

GF BROPAIN



GF BROPAIN

Het glutenvrije,
vezelrijke brood

Verwerkingsvoordelen:

- Veelzijdige verwerkingsmogelijkheden
- Zeer goede deegeigenschappen
- Eenvoudige en betrouwbare verwerking

Kwaliteitsvoordelen:

- Broodtypische bruine korst
- Mooie kruimstructuur
- Zeer goed bakvolume
- Zeer goede vershouwing

Zeer
typische
en aromatische
broodsmak

Recept:

GF BROPAIN	10.000 g
Plantaardige olie	400 g
Gist	400 g
Water, ca.	9.000 g
Deeggewicht	19.800 g

Kneedtijd:	4 + 5 min.
Deegtemperatuur:	22 °C
Geen deegrust	
Afweeggewicht:	450 g
Afwerking naar keuze	
Geen tussenrijs	
Narijs:	50 min.
Oventemperatuur aflopend met stoom:	220 °C
Baktijd:	50 - 60 min.

* geen gebruik van eieren en ei producten, noch melk of melkproducten

100 g brood bevat:

Energie	927 kJ (220 kcal)
Vetten	2,9 g
waarvan verzadigde vetzuren	0,5 g
Koolhydraten	39,2 g
waarvan suikers	3,0 g
Vezels	6,8 g
Eiwitten	5,8 g
Zout	1,4 g

GF BROPAIN

Le pain sans gluten,
riche en fibres

Avantages de fabrication:

- Multiples possibilités de fabrication
- Très bonne consistance de la pâte
- Fabrication simple et fiable

Avantages de qualité:

- Belle croûte brune
- Structure de mie très alvéolée
- Beau volume après cuisson
- Très bonne conservation

Une saveur
de pain
très
aromatique

Recette:

GF BROPAIN	10.000 g
Huile végétale	400 g
Levure	400 g
Eau, ca.	9.000 g
Poids de la pâte	19.800 g

Pétrissage:	4 + 5 min.
Température de la pâte:	22 °C
Pas de repos	
Poids:	450 g
Finition au choix	
Pas de détente	
Apprêt:	50 min.
Température du four descendante avec vapeur:	220 °C
Temps de cuisson:	50 - 60 min.

* pas d'utilisation d'œufs ou de produits contenant des œufs,
ni de lait ou de produits laitiers

100 g de pain contient:

Énergie	927 kJ (220 kcal)
Graisses	2,9 g
dont acides gras saturés	0,5 g
Glucides	39,2 g
dont sucres	3,0 g
Fibres alimentaires	6,8 g
Protéines	5,8 g
Sel	1,4 g


IREKS

N.V. IREKS BELGIUM S.A.
Europalaan 66
1932 Zaventem
BELGIE | BELGIQUE
Tel.: +32 2 7672029
Fax: +32 2 7682600
info@ireks.be
www.ireks.be

Gluten
FREE 