

eko4korn+



Mix för tillverkning av ekologiskt bröd och frukostbröd av 4 sädeslag med hela korn och fröer

**EKO**

eKO₄KORN⁺

Tillverkningsfördelar: • Lätt, effektiv produktion av ekologiskt bröd och frukostbröd

Kvalitetsfördelar: • Tilltalande volym och struktur
• Aromatisk, aptitlig doft och smak

Recept:	EKO-4-KORN PLUS	1000 g
	Jäst	30 g
	Vatten	520 - 540 g
	<hr/>	
	Total vikt	1550 - 1570 g

Körtdid:	6 + 4 min.
Degtemperatur:	26 - 28 °C.
Liggtid:	20 - 30 min.
Degvikt:	500 g
Baktemperatur:	240 °C. med ånga, fallande till 190 °C.
Baktid:	25 - 30 min.

Näringsvärde

100 g bröd (14 g topping: linfrö och durumvete 1:1) innehåller:

Energi	1113 kJ (264 kcal)
Protein	9,7 g
Kolhydrat	45,2 g
varav sockerarter	2,7 g
Fett	3,7 g
varav mättat fett	0,6 g
Kostfiber	5,4 g
Natrium	0,5 g

Ovanstående recept uppfyller kraven på Nyckelhålmärkningen


IREKS

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