



Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Integraal tarwemeel, Gemoute tarwevlokken, Sojavlokken, Tarwegluten, Bruin lijnzaad, Zonnebloempitten, Geëxtrudeerde maïs, Geroosterde mout, Emulgatoren E471, E472 en E481, Enzymen: Amylase (tarwe) en Hemicellulase (tarwe), Moutbloem, Ascorbinezuur E300, verrijkt met minerale zouten (CaCO₃) E170

Structuur: Poeder met granen

Integraliteit: 51%

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Rogge, Mout)
Soja, Kan sporen bevatten van Sesamzaad

Brood

Kruim: Vast

Kleur: Bruin

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	363 kcal/1531 kJ
Koolhydraten	53,1 g
Vetten	7,0 g
Eiwit (Nx6,25)	17,6 g
Voedingsvezels	8,8 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.



Opmerkingen

7 granen, 6 zaden verrijkt met tarwevlokken en geroosterde rogge.

Verpakking

25 kg of bulk



Recept

Grondstoffen

CT CEREFORM	10 kg
Water*	± 6 l
Gist	300 g
Zout	170 g

Kneding

Normaal

25'

Spiraal	1° versnelling	7'
	2° versnelling	6'

Snelkneder 3'30"

Deegtemperatuur 25 °C - 27 °C

Rust- en rijstijden

1° rust	15'
2° rust	15'
Narijs	45' - 60'
Rijst temperatuur	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.



CERES BLOEM BY
Castle Ingredients®

Probably the Best Food Ingredients

+ 32 87 33 45 19
www.castle-group.eu
info@castle-ingredients.com

