

PAN VITASAN

PANADERÍA

OTRAS MEZCLAS PARA EL BIENESTAR

Mezcla para pan elaborada con harina integral de trigo, avena, centeno, cebada, semillas de girasol, linaza, calabaza y germen de soja. Los productos finales elaborados con PAN VITASAN son ricos en fibra, proteínas, grasas insaturadas y vitamina E (36 % VRN), además de tener un color marrón intenso, una textura suave y masticable por dentro y una corteza crujiente por fuera.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080446

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



La

Cross-contaminations



Leche



Senape



Semi



Lupino

INFO

Descrpción



Extraordinary
made simple.

preparado completo para panes multicereales y multise­millas con alto contenido de fibra y vitamina E (36 % VRN). VITASAN BREAD es rico en grasas insaturadas y fuente de proteínas.

Denomination

semielaborado para la producción de pan de trigo integral con cereales (avena, centeno, cebada) y semillas (girasol, lino y calabaza).

Directions for use

VITASAN BREAD _____ 1000 g

agua _____ 550-600 g

levadura (fresca) _____ 30 g

TEMPERATURA DE LA MASA: 26-28 °C

PUNTEADO: 15 minutos a 22-24 °C

FERMENTACIÓN: 50-60 minutos a 28-30 °C con humedad relativa del 70-80 %

COCCIÓN: 20-25 minutos a 220-230 °C (para tamaños de 70 g)

40-50 minutos a 220-230 °C (para tamaños de 500 g)

VITASAN BREAD es un producto rico en fibra y semillas. Para obtener un pan bien fermentado, se recomienda empezar a amasar la mezcla con aproximadamente 2/3 del agua prevista en la receta; prolongar el amasado hasta la formación de la malla glutínica, luego añadir el agua restante en dos etapas.

El pan puesto a la venta según la receta indicada se puede declarar de la siguiente manera:

Pan de trigo integral con cereales (avena, centeno, cebada) y semillas (girasol, lino y calabaza) - Ingredientes: harina de TRIGO integral, agua, semillas de girasol 8 %, semillas de lino 4,5 %, levadura, semillas de calabaza 2 %, germen de SOJA, copos de AVENA 1,6 %, harina de CENTENO 1,6 %, harina malteada de CEBADA 1,6 %, masa madre deshidratada de TRIGO, gluten de TRIGO, sal yodada (sal, yodato de potasio) 1 %.

El producto puede contener MOSTAZA, ALTRAMUZ, LECHE Y DERIVADOS, SÉSAMO.

A estos se deben añadir posibles alérgenos adicionales según el plan de autocontrol.



**Extraordinary
made simple.**