

MAKI SPECJALISTYCZNE NATURALNE KOMPOZYCJE*

***Produkty firmowane znakiem  wytwarzane są na bazie naturalnych surowców. Mąki nie zawierają konserwantów i barwników- również słodowych.**

ASORTYMENT

Wiecej surowców do wypieku i nie tylko znajdziesz na: **chlebzycia.eu**

zakładka: PRODUKTY

KRÓTKI OPIS*

Mąki naturalnie bezglutenowe (takie jak: ryżowa, kukurydziana) są obrabiane z dbałością o to by nie przedostały się do nich inne surowce posiadające ten alergen. Niemniej informujemy o innych wyrobach, które wytwarzane są w młynie i zakładzie. pszenica, żyto, jęczmień, owies, jaja, sezam, soja, orzechy różne w tym arachidowe, mleko i jego pochodne.

OPAKOWANIE TORBA PAPIEROWA



nazwa: MAKA O/G
rodzaj: obniżony gluten
kolor: jasna
przeznaczenie: mąka dla osób ograniczających spożycie glutenu. Znakomita do: placków, naleśników, omeletów, klusek, ciast, pieczywa, blatów do pizzy i podobnych wyrobów.

SPOSÓB UŻYCIA: mąkę należy używać podobnie jak inne mąki pamiętając o konieczności natychmiastowego mieszania po połączeniu z wodą. Mąkę O/G można również mieszać z innymi mąkami i surowcami według własnego zapotrzebowania pamiętając o swojej indywidualnej wrażliwości na zawarte w nich alergeny.



nazwa: MAKA W/B
rodzaj: wysokobłonnikowa
kolor: bardzo ciemna
przeznaczenie: mąka dla osób wzbogacających jadłospis o pełnowartościowy białek pokarmowy oraz tych, którzy stosują dietę o niskim indeksie glikemicznym. Mieszanek specjalnie dobranych mąk i otręb żytnich o wysokim poziomie błonnika i niskim indeksie glikemicznym (poniżej 45). Podwyższa walory zdrowotne oraz jakość i wygląd produktów- nadając im naturalną ciemną barwę.

SPOSÓB UŻYCIA: mąkę używać można jako podstawę przy wyrobie pieczywa lub jako dodatk do własnych kompozycji wypiekowych (pieczywo, ciasta, ciastka, a nawet placki i inne produkty).



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

INFORMACJA O PRODUKTACH O/G:

Mąka specjalistyczna O/G oraz mieszanki i pieczywo świeże O/G - to produkty o obniżonej zawartości glutenu do poziomu śladowego. (Niżej dokładniejsze parametry)

Coraz powszechniejszym zjawiskiem występującym na świecie jest nietolerancja glutenu. Do skrajnej postaci tej dolegliwości należy agresywna nietolerancja tego białka zwana CELIAKIĄ. Osoby cierpiące na tę chorobę powinny zupełnie wyeliminować ze swojej diety produkty zawierające to białko. Produkty O/G nie są zalecane tym konsumentom.

Jednak w większości przypadków kłopoty z przyjmowaniem glutenu mają charakter mniej inwazyjny, a osoby z tą przypadłością spożywają produkty zawierające gluten, ale robią to rozważnie, pamiętając o indywidualnej wrażliwości na ten alergen. Właśnie do tej grupy odbiorców skierowane są produkty O/G.

W zakładzie gdzie produkowane są wyroby O/G powstaje cała gama zwykłych produktów piekarniczych zawierających gluten. Dołożono jednak starań by produkty O/G wytwarzane były w taki sposób, by zminimalizować ewentualne przedostanie się surowców z glutenem do wyrobów O/G.

Surowce użyte do mieszanek i pieczywa O/G nie mają glutenu, nawet z używanej skrobi pszennej został on wytrącony do poziomu mniejszego niż 0,00002 kg glutenu / na 1,00 kg skrobi. Podczas gdy w zwykłej mące pszennej zawartość białek tworzących gluten waha się na poziomach: 0,08 kg - 0,12 kg/na 1kg mąki a przy tzw. silnych mąkach jest go jeszcze dużo więcej!

Mieszanek wypiekowa OG standard - stanowiąca podstawę wszystkich wyrobów OG - jak wykazały badania charakteryzuje się śladem poniżej: 0,00001 kg glutenu / na 1,00 kg mieszanki, co jest wskaźnikiem znacznie niższym od normy nałożonej na produkty bezglutenowe. Jednak z uwagi na fakt iż w zakładzie produkuje się wyroby zawierające gluten na etykiecie zamieszczamy ostrzeżenie: „możliwe śladowe ilości glutenu”

Prace nad przygotowaniem produktów O/G trwały ponad 2 lata. Celem było, nie tylko obniżenie zawartości glutenu ale również uzyskanie jak najlepszego smaku i aromatu, co nie jest łatwe w tego typu produktach.

Mamy nadzieję, że nasze starania przełożą się na zadowolenie konsumentów szukających produktów smacznych i jednocześnie odpowiednich dla swojej kondycji zdrowotnej.

MAKI SPECJALISTYCZNE NATURALNE KOMPOZYCJE*

*Produkty firmowane znakiem  wytwarzane są na bazie naturalnych surowców. Maki nie zawierają konserwantów i barwników- również słodowych.

ASORTYMENT KRÓTKI OPIS



nazwa: MĄKA P/Z
rodzaj: parzona żytnia
kolor: jasna
przeznaczenie : mąka do naturalnego wzbogacania jakości pieczywa. Poprawia strukturę miększu i stabilizuje jego wilgotność co naturalnie przedłuża świeżość chleba.

SPOSÓB UŻYCIA : mąkę należy używać jako dodatek do przygotowania ciasta na pieczywo i inne wyroby żytnie oraz z innych mąk. Dodanie 15-20 % w stosunku do pozostałych surowców sypkich, zdecydowanie poprawia jakość wyrobu gotowego. Efekty zastosowania mąki parzonej: Podniesienie walorów smakowo - zapachowych . Poprawa struktury i zwiększenie wilgotności miększu.



nazwa: MĄKA P/P
rodzaj: parzona pszenna
kolor: jasna
przeznaczenie : mąka do naturalnego wzbogacania jakości pieczywa. Poprawia strukturę miększu i stabilizuje jego wilgotność co naturalnie przedłuża świeżość chleba.

SPOSÓB UŻYCIA : mąkę należy używać jako dodatek do przygotowania ciasta na pieczywo i inne wyroby pszenne oraz z innych mąk. Dodanie 15-20 % w stosunku do pozostałych surowców sypkich, zdecydowanie poprawia jakość wyrobu gotowego. Efekty zastosowania mąki parzonej: Podniesienie walorów smakowo - zapachowych . Poprawa struktury i zwiększenie wilgotności miększu.



nazwa: MĄKA M/Z
rodzaj: mąka zakwasowa
kolor: szaro-ciemna
przeznaczenie : do prowadzenia zakwasu.
SPOSÓB UŻYCIA : mąkę używać do samodzielnego wytworzenia zakwasu oraz „dokarmiania” przechowywanego w domu. Sposób użycia mąki M/Z nie różni się od metod przy prowadzeniu za pomocą innych mąk np. pyłkowej. Jednak specjalny dobór typów mąki oraz sposób przemiatu mąki M/Z sprawia, że zakwas wytworzony z niej jest najwyższej jakości i można go stosować jako podstawę do wyrobu zarówno pieczywa ciemnego jak i jasnego.

OPAKOWANIE TORBA PAPIEROWA



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