



Stonecznik



Płatki orkiszowe



Jogurt

Opakowanie: worek 20 kg
Paleta: 800 kg
Termin przydatności: 12 miesięcy

Pieczyno JOGURT - FIT

To 50% mieszanka do pieczywa jogurtowego. Nowa, ciekawa, praktyczna i łatwa do przygotowania forma pieczywa w postaci JOGURTOWEGO BATONA. Świetnie nadaje się na kanapki dla dzieci, jako przekąska w ciągu dnia czy też „zastrzyk energii” dla sportowców. Wasi Klienci docenią i pokochają **JOGURTOWE BATONY!**



doradztwo • technologia • dystrybucja • serwis dla piekarni, cukierni, lodziarni i gastronomii



Wspólnie Tworzymy Rozwoj

CENTRALA:
Pyskowice, 44-120
ul. Wyszyńskiego 62
T: +48 32 30 19 100
biuro@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ WROCŁAW:
Wrocław, 52-438
ul. Gieldowa 24
T: +48 71 712 23 04
wroclaw@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ KRAKÓW:
Skawina, 32-050
ul. Plk. A. Hałacińskiego 2
T: +48 12 442 00 00
krakow@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁUPSK:
Słupsk, 76-200
ul. Szymanowskiego 16
T: +48 59 727 95 95
slupsk@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ ŁÓDŹ:
Ksawerów, 95-054
ul. Łódzka 46
T: +48 42 209 30 80
lodz@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁOWACJA:
Dolný Kubín, 026 01
ul. Radlinského 60
T: +421 43 532 43 74
slovensko@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ CZECHY:
Frýdek Místek, 738 01
ul. Sadová 618
T: +420 55 86 40 594
info@polmarkus.cz

Receptura



Pieczywo JOGURT - FIT

Mąka pszenna T500	5,000 kg
Mieszanka Jogurt Fit Suprima	5,000 kg
Drożdże	0,030 kg
Woda	5,300 - 5,500 kg

Wykonanie:

Wszystkie składniki miesić 6 - 7 min, na wolnych obrotach i 2 min na szybkich. Temp. ciasta 26 - 28°C

Rozrost:

Pozostawić do spoczynku na ok. 10 min. Następnie rozwałkować ciasto na szerokość 36 cm i grubość ok 1 cm. Pozostaw do odpoczynku na 10 min i zwilż. Posyp równomiernie mieszanką wieloziarnistą Suprima. Przy pomocy radełka i linijki cukierniczej podziel ciasto na prostokąty 12 x 5 cm. Włóż batony na blachę i poddaj garowaniu przez ok 25 min w temp. 34°C i 75% wilgotności.

Wypiek:

Wyjmij blachę z garownika, zwilż batony wodą i włóż do pieca. Wypiek z zaparowaniem temp. 220 °C ok 18 min.

BATON JOGURTOWY - same korzyści!

Jogurt - wartościowy dodatek

Dodatek lubiany zarówno przez dzieci jak i dorosłych, bogate źródło wapnia i wysokowartościowego białka. Batony jogurtowe przygotowane wg. receptury zawierają min. 6% jogurtu.

Pełnowartościowe surowce

Płatki orkiszowe, mąka z pestek dyni, płatki ziemniaczane

Zbilansowany smak

Smakuje zarówno z pikantnymi jak i słodkimi dodatkami. Wyjątkowy smak w połączeniu z posypką wieloziarnistą Suprima.

Ciasto

Na zewnątrz chrupiące, wewnątrz świeże i delikatne, zdecydowanie bardziej wilgotne od tradycyjnego pieczywa.

Nowoczesna forma

Praktyczna i modna forma batona to wyjście na przeciw oczekiwaniom Klienta i panującym trendom żywieniowym.



doradztwo • technologia • dystrybucja • serwis dla piekarni, cukierni, lodziarni i gastronomii



Wspólnie Tworzymy Rzeczność

CENTRALA:
Pyskowice, 44-120
ul. Wyszyńskiego 62
T: +48 32 30 19 100
biuro@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ WROCŁAW:
Wrocław, 52-438
ul. Giełdowa 24
T: +48 71 712 23 04
wroclaw@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ KRAKÓW:
Skawina, 32-050
ul. Plk. A. Hałacińskiego 2
T: +48 12 442 00 00
krakow@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁUPSK:
Słupsk, 76-200
ul. Szymanowskiego 16
T: +48 59 727 95 95
slupsk@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ ŁÓDŹ:
Ksawerów, 95-054
ul. Łódzka 46
T: +48 42 209 30 80
lodz@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁOWACJA:
Dolný Kubín, 026 01
ul. Radlinského 60
T: +421 43 532 43 74
slovensko@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ CZECHY:
Frýdek Místek, 738 01
ul. Sadová 618
T: +420 55 86 40 594
info@polmarkus.cz