

CENTRUM POLSKA

IMPORT EKSPORT PRODUKCJA SERWIS

**Schapfen
Mühle**
seit 1452



Główne autoryzowane
biuro handlowe w Polsce
firmy Schapfen Mühle



Podnosimy standardy! Najlepsze bo polskie!

Pieczywo umieszczane jest na drugim poziomie piramidy zdrowego żywienia. Oznacza to, iż prawidłowa dieta powinna uwzględniać codziennie, kilkakrotne spożywanie produktów zbożowych, w tym pieczywa.

Chleb dobry bo polski, którego najbardziej brakuje podczas pobytu za granicami Ojczyzny. Doświadczamy tego my współcześni tak, jak Norwid, który tęsknotę za Polską wyraził w tęsknocie do kromki polskiego chleba.

***„Do kraju tego, gdzie kruszyne
chleba
Podnoszą z ziemi przez
uszanowanie
Dla darów Nieba...
Tęskno mi, Panie”***

ELITE
Produkty i rozwiązania
dla piekarstwa

Pane Capricciosa

Koncentrat z pikantnymi warzywami

Do śródziemnomorskiego pieczywa:

- Ciabatta
- Focaccia
- Baguettes

Również do klasycznych chlebów i bułek



Receptura na paluchy:

- mąka pszenna typ 500	1 kg
- <u>Pane Capricciosa</u>	0,42 kg
- Drożdże	0,05 kg
- Woda	0,85 l
- Margaryna	0,40 kg

Idealna przekąska na wszystkie wieczory przy grillu, piwie, ze znajomymi i rodziną

SPIS TREŚCI

Starodawne Chleby	03
Mieszanki mączne	06
Pieczywo na przekąski	19
Preparowane ziarna	21
Przekąski ze szpinakiem	23
Polepszacze do pieczywa	25
Mieszanki wielozziarniste	28
Ekstrakty słodowe	30
Mrożonki	31
Schapfen Mühle – bawarski młyn	32



JESTEM

Z POLSKI



Starodawne Chleby

z pradawnych mąk:

- ◆ płaskurki
- ◆ orkiszu
- ◆ samopszy

Starodawna Płaskurka

50% mieszanka do produkcji chleba i bułek na bazie koncentratu do produkcji starodawnego chleba płaskurkowo - orkiszowego Schapfen Emmer UrKorn Koncentrat

czysta
etykieta
produktu
gotowego

Sposób przygotowania:

Mieszkę wcześniej zalać wodą (w stosunku 1:1), wymieszać i odstawić na 15-30 min. Następnie dodać pozostałe składniki, mieszanie 6 min. na obrotach wolnych +4 min. na obrotach szybkich. Temperatura ciasta 28°C-29°C, czas fermentacji ciasta: ok. 20 min., rozrost 45-50 min., wypiek w temp. 220-230°C w czasie 40 min. (dla naważki 580g).

Receptura na 10 kg chleb/bułki/bagietki:

- 5,00 kg – Starodawna Płaskurka 50%
- 3,00 kg – mąką pszenna typu 750
- 2,00 kg – mąką żytnia typu 720
- 0,25 kg - drożdże
- 0,20 kg - sól
- 6,5-7 l - woda



Emmer (pszenica płaskurka) łac. nazwa Triticum Dicoctum jest jednym z najstarszych zbóż, uprawianych już 12 tys. lat temu. Obok pszenicy samopszej i orkiszu należy do dużej rodziny pszenicowatych, a zatem jest krewnym naszego chleba pszennego. Płaskurka powstała w Mezopotamii między Eufratem i Tygrysem, w miejscu dzisiejszego Iraku.

W czasach faraonów była ona ziarnem chleba Egipcjan. Rzymscy legionieści przynieśli płaskurkę do Rzymu, gdzie szybko stała się najważniejszym zbożem do produkcji chleba. Zboże to popularne jest również we Włoszech, gdzie funkcjonuje pod nazwą "Farro" ze względu na pochodzenie z krainy faraonów. Aż do średniowiecza płaskurka była jednym z najważniejszych zbóż uprawianych w Europie, została jednak wyparta przez bardziej opłacalne uprawianie orkiszu i pszenicy.

