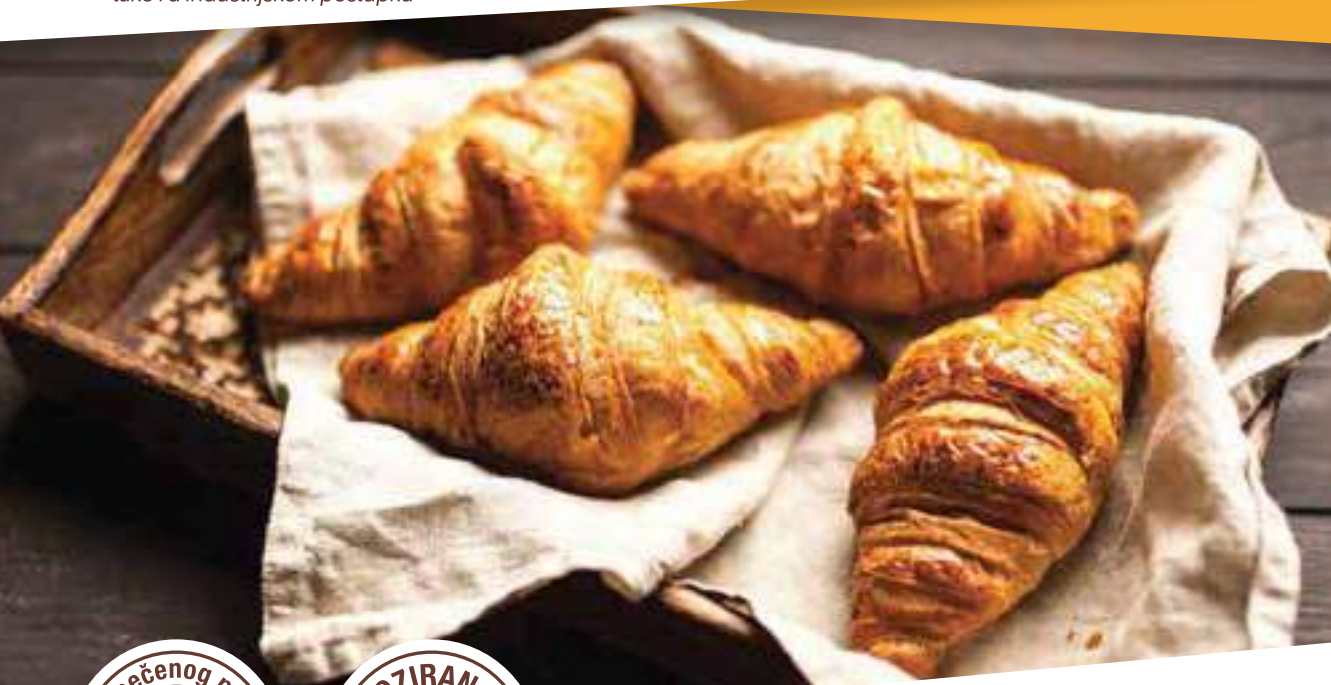


KARAKTERISTIKE PROIZVODA:

- ✓ Povećava volumen proizvoda
- ✓ Obezbeđuje svežinu proizvoda čak do 60 dana
- ✓ Ne sadrži sastojke označene E oznakama
- ✓ Obezbeđuje stabilnost testa kako u zanatkom, tako i u industrijskom postupku
- ✓ Univerzalnog je dejstva
- ✓ Pogodan za sve tipove proizvoda (smrznuti, polupečeni, sveži)



CL



DOZIRANJE

1% u odnosu na ukupnu masu brašna u zamesu.

SASTOJCI

Pšenično brašno, askorbinska kiselina iz prirodnog izvora (acerola), enzimi.

USLOVI ČUVANJA

Čuvati na suvom mestu na temperaturi do 25°C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA 12 meseci.

PAKOVANJE 10 kg u troslojnom PE/papirnatom džaku.

PUTER KIFLICE E free

TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA

Brašno T-500	10 kg
CL poboljšivač bez E brojeva	0,1kg
Xtendlife N	0,1kg
So	0,2 kg
Voda	5 L
Kvasac	0,3 kg
Šećer	1 kg
Maslac	0,7 kg

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Mešanje: 3+6min
- Deljenje: 0,040kg
- Među oblikovanje: loptica
- Odmaranje: 10 min
- Finalno oblikovanje: kiflica
- Fermentacija: 40 min/komora
- Pečenje: 240°C/7min

MINUTNI HLEB

Poboljšivač za proizvodnju polupečenih proizvoda



Poboljšivač za proizvodnju polupečenih proizvoda – pogodan je za smrzavanje. Proizvod se nakon prve faze pečenja čuva zaštićen ambalažom od sušenja (u ambijentu do 3 dana, u frižideru do 6 dana, dok se u minusnom režimu od -18°C može čuvati do 3 meseca). **Nakon završne termičke obrade, hleb je izuzetne svežine naredna 3 dana.**

KARAKTERISTIKE PROIZVODA:

- ✓ Proizvod se nakon dopećanja ne razlikuje od svežeg
- ✓ Čuvanjem u ambijentalnim uslovima smanjeni su troškovi skladištenja
- ✓ Za 1-3 minuta pećenja proizvod je spreman za konzumaciju
- ✓ Nakon dopećanja proizvod je izuzetne svežine naredna 3 dana

- ✓ Jednostavna i brza finalizacija zahvaljujući kojoj se u trenutku može ispuniti očekivanje potrošača
- ✓ Zahvaljujući dugotrajnoj svežini, upotrebna vrednost proizvoda je znatno produžena



UPOTREBA

Koristiti za izradu različitih polupečenih pekarskih proizvoda.

SASTOJCI

Pšenično brašno, pšenično sladno brašno, sredstvo za tretiranje brašna – askorbinska kiseline E300, enzimi.

