

SINGLU SYNERGI

Gluten
FRITT



IREKS

SINGLU SYNERGI – Mörkt glutenfritt bröd med mycket smak

Processfördelar:

- enkel och tillförlitlig tillverkning
- direkt uppslagning

Kvalitetsfördelar:

- skorpans och inkråmets färg, typiskt för mörkare/grövre bröd
- aromatisk bröds smak
- mycket bra färskhållning

100 g bröd innehåller:

Energi	1259 kJ (301 kcal)
Fett	15,4 g
- varav mättat fett	3,4 g
Kolhydrater	31,5 g
- varav sockerarter	2,8 g
Fiber	4,8 g
Protein	6,8 g
Salt	1,3 g

Recept:

SINGLU SYNERGI	10000 g
Jäst	250 g
Vatten (18 °C. - 20 °C.), ca.	6500 g
<hr/> Total vikt	<hr/> 16750 g

Körtid:	2 + 6 min.
Degtemperatur:	22 °C.
Liggtid:	Ingen
Degvikt:	700 g i form (10 x 10 x 18 cm)
Jästid:	ca. 45 min.
Baktemperatur:	230 °C., fallande till 200 °C., med ånga
Baktid:	40 - 45 min. till en kärntemp. på 96 °C

med
mycket
smak

Gluten FRITT



IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
GERMANY
Tel.: +49 9221 706-0
Fax: +49 9221 706-306
ireks@ireks.com
www.ireks.com

IREKS Konsulenter:

Rickard Persson
Bil: +46 70 576 44 82
rickard.persson@ireks.com

Jesper Dahlskog
Bil: +46 70 575 25 31
jesper.dahlskog@ireks.com

Emil Nilsson
Bil: +46 70 631 26 16
emil.nilsson@ireks.com

