



Version: 27.05.25

Cereform

specials

CEREFORM-meel is een smaakvolle mix van 7 granen en 6 zaden, verrijkt met geroosterde tarwe- en roggevlokken. Het geeft het brood een compacte kruim en een karakteristieke bruine kleur, ideaal voor rustieke en smaakrijke producten.

MEEL

Ingrediënten: Tarwemeel, Volkoren tarwemeel, Gemoute tarwevlokken, Sojavlokken, Tarwegluten, Bruin lijnzaad, Zonnebloempitten, Geëxtrudeerde maïs, Geroosterde mout, Emulgatoren E471, E472e en E481, Enzymen: Amylase (tarwe) en Hemicellulase (tarwe), Gemout tarwemeel, Ascorbinezuur E300, verrijkt met minerale zouten (CaCO3) E170

Structuur: Poeder met zaden

Volledigheid: 51%

Allergenen: Céréales contenant du gluten (Blé, Seigle, Malt)
Soja, Peut contenir des traces de Sésame

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal: 363
Energie kJ: 1531
Koolhydraten: 53.1g
Vetten: 7.0g
Eiwitten (Nx6,25): 17.6g
Voedingsvezels: 8.8g

* De waarden zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

BROOD

Kruim: Compact
Kleur: Bruin

VERPAKKING

25 kg



Belangrijkste ingrediënten

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

Kneedproces

Normaal 25'
Spiraal: 1e snelheid 7'
 2e snelheid 6'
Snelle kneedmachine 3'30"
Deegtemperatuur 25 °C - 27 °C

RECEPT

Rust- en rijdsduur

1e rust: 15'
2e rust: 15'
Voorrijs: 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.

