



Bread Mix Semillas

MIX PARA LA ELABORACIÓN DE PAN SIN GLUTEN CON SEMILLAS APTO PARA CELÍACOS

CARACTERÍSTICAS:

- Adecuado para todo tipo de masas (panes, panecillos, pizza, molde, pita, chapata, baguette etc..)
- Incluye levadura y sal (solo hay que añadir agua al mix)
- Libre de : Gluten, Leche, Huevo, Almidón de trigo, Proteína de soja y sustancias OMG.
- Aroma y sabor excelente parecido al de los panes tradicionales con gluten
- Buena conservación (hasta varios días después del horneado).
- Buen balance nutricional.
- Con la marca de garantía **Controlado por FACE**

RECETAS

ELABORACION MANUAL

Bread Mix Semillas1 kg

Agua tibia (30-35°C)..... 600 - 700 ml (muy importante la temperatura)

PROCEDIMIENTO

Amasar hasta masa uniforme

Reposo de la masa en bloque 15 minutos. Cubrir la masa con un paño mojado

Formar las piezas (para evitar que se pegue untarse las manos y superficie de trabajo con aceite.

Fermentar durante 60-70 minutos en ambiente húmedo (humedecer previamente las piezas rociándolas con un poco de agua mediante spray)

Hornear a 185°C con vapor durante 20 - 30 minutos.(introducir en el horno recipiente con agua)

ELABORACIÓN MEDIANTE MAQUINA PANIFICADORA

Bread Mix Semillas 0,500 kg

Agua tibia (30-35°C) 350 ml (Muy importante controlar la temperatura)

PROCEDIMIENTO (Máquina panificadora)

Primero verter el agua medida con exactitud, dentro del depósito de la máquina, después añadir Bread Mix Semillas pesado con exactitud sobre el agua, conectar la máquina y seleccionar el programa deseado entre 2 - 3 horas (recomendamos el programa largo).No abrir sin necesidad la compuerta de la máquina hasta finalizar el proceso.

INGREDIENTES: Almidón de maíz, harina de arroz, semillas de girasol (5,0%), semillas de lino (4,0%), semillas de sésamo (4,0%) harina de patata, dextrosa, semillas de mijo (2,0%) aceite de oliva extra virgen, levadura, sal, estabilizantes: E-415, E-464, E-460i, E-410, y aromas.

FICHA TÉCNICA



PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

| | |
|------------------|--------------------------------|
| Recuento total : | Max. 1 x 10 ⁶ cfu/g |
| Mohos | Max. 200 cfu/g |
| Salmonella | Negativo en 25 g |

ENVASE: Disponible en bolsas de 1 Kg (caja 10x1kg)

ALMACENAMIENTO: Mantener en lugar fresco y seco.

CADUCIDAD: 12 meses en su envase original cerrado.

INFORMACION NUTRICIONAL

Valores promedio por cada 100 g

| | |
|----------------------------|---------------------------|
| Valor calórico | 1478 kJ / 349 kcal |
| Proteínas (Nx6,25) | 10,00 g |
| Carbohidratos | 70,00 g |
| De los cuales sacarosa son | 3,00 g |
| Grasa | 3,20 g |
| De la cual es saturada | 0,40 g |
| Fibra | 2,70 g |
| Sodio | 0,70 g |

DECLARACIÓN DE ALERGENOS (*)

| ALERGENO | Ausencia/Presencia |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Cereales que contengan glúten y productos derivados (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) (**) | Ausencia |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | Ausencia |
| Huevos y productos a base de huevo | Ausencia |
| Pescado y productos a base de pescado | Ausencia |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | Ausencia |
| Soja y productos a base de soja | Ausencia |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | Ausencia |
| Apio y productos derivados | Ausencia |
| Mostaza y productos derivados | Ausencia |
| Frutos de cáscara : almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia, y nueces de Australia y productos derivados. | Ausencia |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | Presencia |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ | Ausencia |
| Altramuces y productos a base de altramuces | Ausencia |
| Moluscos y productos a base de moluscos | Ausencia |

(*) Substancias citadas en el Anexo de la Directiva 2003/89/CE del Parlamento Europeo y del Consejo la Directiva 2006/142/CE.

(**) Contenido en gluten inferior a 10 ppm

Natur Improver, S.L. – Castellassa 42, Nave 1.2. - P.I. Can Petit - 08228 Terrassa – Barcelona (Spain)
Tel +34 937 847 281 Fax + 34 937 848 167 e-mail: info@naturimprover.com web: www.naturimprover.com