



Version: 27.05.25

Arctic classics

Arctic-meel biedt een robuuste samenstelling van tarwebloem, tarwegluten, gemoute tarwebloem en natuurlijke enzymen voor een perfect uitgebalanceerd resultaat. Dankzij de hoge opname zorgt het voor een soepel en elastisch deeg, geschikt voor de meest veeleisende brooddegen.

MEEL

Ingrediënten: Tarwebloem, Gemoute tarwebloem, Enzymen: Amylase (tarwe), Xylanase (tarwe), Ascorbinezuur E300, Tarwegluten.

Absorption: + 61 l

Allergens: Granenen die gluten bevatten (Tarwe)

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal:	344
Energie kJ:	1459
Koolhydraten:	70,7 g
Suikers	1,8 g
Vetten:	1,5 g
Verzadigde vetzuren:	0,15 g
Eiwitten (Nx6,25):	11,4 g
Vezels:	3,1 g
Zout:	10,1 mg
As:	0,53 g
Vochtgehalte:	13,8 g

* Waarden zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

BROOD

Geur Neutraal

Kleur: Wit of licht crèmekleurig

OPMERKINGEN

Meer tolerant en hogere opbrengst dan Atlantic.

VERPAKKING

25 kg



Belangrijkste ingrediënten

ARCTIC:	10 kg
Water*:	± 6,1 l
Gist:	250 g
Zout:	170 g

Kneden

Normaal:	20'
Spirale:	1° snelheid 3'
	2° snelheid 6'
Deegtemperatuur:	25 °C - 27 °C

RECIPE

Rust- en rijspannen

1° rust:	20'
2° rust:	20'
Eindrijp	45' - 60'
Rijsttemperatuur	32°C
Relatieve vochtigheid	80%

Bakken

Baktemperatuur	220 °C
Baktijd:	35' - 45'

Opmerkingen

Voor speciaal brood, voeg de benodigde ingrediënten toe volgens de wettelijke voorschriften.

* De hoeveelheid toe te voegen water hangt af van de nieuwe oogst.