USLOVI ČUVANJA

Čuvati na suvom mestu na temperaturi do 25°C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA 12 meseci.

PAKOVANJE Vreća - 10 kg.

POLUPEČENA SENDVIČ KIFLA TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA

Brašno T-500	10 kg
Minutni hleb	0,1kg
So	0,2 kg
Voda	5 L
Kvasac	0,3 kg
Šećer	0,8 kg

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Mešanje: 3+6min
- Deljenje: 0,120kg
- Među oblikovanje: loptica
- Odmaranje: 10 min
- Finalno oblikovanje: kifla
- Fermentacija: 50 min/komora
- Pečenje: 230°C/8min
- Pečenje nakon skladištenja 230°C/ 90 sekundi

Xtendlife N

Konzervans za hleb i ostale pekarske proizvode
bez sastojaka koji se označavaju E oznakama



KARAKTERISTIKE PROIZVODA:

- ✓ Štiti proizvod od kvarenja uzrokovanog mikroorganizmima
- ✓ Produžava rok trajanja proizvoda
- ✓ Ne sadrži sastojke označene E oznakama



DOZIRANJE

0,7-1,7% u odnosu na ukupnu masu brašna u zamesu.

SASTOJCI

Fermentisano **pšenično** brašno (sadrži propionsku kiselinu – max 300g/kg i sirćetnu kiselinu – max 150g/kg prirodno nastale u procesu fermentacije brašna).

USLOVI ČUVANJA

Čuvati na suvom mestu na temperaturi do 25°C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA 12 meseci.

PAKOVANJE 25 kg u troslojnom PE/papirnatom džaku.

POLUPEČENA SENDVIČ KIFLA

TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA

Brašno T-500	10 kg
CL poboljšivač bez E brojeva	0,1kg
Xtendlife N	0,1kg
So	0,2 kg
Voda	5 L
Kvasac	0,3 kg
Šećer	0,5kg
Ulje	0,5lit

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Mešanje: 3+6min
- Deljenje: 0,600kg
- Među oblikovanje: loptica
- Odmaranje: 10 min
- Finalno oblikovanje: vekna
- Fermentacija: 55 min/komora
- Pečenje: 230-210°C/37min

K A T A L O G P R O I Z V O D A

L I V E N D O

K A T A L O G P R O I Z V O D A



LIVENDO®

MORE THAN TASTE, MORE REASONS TO LOVE IT !

LV4

STARTER KULTURA



Saf Levain LV4 je starter kultura (aktivan proizvodom) sa živim bakterijama i kvascima iz kiselog testa. Služi za proizvodnju kiselog testa u pekarskoj proizvodnji, i testu daje kiselost i poboljšava mu ukus, aromu i svežinu. Povećava moć upijanja vode i smanjuje dozu upotrebljenih poboljšivača, jer ima stabilizujući efekat na testo.



DOZIRANJE I NAČIN UPOTREBE

0,4-0,6% u odnosu na masu brašna u zamesu.

SASTOJCI

Organsko durum brašno, bakterije iz kiselog testa, kvasac iz kiselog testa.

USLOVI ČUVANJA

Čuvati na suvom mestu na temperaturi od -25 do -18°C.

ROK TRAJANJA 18 meseci od dana pakovanja.

PAKOVANJE 100 g kesica.

HLEB

TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA

Pšenično brašno T-500	10 kg
LV4 starter	0,04-0,06kg
Voda- 40°C.....	10-12 L

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Mešanje: 20 min u mešalici ili fermentoru
- Inkubacija: 5 sati na 30°C uz povremeno mešanje
- Maturacija - tiho vrenje: 10-14 sati na 14°C
- Prezervacija – čuvanje: do 30 dana na 4°C

TKT 80

Tečno kiselo testo - poboljšivač za pekarske proizvode



TKT 80 - je tečno kiselo testo za poboljšanje ukusa, aromatičnosti i svežine pekarskih proizvoda (domaći hleb, raženi hleb, baget, somun, ciabatta ...).

KARAKTERISTIKE PROIZVODA:

- ✓ Olakšava i skraćuje dugotrajnost izrade kiselog testa
- ✓ Poboljšava ukus i aromu pekarskim proizvodima
- ✓ Hrskava kora
- ✓ Produžava svežinu i trajnost pekarskim proizvodima

LIVENDO®
TKT 80



SASTOJCI

Voda, kiselo testo (voda, **raženo** brašno), preželandizirano **pšenično** brašno, regulator kiselosti: sirćetna kiselina (E260) i limunska kiselina (E330), **raženo** brašno, sladno brašno, sredstvo za tretiranje brašna - askorbinska kiselina (E300).

USLOVI ČUVANJA

Čuvati na suvom mestu na temperaturi do 25°C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA 584 dana.

PAKOVANJE 11 kg plastična PEVG ambalaža.

BAGUETTE/CIABATTA TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA	BAGUETTE	CIABATTA
Pšenično brašno T-500	100%	100%
TKT 80	2 %	2 %
Magimix narandžasti	0,3 %	0,3 %
Ulje	-	3 %
So	2 %	2 %
Sveži pek. kvasac Vrenje/Fermin	2 %	1,5 %
Voda	+/-62 %	+/-65 %

TEHNOLOŠKI POSTUPAK BAGUETTE

- Vreme zamesa: 1 brzina: 5 min
2 brzina: 10 min
- Temperatura testa: 24/25 °C
- Odmaranje: 20 min
- Deljenje: do 300 g
- Oblikovanje: Mašinski/ručno
- Fermentacija: +/-60 min
- Pečenje: 15 min na 250 °C

TEHNOLOŠKI POSTUPAK CIABATTA

- Vreme zamesa: 1 brzina: 5 min
2 brzina: 18 min
- Temperatura testa: 26/27°C
- Odmaranje: 90min (posle 45min premesiti)
- Rastanjiti: 2 - 3 cm
- Fermentacija: +/-30 min
- Pečenje: 10 min na 260 °C

DURUM KLAS

Kiselo testo sa acerolom - bez E brojeva



BEZ E BROJEVA



Kiselo testo sa acerolom od durum brašna

KARAKTERISTIKE PROIZVODA:

- ✓ Puna aroma ražanog hleba
- ✓ Jednostavna primena
- ✓ Stabilnost u radu
- ✓ Široka primenljivost

LIVENDO®
DURUM KLAS



SASTOJCI

Durum (pšenica) dehidrirao kiselo testo, acerola u prahu, enzimi.

