

SINGLUPLUS



SINGLUPLUS

El pan rico en fibra alimentaria y sin gluten

Ventajas en la elaboración:

- diversas posibilidades de procesamiento
- excelente calidad de la masa
- elaboración sencilla y segura

sabor muy
aromático,
típico del pan

Ventajas de calidad:

- color de la corteza y de la miga típico del pan
- elaborados con muy buen volumen
- excelente conservación

100 g de pan contienen:

Valor energético	927 kj (220 kcal)
Grasas	2,9 g
de las cuales ácidos grasos saturados	0,5 g
Hidratos de carbono	39,2 g
de los cuales azúcares	3,0 g
Fibra alimentaria	6,8 g
Proteínas	5,8 g
Sal	1,4 g

Receta:

SINGLUPLUS	10,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (18 °C - 20 °C), aprox.	8,800 kg
Total	19,600 kg

Tiempo de amasado:	2 + 6 minutos
Temperatura de la masa:	26 °C
Reposo en bloque:	ninguno
Peso de las piezas:	0,450 kg
Reposo tras bolear:	ninguno
Tipo de elaborado:	pan de molde o "chusco"
Fermentación:	40 - 45 minutos
Temperatura del horno:	240 °C, bajando a 200 °C, con vapor
Tiempo de horneado:	40 - 45 minutos

* No usar huevo o productos a base de huevo, leche o productos lácteos derivados.



Gluten
FREE



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

Gluten
FREE