

## Zmesi viaczrnné a špeciálne

# INULÍK MIX KONCENTRÁT



### CHARAKTERISTIKA:

INULÍK MIX KONCENTRÁT je 43% zmes na prípravu pečiva s prídavkom topinamburovej múky. Tá obsahuje polysacharid Inulín (95% fruktóza-ovocný cukor), ktorý nezvyšuje hladinu krvného cukru a je tak vhodný i pre diabetikov. Inulín pôsobí v tráviacom trakte k zlepšeniu mikroflóry. Pečivo z INULÍK MIX KONCENTRÁTU nezaťažuje oproti bežnému bielemu pečivu organizmus tukmi a zložitými cukrami, ktoré sú náročné na trávenie.

Balenie: 10 kg PAP vrátane fólie, trvanlivosť 6 mesiacov.

### ZLOŽENIE:

Ražná múka, pšeničné otruby, múka z topinambury (19%), pšeničná múka, soľ, múka guarová, sójový lecitín (emulgátor), koriander, kyselina askorbová, kyselina citrónová, kyselina mliečna, jačmenný pražený slad, sójová múka, enzým.

### Pri dodržaní receptúry:

	100 g Inulíku obsahuje	100 g bežného 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
Bielkoviny	8,9 g	8,0 g
Soľ	1,4 g	1,5 g
Inulín	1,2 g	-

### DOPORUČENÉ RECEPTÚRY:

#### INULÍK® - PREBIOTICKÉ PEČIVO

Surovina	množstvo	MJ	€/MJ	Vaša kalkulácia	cena
pšeničná múka hladká	100,00	kg	x	=	€
INULÍK MIX KONCENTRÁT	43,00	kg	x	=	€
droždie	4,30	kg	x	=	€
voda cca	90,00	kg	x	=	€
<b>Cesto celkom</b>	<b>237,30</b>	<b>kg</b>		=	€

#### DOPRAJTE TELU NEVŠEDNÉ PEČIVO SO ZAUJÍMAVOU CHUŤOU