Može sadržati tragove soje, jaja, mleka, susama i jezgrastog voća.

USLOVI ČUVANJA

Čuvati na suvom mestu pri temperaturi do 25°C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA 12 meseci

PAKOVANJE 10 kg u troslojnom PE/papirnatom džaku

TOST HLEB

RECEPTURA

Brašno T-500	100 %
Ulje	3 %
Šećer	5 %
S 400	3 %
So	2 %
Vrenje Ekstra kvasac	4 %
CL 100 poboljšivač	1 %
Konzervans	1 %
Voda	50-55 %

UPUTSTVO ZA IZRADU

- Sve sastojke direktno dozirati u mesilicu i mesiti 4+5 minuta.
- Testo odmah nakon zamesa podeliti na komade mase 0,6 kg i okruglo oblikovati.
- Nakon 10-minutne relaksacije na tabli, formirati oblik vekne i poređati u kalupe za tost.
- Fermentisati u komori na T = 30-35°C, RH = 70-75%.
- Peći u etažnoj peći uz švel na početku pečenja.
T = 250°C, opadajuće do T = 220°C, 40'

RAŽ KLAS

Kiselo testo sa acerolom - bez E brojeva



BEZ E BROJEVA



Kiselo testo sa acerolom od raženog brašna

KARAKTERISTIKE PROIZVODA:

- ✓ Puna aroma ražanog hleba
- ✓ Jednostavna primena
- ✓ Stabilnost u radu
- ✓ Široka primenljivost

LIVENDO®
RAŽ KLAS



SASTOJCI

Raženo dehidrirao kiselo testo, acerola u prahu, enzimi.

Može sadržati tragove soje, jaja, mleka, susama i jezgrastog voća.

USLOVI ČUVANJA

Čuvati na suvom mestu pri temperaturi do 25°C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA 12 meseci

PAKOVANJE 10 kg u troslojnom PE/papirnatom džaku

ITALIJANSKA FOKACCIA

RECEPTURA

Brašno T-500	100 %/kg
S 4	2 %/kg
So	2 %/kg
Vrenje Ekstra kvasac	2 %/kg
Magimix Plavi	0,2 %/kg
Voda	55-60 %/kg

UPUTSTVO ZA IZRADU

- Sve sastojke direktno dozirati u mesilicu i mesiti 3+4 minuta.
- Testo odmah nakon zamesa podeliti na komade željene veličine i okruglo oblikovati.
- Nakon 30-minutne relaksacije na tabli, formirati oblik vekne i poređati na potezne aparate.
- Fermentisati u komori na T = 30-35°C, RH = 70-75%.
- Peći u etažnoj peći uz švel na početku pečenja. T=250°C, opadajuće do T = 220°C. Vreme pečenja zavisi od mase testanog komada.

K A T A L O G P R O I Z V O D A

I N V E N T I S

K A T A L O G P R O I Z V O D A



BAKIN MIKS



Koncentrovana smeša sa lomljenim sojinim zrnom i lanom za izradu raznih pekarskih proizvoda.

KARAKTERISTIKE PROIZVODA:

- ✓ Jednostavna izrada
- ✓ Izuzetan stabilitet testa
- ✓ Produžena svežina
- ✓ Visoka vrednost volumena



BAKIN MIKS



DOZIRANJE I NAČIN UPOTREBE

25-50% u odnosu na ukupnu masu brašna u zamesu (25:75 do 50:50%).

SASTOJCI

Brašno: **raženo, pšenično i sojino, soja** komadići, semenke lana, **gluten**, prženi slad (**ječam**), jodirana so, **rašena** prekrupa, dekstroza, regulatori kiselosti: limunska kiselina (E 330) i kalcijum-acetat (E 263), emulgator: estri mono- i diacetilvinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina (E 472e), enzimi: alfa amilaza, amiloglukozidaza, glukoza oksidaza, ksilanaza, lipaza, maltogena amilaza; sredstvo za tretiranje brašna: askorbinska kiselina (E 300).

U trgovinama je moguće prisustvo **jaja, mleka, susama i jezgrastog voća**.

USLOVI ČUVANJA

Čuvati na suvom mestu na temperaturi do 25°C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA 12 meseci.

PAKOVANJE 25 kg u troslojnom PE/papirnatom džaku.

PLOČICE

TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA

Pšenično brašno T-500	5 kg
Bakin miks	5 kg
Sveža jaja	0,5 kg
Margarin	3 kg
Šećer	0,5 kg
Prašak za pecivo	0,2 kg
Voda	oko 2 L

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Mešanje: 3 + 10 min
- Odmapo želji
- Posip beli luk
- Pečenje: 180°C /10 min

ČOKO MAFIN MIKS

Gotova smeša za izradu
čokoladnih mafina



Čoko mafin miks je gotova smeša za izradu čokoladnih mafina, torti i raznovrsnih kolača koji se odlikuju izražajnim ukusom, nežnom strukturom i dugotrajnom svežinom. Jednostavan proces izrade, gotovoj smeši se dodaju jaja, ulje i voda.

