

MAKA PIEKARSKA CZYSTA NIESTANDARYZOWANA

Mąki piekarskie niestandaryzowane to linia najwyższej jakości surowca do zastosowania zakładach gastronomicznych i w kuchni domowej.

Znakomita do użycia przez profesjonalistów w zakładach piekarskich, ale również do sporządzania najwyższej jakości produktów gastronomicznych.

Mąki, nie są standaryzowane tzn nie zawierają tzw „polepszaczy” oraz nie są modyfikowane genetycznie (wolne od GMO).

Brak standaryzacji wymusza użycie wysokiej jakości ziarna, co eliminuje potrzebę „wzbogacania” dodatkami podnoszącymi jej walory wypiekowe.

Mąka wolna jest również od antyzbrylaczy i środków zapobiegających zmianie bądź utrwalaniu barwy.

Mąki niestandaryzowane, które **używane są do wypieku CHLEBA ŻYCIA** otrzymały określenie jako mąka CZYSTA, co jest zasadne i trafne ponieważ odnosi się do staranności w doborze ziarna przed mieleniem oraz braku jakiegokolwiek ingerencji w naturalne składniki mąki już po przemiale.

Linia **MAKA PIEKARSKA CZYSTA NIESTANDARYZOWANA** to:
mąki żytnie 4 typy : delikatesowa, pytłowa, sitkowa, razowa
mąki pszenne 4 typy: biskoptowa, bułkowa, chlebowa, Graham
mąki orkiszowe 3 typy: delikat, unikat i pełnoziarnista.

Wszystkie **MAKI PIEKARSKIE** rekomendowane są dla osób o wysokich wymaganiach kulinarno - dietetycznych.



Autorski przepis w wewnętrznej części etykiety >>>>

MAKI PIEKARSKIE ŻYTNIE

CZyste nie standaryzowane*

*wszystkie maki firmowane znakiem  nie są „wzbogacane” enzymami i dodatkową ilością glutenu. Maki nie zawierają konserwantów i barwników- również słodowych.

PPUH ER Robert Jasiński
Ul. Jaśminowa 118
05-300 Budy Janowskie
www.chlebzycia.eu
mail: chlebzyciajasinski@gmail.com
tel. 502 225 119

OPAKOWANIE TORBA PAPIEROWA



ASORTYMENT	KRÓTKI OPIS	ZASTOSOWANIE
	nazwa: RAZOWA rodzaj: żytnia typ: 2000 mikro/makro elem. : 2% przemiał: gruby kolor: bardzo ciemna	- Chleby na zakwasie żytnie razowe i mieszane - Pieczywo na drożdżach (zalecana porcja w stosunku do mąki pszennej max 15%) - Inne wyroby mączne - jako dodatek lub surowiec główny (produkty typu: placki, kluski, pizze, makrony i.t.p.) - Do wytworzenia i karmienia świeżego zakwasu żytniego (również żuru)
	nazwa: SITKOWA rodzaj: żytnia typ: 1400 mikro/makro elem.: 1,4% przemiał: średni kolor: ciemno szara	- Chleby na zakwasie żytnie ciemne i mieszane - Pieczywo na drożdżach (zalecana porcja w stosunku do mąki pszennej max 20%) - Inne wyroby mączne - jako dodatek lub surowiec główny (produkty typu: placki, kluski, pizze, makrony i.t.p.) - Do wytworzenia i karmienia świeżego zakwasu żytniego (również żuru)
	nazwa: PYTŁOWA rodzaj: żytnia typ: 720 mikro/makro elem.: 0,7% przemiał: drobny kolor: jasno szara	- Chleby na zakwasie żytnie i mieszane - Pieczywo na drożdżach (zalecana porcja w stosunku do mąki pszennej 40%) - Inne wyroby mączne - jako dodatek (produkty typu: placki, kluski, pizze, makrony i.t.p.) - Do wytworzenia i karmienia świeżego zakwasu żytniego (również żuru)
	nazwa: DELIKATESOWA rodzaj: żytnia typ: 500 mikro/makro elem.: 0,5% przemiał: drobny kolor: jasna	- Chleby na zakwasie żytnie i mieszane (w tym pieczywo lekkostrawne). - Pieczywo na drożdżach (zalecana porcja w stosunku do mąki pszennej max 40%) - Inne wyroby mączne - jako dodatek lub surowiec główny (produkty typu: placki, kluski, pizze, makrony i.t.p.) - Do wytworzenia i karmienia świeżego zakwasu żytniego (również żuru)



