

specials

# Vesuve

NUTRI-SCORE





## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: **Tarwe**bloem, **Rogge**bloem, **Tarwe**zemelen, **Haver**vlokken, **Soja** grits, Gierst, Zonnebloempitten, **Tarwe**gluten, Boekweitbloem, **Sesam**zaad, Gemoute **rogge**vlokken, **Gerst**bloem, **Haver**bloem, Bruin lijnzaad, Rijstbloem, **Tarwe** zuurdesem, **Spelt**bloem, Emulgatoren E471 en E472e, **Mout**bloem, Gemoute en geroosterde **gerst**bloem, Kleurstof E150c, **Gerst**emoutextract, Voedingszuur E270, Enzymen: Amylase (**tarwe**), Hemicellulase (**tarwe**) en Lipase (**tarwe**), Ascorbinezuur E300

Structuur: Donkerbruin poeder met graantjes

Integraliteit: 100%

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Spelt, Rogge, Haver, Gerst, Mout)  
Soja, Sesamzaad

### Brood

Kruim: Vast

Kleur: Bruin

Geur: Aangename geur van granen

### Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):\*

Energetische waarden	354 kcal/1494 kJ
Koolhydraten	60,3 g
Vetten	4,6 g
Eiwit (Nx6,25)	14,1 g
Voedingsvezels	7,4 g

\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Verpakking

25 kg of bulk

## Opmerkingen

Zeer voedzaam brood.

## Recept

### Grondstoffen

VESUVE	10 kg
Water*	± 5,9 l
Gist	300 g
Zout	170 g

### Kneding

Normaal	20'
Spiraal 1° versnelling	4'
2° versnelling	6'
Snelkneder	2'45"
Deegtemperatuur	25 °C - 27 °C

### Rust- en rijstijden

1° rust	15'
2° rust	15'
Narijs	45' - 60'
Rijsttemperatuur	32 °C
Relatieve vochtigheid	80%

### Bakproces

Baktemperatuur	220 °C
Baktijd	35' - 45'

### Opmerkingen

- Voor speciaal brood, de nodige ingrediënten toevoegen, volgens de wettelijke bepalingen.

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.



De Nutri-Score wordt berekend op basis van de gebruikte voedingsstoffen in een product. Daarom is het noodzakelijk - als je voor dit brood Nutri-Score A wil claimen - om het recept nauwgezet te volgen, zonder extra toevoegingen.