KARAKTERISTIKE PROIZVODA:

- ✓ Mekani
- ✓ Sočni
- ✓ Izražene arome i ukusa
- ✓ Svežina koja traje nekoliko dana



ČOKO MAFIN MIKS



SASTOJCI

Šećer, brašno **pšenično**, glukozni sirup, kakao prah sa smanjenim sadržajem masti (12%), kukuruzni skrob, biljno ulje u prahu (sadrži **mlečne proteine**), brašno glutensko, sredstva za dizanje testa: natrijum -karbonati (E500(ii)) i difosfati (E450(i)), **surutka** u prahu, modifikovani krompirov skrob, emulgatori: estri mlečne kiseline i mono i diglicerida masnih kiselina (E 472b), propan-1,2-diolni estri masnih kiselina (E 477), mono i digliceridi masnih kiselina.

USLOVI ČUVANJA

Čuvati na suvom mestu na temperaturi do 25°C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA 9 meseci.

PAKOVANJE 10 kg u troslojnom PE/papirnatom džaku.

ČOKO MAFINI

TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA

Mafin čoko miks	1 kg
Jaja	0,350 kg
Suncokretovo ulje	0,3 L
Voda	0,15 L

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Mešanje, ručni mikser: 5 min
- Odmaranje u masi: 10 min
- Izlivanje u kalupe: 0,05 kg
- Pečenje: 180 °C/18 min
- Dekoracija po želji

ETNO CIABATTA

Koncentrovana smeša za izradu italijanskih lepinja



KARAKTERISTIKE PROIZVODA:

- ✓ Šupljikasta struktura
- ✓ Hrskava kora
- ✓ Aromatičan ukus i miris



ETNO CIABATTA



DOZIRANJE

5-10% u odnosu na masu brašna u zamesu.

SASTOJCI

Pšenično brašno T – 550, jodirana kuhinjska so, kiselo testo u prahu, sredstvo protiv zgrudnavanja – kalcijum karbonat (E 170), enzimi: alfa amilaza, amiloglukozidaza, glukoza – oksidaza, hemicelulaza, proteaza, sredstvo za tretiranje brašna – askorbinska kiselina (E 300). Smeša sadrži so.

USLOVI ČUVANJA

Čuvati na suvom mestu na temperaturi do 25°C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA 12 meseci.

PAKOVANJE 10 kg u troslojnom PE/papirnatom džaku.

ETNO CIABATTA

TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA

Pšenično brašno	10 kg
ETNO CIABATTA	1 kg
Maslinovo ulje	0,2 - 0,3 L
Voda	7 - 7,2 L
Sveži pekarski kvasac Vrenje/Fermin	0,3 kg

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Mešanje: 3 + 10 min
- Odmaranje u nauljenoj posudi: 1 - 2 sata
- Istresti na pobrašnjeni sto
- Razvući, pobrašniti i razrezati
- Fermentacija: oko 30 min
- Pečenje: 15 - 25 min na 260°C

KROFNA MIKS 50%

Koncentrovana smeša za proizvodnju krofni i sličnih pekarskih proizvoda



KARAKTERISTIKE PROIZVODA:

- ✓ Jednostavna izrada
- ✓ Stabilno testo
- ✓ Produžena svežina pržene krofne do 5 dana
- ✓ Izraženo prijatna aroma berliner krofni



KROFNA MIKS 50%



DOZIRANJE I NAČIN UPOTREBE

50 % + 50 % brašna.

SASTOJCI

Brašno **pšenično**, šećer, **jaja** u prahu, biljno ulje u prahu (rafinisano palmino ulje, **mlečni** proteini), **gluten (pšenica)**, emulgatori: E 471 i E 472e; **surutka** u prahu, jodirana so, **žumanac** u prahu, sredstva za narastanje: E 450 (i) i E 500 (ii); enzimi: alfa amilaza, amiloglukozidaza, glukoza oksidaza, ksilanaza, lipaza, maltogena amilaza; sredstvo za tretiranje brašna E 300, boja: E 160a.

Može sadržavati tragove **soje, susama i jezgrastog voća**.

USLOVI ČUVANJA

Čuvati na suvom mestu na temperaturi do 25 °C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA 12 meseci.

PAKOVANJE 10 kg u troslojnoj PE/papirnoj vreći.

KROFNE

TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA

Pšenično brašno T-500	5 kg
KROFNA MIKS 50	5 kg
Sveži pekarski kvasac Vrenje/Fermin....	0,5 kg
Ulje	0,2 L
Voda	4 L

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Mešanje: 3 + 9 min
- Deljenje: 0,04 kg
- Okruglo oblikovanje: krofna
- Fermentacija: oko 60min
- Prženje u ulju: 6 min na 175°C

KUKURUZ MIKS 35



Koncentrovana smeša za izradu mešanog kukuruznog hleba i peciva prijatno izražene arome i ukusa. Kombinacija kukuruznog brašna, ekstrudiranog griza i ostalih sastojaka daje pekarskim proizvodima posebnu aromatičnost, boju i strukturu sredine.

KARAKTERISTIKE PROIZVODA:

- ✓ Jednostavna izrada
- ✓ Sunderasta meka sredina
- ✓ Produžena svežina



KUKURUZ MIKS 35



DOZIRANJE

35% na masu brašna u zamesu.

SASTOJCI

Ekstrudirani kukuruzni griz, **pšenično glutensko** brašno, so, **pšenično** brašno T-550, emulgator E472e, sredstvo za tretiranje brašna – askorbinska kiselina E300, enzimi: alfa amilaza, amiloglukozidaza, glukoza oksidaza, ksilanaza, lipaza, maltogena amilaza. Može sadržati tragove **soje, jaja, mleka, susama i jezgrastog voća.**

USLOVI ČUVANJA

Čuvati na suvom mestu na temperaturi do 25°C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA 12 meseci.

