

specials

# Cereform

NUTRI-SCORE





## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: **Tarwe**bloem, Integraal **tarwe**meel, Gemoute **tarwe**vlokken, **Soja**vlokken, **Tarwe**gluten, Bruin lijnzaad, Zonnebloempitten, Geëxtrudeerde maïs, Geroosterde **mout**, Emulgatoren E471, E472e en E481, Enzymen: Amylase (**tarwe**) en Hemicellulase (**tarwe**), **Mout**bloem, Ascorbinezuur E300, verrijkt met minerale zouten (CaCO<sub>3</sub>) E170

Structuur: Poeder met granen

Integraliteit: 51%

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Rogge, Mout)  
Soja, Kan sporen bevatten van Sesamzaad

### Brood

Kruim: Vast

Kleur: Bruin

### Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):\*

Energetische waarden	363 kcal/1531 kJ
Koolhydraten	53,1 g
Vetten	7,0 g
Eiwit (Nx6,25)	17,6 g
Voedingsvezels	8,8 g

\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

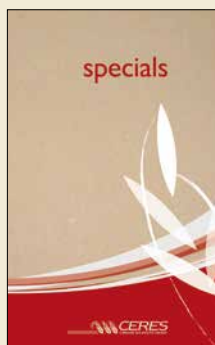


## Verpakking

25 kg of bulk

## Opmerkingen

7 granen, 6 zaden verrijkt met tarwevlokken en geroosterde rogge.



## Recept

### Grondstoffen

CT CEREFORM	10 kg
Water*	± 6 l
Gist	300 g
Zout	170 g

### Kneding

Normaal	25'
Spiraal 1° versnelling	7'
2° versnelling	6'
Snelkneder	3'30"
Deegtemperatuur	25 °C - 27 °C

### Rust- en rijstijden

1° rust	15'
2° rust	15'
Narijs	45' - 60'
Rijstemperatuur	32 °C
Relatieve vochtigheid	80%

### Bakproces

Baktemperatuur	220 °C
Baktijd	35' - 45'

### Opmerkingen

- Voor speciaal brood, de nodige ingrediënten toevoegen, volgens de wettelijke bepalingen.

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.