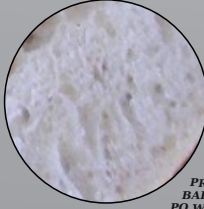
0,9kg LUB 1kg

MAKI PIEKARSKIE PSZENNE

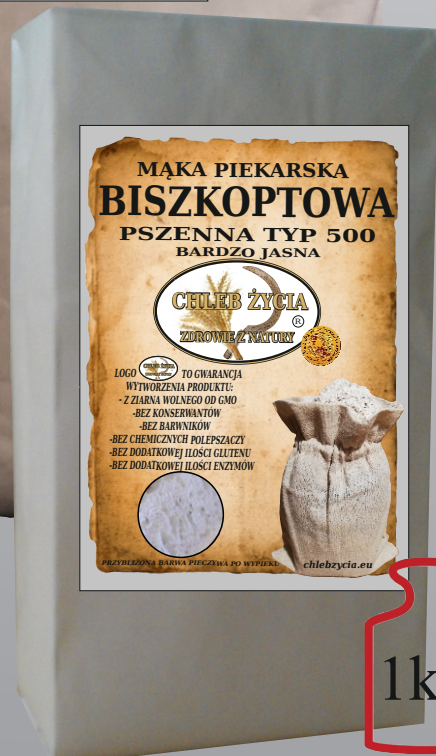
CZYSZCZĄCE NIE STANDARDYZOWANE*

*wszystkie maki firmowane znakiem  nie są „wzbogacane” enzymami i dodatkową ilością glutenu. Maki nie zawierają konserwantów i barwników- również słodowych.

PPUH ER Robert Jasiński
Ul. Jaśminowa 118
05-300 Budy Janowskie
www.chlebzycia.eu
mail: chlebzyciajasinski@gmail.com
tel. 502 225 119

ASORTYMENT	KRÓTKI OPIS	ZASTOSOWANIE
	nazwa: GRAHAM rodzaj: pszena typ: 1850 mikro/makro elem: 1,8% przemiał: gruby kolor: ciemna  PRZYBLIŻONA BARWA PIECZYWA PO WYPIEKU	- Wypieki piekarsko - ciastkarskie jako składnik główny lub dodatek (chleby, bułki, ciasta i ciastka, itp.) - Inne wyroby mączne (produkty typu: placki, kluski, pizze, makrony i t.p.)
	nazwa: CHLEBOWA rodzaj: pszena typ: 850 mikro/makro elem: 0,8% przemiał: drobny kolor: jasno szara  PRZYBLIŻONA BARWA PIECZYWA PO WYPIEKU	- Wypieki piekarsko - ciastkarskie (chleby, bułki, ciasta i ciastka, itp.) - Inne wyroby mączne (produkty typu: placki, kluski, pizze, makrony i t.p.)
	nazwa: BUŁKOWA rodzaj: pszena typ: 650 mikro/makro elem: 0,6% przemiał: drobny kolor: jasna  PRZYBLIŻONA BARWA PIECZYWA PO WYPIEKU	- Wypieki piekarsko - ciastkarskie (bułki, chleby, pączki, ciasta i ciastka, itp.) - Inne wyroby mączne (produkty typu: placki, kluski, pizze, makrony i t.p.)
	nazwa: BISZKOPTOWA rodzaj: pszena typ: 500 mikro/makro elem: 0,5% przemiał: drobny kolor: bardzo jasna  PRZYBLIŻONA BARWA PIECZYWA PO WYPIEKU	- Wypieki piekarsko - ciastkarskie (bułki, chleby, biszkopty, pączki, ciasta i ciastka, itp.) - Inne wyroby mączne (produkty typu: placki, kluski, pizze, makrony i t.p.)

OPAKOWANIE TORBA PAPIEROWA



1kg

MAKI PIEKARSKIE ORKISZOWE

CZyste nie standaryzowane*

*wszystkie maki firmowane znakiem  nie są „wzbogacane” enzymami i dodatkową ilością glutenu. Maki nie zawierają konserwantów i barwników- również słodowych.

PPUH ER Robert Jasiński
Ul. Jaśminowa 118
05-300 Budy Janowskie
www.chlebzycia.eu
mail: chlebzyciajasinski@gmail.com
tel. 502 225 119

OPAKOWANIE TORBA PAPIEROWA



ASORTYMENT	KRÓTKI OPIS	ZASTOSOWANIE
	nazwa: ORKISZOWA RAZOWA rodzaj: orkisz 100% typ: 2000 mikro/makro elem. : 2% przemiał: pełnoziarnista średnio gruby kolor: bardzo ciemna	- Wypieki piekarsko - ciastkarskie jako składnik główny lub dodatek (chleby, bułki, ciasta i ciastka, itp.) - Inne wyroby mączne (produkty typu: placki, kluski, pizze, makrony i t.p.)
	nazwa: ORKISZOWA UNIKAT rodzaj: orkisz 100% typ: 1300 mikro/makro elem.: 1,3% przemiał: średnio drobny kolor: szaro ciemna	- Wypieki piekarsko - ciastkarskie jako składnik główny lub dodatek (chleby, bułki, ciasta i ciastka, itp.) - Inne wyroby mączne (produkty typu: placki, kluski, pizze, makrony i t.p.)
	nazwa: ORKISZOWA DELIKAT rodzaj: orkisz 100% typ: 650 mikro/makro elem.: 0,6% przemiał: drobny kolor: jasna	- Wypieki piekarsko - ciastkarskie (bułki, chleby, pączki, ciasta i ciastka, itp.) - Inne wyroby mączne (produkty typu: placki, kluski, pizze, makrony i t.p.)



PROPOZYCJA ORYGINALNEGO OPAKOWANIA*:

4 kg



1 kg

*ZOBACZ FOLDER OPAKOWANIA