PAKOVANJE 25 kg u troslojnom PE/papirnatom džaku.

KUKURUZNI HLEB

TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA

Pšenično brašno T-500	6,5 kg
Kukuruz miks 35	3,5 kg
Voda	5,5 - 6,0 L
Kvasac	0,300 kg

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Mešanje: 5 + 5 min
- Odmaranje u masi: 15 min
- Deljenje: 0,320-0,600 kg
- Oblikovanje: vekna/pogača...
- Fermentacija: 40-60 min u fermentacionoj komori
- Pečenje: 250 °C/12-25 min, u zavisnosti od mase komada

KUKURUZ MIKS 50

Bez sastojaka sa E oznakama



Gotova smeša na bazi kukuruza za izradu raznih pekarskih proizvoda.

KARAKTERISTIKE PROIZVODA:

- ✓ Jednostavna izrada
- ✓ Stabilno testo
- ✓ Produžena svežina
- ✓ Bez sastojaka označenih sa E



KUKURUZ MIKS 50



DOZIRANJE

50% u odnosu na ukupnu masu brašna u zamesu (50 : 50 %, ili 1:1).

SASTOJCI

Ekstrudirani kukuruzni griz, brašno **pšenično** T – 550, **glutensko** brašno, so, preželatizirani kukuruzni skrob. Može sadržati tragove **soje, jaja, mleka, susama i jezgrastog voća**.

USLOVI ČUVANJA

Čuvati na suvom mestu na temperaturi do 25 °C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA 12 meseci.

PAKOVANJE 25 kg u troslojnom PE/papirnatom džaku.

KUKURUZNI HLEB

TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA

Pšenično brašno T-500	5 kg
Kukuruz miks 50	5 kg
Voda	5 L
Sveži pekarski kvasac Vrenje/Fermin.	0.25 kg

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Mešanje: 3 + 8 min
- Odmaranje: 10 min
- Deljenje: 85g/ 500-700g
- Oblikovanje: vekna/pogača...
- Fermentacija: oko 60min
- Pečenje: 25 min na 230°C

LOVAČKI MIKS

Bez sastojaka sa E oznakama



Gotova smeša sa semnkama za izradu raznih pekarskih proizvoda.

KARAKTERISTIKE PROIZVODA:

- ✓ Jednostavna izrada
- ✓ Stabilno testo
- ✓ Produžena svežina
- ✓ Bez sastojaka označenih sa E



LOVAČKI MIKS



DOZIRANJE

50% u odnosu na ukupnu masu brašna u zamesu
(50 : 50 %, ili 1:1).

SASTOJCI

Brašno **pšenično**, prekrupa **ražena**, brašno **raženo** T-1250, **ovsene** pahuljice, semenke suncokreta i lana, mekinje **pšenične**, jodirana so, brašno **raženo** preželandizirano, šećer.
Može sadržati tragove **soje, jaja, mleka, susama i jezgrastog voća**.

USLOVI ČUVANJA

Čuvati na suvom mestu na temperaturi do 25°C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA 12 meseci.

PAKOVANJE 25 kg u troslojnom PE/papirnatom džaku.

LOVAČKI HLEB

TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA

Pšenično brašno	5 kg
LOVAČKI MIKS	5 kg
Voda	6 L
Sveži pekarski kvasac Vrenje/Fermin	0,25 kg

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Mešanje: 3 + 8 min
- Odmaranje: 10 min
- Deljenje: 85g / 500-700g
- Fermentacija: oko 60 min
- Pečenje: 25 min na 230°C

MAFIN GOLD

Gotova smeša za izradu mafina



- ✓ Mekani
- ✓ Sočni
- ✓ Izražene arome i ukusa
- ✓ Svežina koja traje nekoliko dana



NAČIN UPOTREBE

Na 1000g Mafin miks-a dodati 250g svežih jaja, 280g ulja i 190g vode. Sve sastojke izmešati mikserom 8-10 minuta u glatku masu. Masu puniti u kalupe za mafine i peći na temperaturi od 185°C oko 18 minuta u roto peći (u etažnoj peći temperaturu namestiti na 210°C i peći 20 minuta) uz puštanje pare.

SASTOJCI

Šećer, brašno **pšenično**, glukozni sirup, kukuruzni skrob, biljno ulje u prahu, brašno **glutensko**, **surutka** u prahu, modifikovani krompirov skrob, sredstva za dizanje testa: natrijum-karbonati (E500(ii)) i difosfati (E450(i)), emulgatori: mono i digliceridi masnih kiselina (E 471), estri mlečne kiseline i mono i diglicerida masnih kiselina (E 472b), propan-1,2-diolni estri masnih kiselina (E 477), stearoil-2-laktilati (E 481) i estri mono- i diacetilvinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina (E 472e); **jaja** u prahu, jodirana so, zgušnjivač ksantan guma (E 415), aroma.

USLOVI ČUVANJA

Čuvati na suvom mestu na temperaturi do 25°C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

MAFINI

TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA

Mafin miks	1 kg
Jaja	0,250 kg
Suncokretovo ulje	0,3 L
Voda	0,15 L

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Mešanje, ručni mikser: 5min
- Odmaranje u masi: 10min
- Izlivanje u kalupe: 0,05kg
- Pečenje: 180°C/18min
- Dekoracija po želji

ROK TRAJANJA 9 meseci.

PAKOVANJE 10 kg u troslojnom PE/papirnatom džaku.

MAK NADEV

Nadev za punjenje / filovanje pekarskih proizvoda



Mak nadev je termostabilno punjenje namenjeno za punjenje/filovanje pekarskih i poslastičarskih proizvoda, pre pečenja.



