

Výrobky z řady Clean Label

Pro vícezrnné pečivo

Dýňová směs CL
Špaldovo-pohanková směs CL
Triumf tmavý
Sojovo-vločková směs
Lactokorn
Molkekorn
Kongo

Tmavá směs s dýňovými semínky, dávkování 70% směsi na 50% mouky.
Směs s oříškovou chutí a dávkováním 70% směsi na 50% mouky.
Směs s dávkováním 30% pro pečivo s vysokým obsahem vlákniny a zdroj bílkovin.
Světlá směs se sójou a ovesnými vločkami, dávkování 25%.
25% špaldovo-žitná směs s jemně oříškovou chutí.
Směs s chutí chlebového koření a dávkováním 20%.
Přísada pro zatmavení střídy a vylepšení chuti s dávkováním do 5%.

Pro celozrnné pečivo

Cerespro

70 - 80% směs pro celozrnné výrobky.

Pro žitné pečivo

Žitná směs

Pro pečivo i chléb bez semínek, s dávkováním 70% směsi na 30% žitné mouky.

Pro pečivo se záparou

BIO Silkgrain Rye
Silkgrain Spelt
Silkgrain Ebony
Silkgrain Legim
Silkgrain Pumpkin Carrot
Silkgrain Chia
Silkgrain Sonnen Müsli

BIO žitná zápara s dávkováním do 100%.
Zápara se špaldovými zrny stabilizovaná špaldovým kvasem, dávkování 30-50%.
Olejninovo-luštěninová zápara se špaldovým kvasem, dávkování 50-100%.
Luštěninová zápara s ovesným kvasem, kousky papriky a mrkve, dávkování 50-100%.
Zápara s dýňovým semínkem, lnem a kousky mrkve, stabilizovaná ovesným kvasem.
Zápara z drobných chia semínek s dávkováním 50%, stabilizovaná žitným kvasem.
Zápara z ova, slunečnice, lnu, quinoi, chia s ovesným kvasem, dávkování 30-50%.

Pro chleby

Amore L Staročeský kvas
Stabilizátor chleba CL
Fermento P Malt

Tekutý žitný kvas, 5-30% dávkování.
Stabilizátor pro chleby i dlouhozrající těsta, 1% dávkování.
Sušený ječný kvas, do 5% dávkování.

Pro jemné pečivo

Silky CL
Amore L Soft Wheat
Lactigo
Dekor jemný
Debic máslo tradiční
Debic máslo croissant

Přípravek na jemné i běžné pečivo, 1% dávkování.
Tekutý pšenično žitný ferment, 3-7% dávkování.
Přísada na bázi sušeného mléka, do 5% dávkování.
Nevlhnoucí cukr.
Máslo vhodné do kynutých, třených i pevných těst.
Máslo pro laminovaná těsta.

Posypy

Posyp Prokorn
Posyp kukuřičný
Posyp sluníčko
Posyp pikantní

Pšeničná krupice pro dekoraci chlebů i pečiva.
Posyp z extrudované kukuřice se semínky slunečnice, lnu.
Posyp ze lnu, kukuřice, ova, pšenice, slunečnice a sóji pro dekoraci i do těsta.
Pro dekoraci i do těsta, obsahuje len, mák, kmín, papriku a pepř.

Clean Label

Jednoduše přírodní cestou



Clean Label

Ty **nejlepší věci** v životě **jsou ty nejjednodušší**. Jako křupavý chleba s kratičkým složením. Mouka, kvas, voda, špetka soli. Co víc? Víc nic.

Jednoduchost mají rádi i vaši zákazníci. Chtějí jíst kvalitní a dobré pečivo z přírodních surovin. Ze surovin, které dokážou vyslovit.

Pojďme společně takové pečivo přinést na jejich stůl. Připravili jsme pro vás výrobky z řady Clean Label **z jednoduše přírodních surovin**.

Co je to Clean Label?

Clean Label znamená Čistá etiketa. Jsou to výrobky s jednoduchým a srozumitelným složením, bez složitých názvů nebo umělých přídatných látek. Namísto surovin s E kódy používáme kvas či šťávu z tropické třešně.



Jednoduché složení

Jen pár kvalitních surovin, víc nic. Pečte se složením, které zákazník umí vyslovit



Jednoduché pečení

Spolehněte se, že vaše pečivo vždy vyjde z pece stejné. Vyladili jsme poměry, tak abyste při pečení měli jistý výsledek a stabilní kvalitu.



Jednoduchý prodej

Společně ukážeme zákazníkům, proč si toto pečivo zamilovat. Přichystali jsme pásky na chléb, díky kterým výrobky snadno poznají.



Jednoduše výborné

Voňavé, křupavé, vláčné, plné semínek. Vaše pečivo bude tou dobrotou, pro kterou se zákazníci vrací.