



Version: 27.05.25

Viva
specials

Het Viva-meel behoort tot het gamma Specials. Ontworpen om een vleugje originaliteit en karakter aan bakcreaties te geven, biedt het een soepel deeg dat prettig te verwerken is. De gelijkmatige kruim en delicate smaak maken het mogelijk om unieke broden te bereiden, geschikt voor zowel dagelijks gebruik als voor meer creatieve bereidingen.

MEEL	VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)
Ingrediënten: Tarwemeel, Pompoenpitten, Bruine lijnzaad, Gele gierst, Zonnebloempitten, Moutroggevlokken, Geëxtrudeerde maïs, Rode gierst, Tarwegluten, Roggezuurdeeg, Dextrose, Geroosterd moutgerstemeel, Mouttarwemeel, Emulgatoren E471, E472e, Enzymen: amylase (tarwe), xylanase (tarwe), lipase (tarwe), ascorbinezuur	Energie kcal: 378
Structuur: Poeder met zaden	Energie kJ: 1592
Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Rogge, Gerst)	Koolhydraten: 60.6
	Vetten: 8.3g
	Eiwitten (Nx6,25): 14.5g
	Voedingsvezels: 5.4g

*De hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst.

BROOD

Geur: Neutraal
Kleur: Brun clair

VERPAKKING

25 kg



Belangrijkste ingrediënten

VIVA:	10 kg
Water*	± 5,6 l
Gist:	250 g
Zout:	170 g

Kneden

Spiraal:	1e snelheid	4'
	2e snelheid	4'
Deegtemperatuur	26 °C - 27 °C	

RECEPE

Rust- en rijstijd

1e rusttijd	20'
Afwegen	720 g
Opbollen of uitrekken	
2e rusttijd	15'
Opbollen of uitrekken	
Narijs	50' - 60'
Afwerking volgens uw inspiratie	

Bakken

Baktemperatuur met stoom	215 °C
Baktijd voor broden van 720 g	35'

*De hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst.