ŠTRUDLA

TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA

TESTO

Pšenično brašno T-500	10 kg
Ulje suncokretovo	1, 5 L
Šećer	0,6 kg
So	0,2 kg
Kvasac	0,2 kg
Voda	4 L

FIL

Mak nadev	1 kg
Voda	0,45 L
Šećer	0,3 kg
Prezle	0,1 kg

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Mešanje: 3 + 6 min
- Odmaranje u masi: 10 min
- Deljenje: 0,600 kg
- Okruglo oblikovanje: loptica
- Odmaranje na stolu: 10 min
- Razvlačenje testa
- Filovanje po želji-najbolje koliko testa toliko fila
- Finalno oblikovanje
- Fermentacija u komori: 60 min
- Pečenje: 180°C/30min, u zavisnosti od mase komada

NAČIN UPOTREBE

1000g nadeva umešati sa 300g vode. Za poboljšanu stabilnost proizvoda tokom pečenja, može se na 1000g nadeva dodati 50-200g hlebnih mrvica i čak do 300g šećera, te zajedno umešati sa 450-650g vode. Za puniji ukus, polovinu vode zameniti mlekom.

SASTOJCI

Seme maka 50%, šećer, skrob, **surutka** u prahu, cimet, aroma.

USLOVI ČUVANJA

Čuvati na suvom mestu na temperaturi do 25°C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA 6 meseci.

PAKOVANJE 10 kg u troslojnom PE/papirnatom džaku.

PECIPAN SOFT

Smeša za izradu lepinja, domaćih vrsta hlebova i peciva, poboljšava ukus istih



Upotrebom Pecipana soft:

- Olakšava se razvitak testa povoljnih viskoelastičnih svojstava
- Smanjuje se preterano omekšavanje testa
- Reguliše se enzimska aktivnost testa
- Povećava se volumen proizvoda
- Izvrsnog je ukusa i mirisa
- Produžava se svežina proizvoda

KARAKTERISTIKE PROIZVODA:

- ✓ Šupljikava struktura
- ✓ Hrskava kora
- ✓ Aromatičan ukus i miris



PECIPAN SOFT



DOZIRANJE

3-10% u odnosu na masu brašna u zamesu.

SASTOJCI

Brašno **pšenično**, **pšenično** kiselo testo, sredstvo za tretiranje brašna: askorbinska kiselina (E 300), enzimi: alfa amilaza, amiloglukozidaza, glukoza oksidaza, ksilanaza, lipaza, maltogena amilaza.

USLOVI ČUVANJA

Čuvati na suvom mestu na temperaturi do 25°C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANA 9 meseci.

PAKOVANJE 25 kg u PE/papirnatom džaku.

LEPINJA

TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA

Pšenično brašno T-550	10 kg
Pecipan soft	0,50 kg
So	0,22 kg
Voda	7,50 kg
Pekarski sveži kvasac	0,15 kg
Masa testa	18,37 kg

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Zames: spiralnom mešalicom – intenzivan zames 3+15 minuta – testo treba biti dobro izrađeno, vrlo meko i svilenkasto
- Testo prebaciti u plastične posude prethodno premazane uljem
- Fermentacija u masi: oko 60 minuta na sobnoj temperaturi, nakon pola sata štesati
- Deljenje: 150 - 200 g, kružno oblikovanje
- Odmaranje 30 minuta na stolu ili 15 minuta u komori
- Izbijanje vazduha prstima
- Odmaranje 30 minuta
- Stavljanje u peć na što višu temperaturu (280 °C), oko 8 minuta manje lepinje, a oko 11 minuta veće.

RAŽIPAN

Koncentrovana smeša za izradu mešano raženog hleba i peciva



KARAKTERISTIKE PROIZVODA:

- ✓ Jednostavna izrada
- ✓ Stabilno testo
- ✓ Produžena svežina



DOZIRANJE

50% u odnosu na masu brašna u zamesu.

SASTOJCI

Brašno: **raženo T – 1250**, integralno **pšenično, raženo** bubreno, kiselo testo u prahu, **glutensko** brašno, zgušnjivač – guar guma (E 412), emulgator – estri mono i diacetilvinske kiseline i mono i diglicerida masnih kiselina (E 472e), sredstvo za tretiranje brašna (E 300), enzimi (amiloglukozidaza, glukoza – oksidaza, hemicelulaza).

USLOVI ČUVANJA

Čuvati na suvom mestu na temperaturi do 25°C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA 12 meseci.

PAKOVANJE 25 kg u troslojnom PE/papirnatom džaku.

RAŽANI HLEB / PECIVO

TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA

Pšenično brašno	5 kg
Ražipan	5 kg
Voda	6 L
So	0,2 kg
Sveži pekarski kvasac Vrenje/Fermin	0,25 kg

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Mešanje: 3 + 8 min
- Odmaranje: 10 min
- Deljenje: 85 g / 500-700 g
- Fermentacija: oko 60 min
- Pečenje: 230°C/25 min

ZRNOPAN SPECIAL



Koncentrovana smeša za izradu pekarskih proizvoda sa semenkama, poboljšane hranljive vrednosti, prijatno izražene arome i boje sredine.

KARAKTERISTIKE PROIZVODA:

- ✓ Dobar volumen
- ✓ Dobro razvijena sredina
- ✓ Produžena svežina



ZRNOPAN SPECIAL



DOZIRANJE

30-50% u odnosu na masu brašna u zamesu.

SASTOJCI

Brašno: **pšenično** T-850 i **raženo** T-1250, soja komadići, semenke lana, **gluten**, prženi slad (**ječam**), jodirana kuhinjska so, **ražena** prekrupa, dekstroza, regulator kiselosti: limunska kiselina (E 330) i kalcijum – acetat (E 263), emulgator: estri mono- i diacetilvinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina (E 472e), enzimi: alfa amilaza, glukozaoksidaza, hemicelulaza, lipaza, maltogena amilaza, sredstvo za tretiranje brašna E 300. Smeša sadrži so.

USLOVI ČUVANJA

Čuvati na suvom mestu na temperaturi do 25°C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA 12 meseci.

PAKOVANJE 25 kg u troslojnom PE/papirnatom džaku.

PECIVO/HLEB SA SEMENKAMA TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA

Pšenično brašno	5 kg
Zrnopan special	5 kg
Voda	5,5 L
Sveži pekarski kvasac Vrenje/Fermin	0,3 kg

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Mešanje: 3 + 8 min
- Odmaranje: 10 min
- Deljenje: 85 g / 500-700 g
- Fermentacija: oko 60 min
- Pečenje: 230 °C/25 min

DELICIA MIKS



KARAKTERISTIKE PROIZVODA:

- ✓ Jednostavna izrada
- ✓ Stabilno testo
- ✓ Produžena svežina pržene krofne do 5 dana
- ✓ Izraženo prijatna aroma berliner krofni



DELICIA MIKS



DOZIRANJE

20% smeše + 80% brašna.

UPOTREBA

Koncentrovana smeša za proizvodnju krofni.

SASTOJCI

brašno **pšenično**, **jaja** u prahu, šećer, **surutka** u prahu, jodirana so, emulgatori: E 471, E 322 (sadrži **soju**) i E 472e, sredstvo za opuštanje E 450(i) i E 500(ii), glukoza, **belanac** u prahu, aroma limuna, sredstvo za tretiranje brašna E 300, boja E 160a, vanilin, enzimi: alfa amilaza, amiloglukozidaza, glukoza oksidaza, ksilanaza, lipaza, maltogena amilaza.

Može sadržati tragove **soje, susama i jezgrastog voća**.

USLOVI ČUVANJA

Čuvati u originalnoj ambalaži, na suvom mestu i pri temperaturi do 25 °C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA 12 meseci.

PAKOVANJE 10kg u troslojnom PE/papirnatom džaku.

DELICIA KROFNE

TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA

Pšenično brašno T-500	80%
DELICIA MIKS	20%
Sveži pekarski kvasac Vrenje/Fermin ..	4-5%
Ulje	7%
Voda	40%

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Zames 3-6 minuta
- Odmaranje u komori 5 minuta
- Deljenje na komade od 40g
- Okruglo oblikovanje
- Fermentacija u komori na 37° I pri vlažnosti do 80% - 45-50 minuta
- Sušenje površine testa 20 minuta
- Prženje na 180° po 2 minuta svaka strana

PLANINSKO BILJE MIKS



Koncentrovana smeša na bazi speltinog brašna, semenki i mešavine austrijskog planinskog bilja, namenjena za izradu različitih pekarskih proizvoda.



DOZIRANJE

30kg proizvoda dozirati na 70kg brašna (30%+70%).

UPOTREBA

Dozirati direktno u brašno, uz dodatak vode i kvasca.

SASTOJCI

Speltino brašno, **pšenični gluten**, krompirove pahuljice, seme suncokreta, sem e lana, so, dehidrirano **raženo** kiselo testo, suvo planinsko bilje (hajdučka trava, bokvica, kopriva, kamilica, žalfija, melisa), karamelizovani šećer, enzimi, sredstvo za tretiranje brašna – askorbinska kiselina E300. Enzimi prisutni u proizvodu se inaktiviraju u procesu pečenja i nemaju tehnološku funkciju u gotovom proizvodu. Može sadržati tragove **mleka, soje, jaja, susama i sulfita**.

USLOVI ČUVANJA

Čuvati u originalnoj ambalaži, na suvom mestu i pri temperaturi do 25 °C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA utisnut na ambalaži.

PAKOVANJE Vreća - 25kg.

HLEB SA PLANINSKIM BILJEM

TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA

Brašno T-500	0,7 kg
Smeša planinsko bilje	0,3 kg
Voda	0,6 L
Kvasac	0,025 kg
Margarin	0,03 kg

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Mešanje: 6+3 min
- Odmaranje u masi: 10 min
- Deljenje na željene gramature: 90 g / 350 g
- Okruglo oblikovanje
- Odmaranje na stolu oko 20 min pokriveno pvc kesom
- Završno oblikovanje (vekna, okruglo, kalup, korpica)
- Završna fermentacija komora na tem od 32 °C i vlage od 85%
- Pečenje: etažna peč na 240/230 °C, hleb 23 min a pecivo 10-12 min

KROASAN MIKS

Koncentrovana smeša za kroasane i lisnata testa





DOZIRANJE

15kg proizvoda dozirati na 100kg brašna (15%+100%).

UPOTREBA

Dozirati direktno u brašno, uz dodatak vode i kvasca.

SASTOJCI

Šećer, **pšenični gluten**, **pšenično brašno**, so, **surutka** u prahu, emulgator E472e, aroma, sredstvo za tretiranje brašna E300, inaktivisani kvasac, enzimi. Enzimi prisutni u proizvodu se inaktiviraju u procesu pečenja i nemaju nikakvu tehnološku funkciju u pečenom proizvodu.

Može sadržati tragove **glutena**, **soje**, **jaja**, **susama** i **sulfita**.

USLOVI ČUVANJA

Čuvati u originalnoj ambalaži, na suvom mestu i pri temperaturi do 25 °C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA utisnut na ambalaži.

PAKOVANJE Vreća - 25 kg.

KROASAN

TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA

Pšenično brašno T-400.....	100%
Smeša kroasan miks	15%
Voda	57%
Kvasac	4%
Šećer	4%
Količina margarina na testo od 25% do 35%, po želji	

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Vreme zamesa : prva brzina 5 min, druga brzina 3 min.
- Odmaranje u masi: 10 min
- Ulaganje margarina u testo,
- Trostruko preklapanje, takozvane tri trojke (između svake trojke odmaranje u razmaku po 10 min u frižideru)
- Rastanjivanje testa na željenu debljinu,
- Sečenje na trouglove ili drugi oblik,
- Završno oblikovanje(kroasan, rolnica, šapica...),
- Filovanje pre ili posle pečenja po želji,
- Završna fermentacija 45 do 55 min min na temperaturi od 30°C i vlažnosti od 70%,
- Pečenje u duvaljci peći na 200°C 10 do 12 minuta u zavisnosti od težine peciva.

ČIA MIKS

Koncentrovana smeša za pekarstvo i druge proizvode



BEZ E BROJEVA



Dobar
volumen
proizvoda



Sa ČIA
semenkama



Produžena
svežina



Jednostavna
izrada



Stabilno
testo



Sa dodatkom
kurkume



TOST SA DODATKOM ČIA SEMENA

RECEPTURA

Pšenično brašno	7,5 kg
Čia miks	2,5 kg
So	0,2 kg
Šećer	0,1 kg
Kvasac Vrenje/Fermin	0,4 kg
Voda	5 kg

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Mešanje: 3+8 minuta
- Deljenje: 0,37 kg
- Okruglo oblikovanje: mašinski ili ručno
- Finalno oblikovanje: vekna
- Umetanje u kalupe
- Fermentacija: oko 60 minuta
- Pečenje: 30 minuta na 250 do 230°C

SASTOJCI

Brašno pšenično T-550, ekstrudirani kukuruzni griz, čia semenke, semenke suncokreta, gluten (pšenica), acerola u prahu, začini, enzimi.

Može sadržati tragove soje, jaja, mleka, susama i jezgastog voća.

USLOVI ČUVANJA

Čuvati na suvom mestu pri temperaturi do 25°C, dalje od izvora toplote i jakih mirisa.

ROK TRAJANJA 12 meseci

PAKOVANJE 10 kg u troslojnom PE/papirnatom džaku

K A T A L O G P R O I Z V O D A

K O N T I N U A

K A T A L O G P R O I Z V O D A



MEŠANI POSIP SA BELIM LUKOM



Za dekorisanje i korekciju ukusa pekarskih proizvoda



DOZIRANJE I NAČIN UPOTREBE

Dozira se prema želji korisnika. Pre pečenja naneti na navlaženu površinu testa.

SASTOJCI Kuhinjska so, granulisani beli luk, heljda, semenke lana, semenke belog lana, seme **susama**, **pšenično** graham brašno.

USLOVI ČUVANJA

čuvati u originalnoj ambalaži na suvom i hladnom mestu (maksimalno do 25°C) u uslovima relativne vlažnosti vazduha koja ne prelazi 70%. Čuvati odvojeno od ostalih proizvoda, jer mogu apsorbovati aromu belog luka.

ROK TRAJANJA 12 meseci.

PAKOVANJE 10 kg troslojna papirna vreća sa unutrašnjom PE oblogom.

HELJDA MIKS

Koncentrovana smeša sa heljdrom za izradu pekarskih proizvoda





DOZIRANJE I NAČIN UPOTREBE

Koristi se za izradu mešanih raženo-pšeničnih hlebova sa dodatkom heljde i preporuka je da se na 50kg pšeničnog i 30kg raženog brašna dozira 20kg heljda miksa uz dodatak 3kg kvasca, 2kg soli i 67kg vode.

SASTOJCI

Brašno od celog heljdinog zrna (28%), **pšenično** brašno, heljda (20%), suvo **raženo** kiselo testo, vitalno **glutensko** brašno, poboljšivač (vlakna iz **pšenice**, **raženo** brašno, vitalno **glutensko** brašno, enzimi, askorbinska kiselina E 300), brašno celog zrna **raži**, prženi **ječmeni** slad. Može sadržati **jaja** i **mleko** u tragovima.

USLOVI ČUVANJA

Čuvati u originalnoj ambalaži na suvom i hladnom mestu (maksimalno do 25°C) u uslovima relativne vlažnosti vazduha koja ne prelazi 70%.

ROK TRAJANJA 6 meseci.

PAKOVANJE 25 kg troslojna papirna vreća sa unutrašnjom PE oblogom.

HELJDIN HLEB

TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

RECEPTURA

Pšenično brašno	5 kg
Ražano brašno	3 kg
Heljda mix	2 kg
So	0,2 kg
Voda	7 L
Kvasac	0,3 kg

TEHNOLOŠKI POSTUPAK

- Mešanje: 3 + 10 min
- Odmaranje u masi: 20 min
- Deljenje: 0,35 kg
- Okruglo oblikovanje: loptica
- Odmaranje na stolu: 10 min
- Finalno oblikovanje: okruglo/vekna
- Fermentacija komora: 45 min
- Pečenje: 230 °C/22 min, u zavisnosti od mase komada.

FLIPS POSIP

Za dekorisanje pekarskih proizvoda



Ekstrudirani kukuruz, pogodan za dekorisanje pekarskih proizvoda.



DOZIRANJE I NAČIN UPOTREBE

Dozira se prema želji korisnika, naneti pre pečenja na navlaženu površinu testa.

SASTOJCI Ekstrudirani kukuruzni griz.

USLOVI ČUVANJA

Čuvati u originalnoj ambalaži na suvom i hladnom mestu (maksimalno do 25 °C) i uslovima relativne vlažnosti vazduha koja ne prelazi 75%.

ROK TRAJANJA 12 meseci od datuma proizvodnje, u neotvorenom pakovanju i optimalnim uslovima skladištenja.

PAKOVANJE 10 kg papirna vreća sa unutrašnjom PP oblogom.