Płaskurka jest ziarnem łuskowym, co oznacza, że ziarno jest mocno zamknięte w łusce i tak pozostaje przy zbiorze. Dopiero w młynie ziarna zostaną oddzielone od łuski w tak zwanym procesie garbwanía. W celu określenia właściwości wypiekowych płaskurki, Uniwersytet Hohenheim wraz ze Szkołą Wyższą w Bremerhaven przeprowadził szereg eksperymentów z udziałem różnych odmian płaskurki. Pszenica płaskurka jest ściśle spokrewniona z pszenicą twardą nazywaną również makaronową (Triticum Durum). We Włoszech płaskurka jest wykorzystywana do produkcji makaronów oraz jako wkład do dań jednogarnkowych. Ponieważ cecha piekarnicza dla powyższych zastosowań nie ma tak istotnego znaczenia, jak zróżnicowane właściwości jakościowe protein zawartych w różnorodnych odmianach płaskurki, porównywalnej pod tym względem z orkiszem.

Schapfen Mühle jako innowacyjna firma w dziedzinie obróbki ziarna, na podstawie umowy zawartej z regionalnymi rolnikami, może wykorzystywać dobre właściwości piekarnicze płaskurki. Poprzez mieszanie dwóch odmian "Ramzes" i "Heuholzer" da się wyprodukować mąkę o odpowiednich właściwościach piekarniczych.

Aktualnie **Schapfen Mühle** posiada w swojej ofercie następujące produkty:

- **Schapfen Emmer Urkorn Koncentrat** – koncentrat do produkcji starodawnego chleba orkiszowo-płaskurkowego
- **Płaskurka mąka**
- **Płaskurka mąka pełnoziarnista**
- **Płaskurka płatki**
- **Mąka pełnoziarnista z samopszy**

Przy produkcji chleba należy zauważyć, że lepkość płaskurki nie jest taka, jakiej można by oczekiwać w pszenicy nowoczesnej jakości.

Kilka informacji na temat wykorzystania mąki płaskurki w wypiekach:

- Mąka pszenna płaskurka, w połączeniu z orkiszem i mąką żytnią, nadaje się do produkcji chlebów mieszanych.
- Przy opracowywaniu receptury, dodanie zakwasu okazało się mniej korzystne.
- Pozytywnym jest niewielki dodatek tłuszczu i/lub produktów mlecznych, na przykład jogurtu i/lub masła.
- Niska tolerancja ugniatania – dlatego wskazane jest powolne, niezbyt intensywne ugniatanie.
- Tak jak w przypadku pszenicy twardej, zalecane jest długie, chłodne prowadzenie ciasta oraz odpowiedni czas jego spoczynku.
- Przygotowanie zaczynu na ciasto przyczynia się do zwiększenia stabilności fermentacyjnej.



W poszukiwaniu najbardziej wartościowych składników dla ludzkiego organizmu, ale także idąc z nowymi trendami na rynku, przedstawiamy nowość w naszej ofercie:

Pszenica samopsza

To stara, znana już w czasach rzymskich reliktywna odmiana pszenic, która wraca do łask dzięki swoim specyficznym właściwościom smakowym, zdrowotnym i środowiskowym.

Ziarna samopszy ze względu na chroniące je twarde osłonki zawierają spore ilości antyoksydantów i składników mineralnych szczególnie magnezu, fosforu i wapnia. Znajdziemy w nich także sporo błonnika i β -glukanów, które regulują stężenie cholesterolu i cukru we krwi. W połączeniu z wodą, ziarna zwiększają swoją objętość trzykrotnie, co sprawia że po ich spożyciu na długo towarzyszy nam uczucie sytości. Ponadto przyspieszają trawienie i wpływają pozytywnie na naszą odporność. Należą do najmniej kalorycznych zbóż (335 kcal w 100 g). Naukowcy podejrzewają, że zapobiegają nowotworom układu pokarmowego. Badania są w toku.

Samopszę charakteryzuje wiele prozdrowotnych właściwości: jest bogata w karotenoidy i witaminę A. W porównaniu z pszenicą zwyczajną zawiera 35 razy więcej witaminy A oraz cztery razy więcej β -karotenu i luteiny – substancji o zdolnościach przeciwrodnikowych, które chronią przed działaniem promieniowania UV i zniszczeniami posłonecznymi.

Samopsza jest bogata w związki odżywcze: białka, lipidy, witaminy z grupy B i minerały (żelazo, fosfor, potas, cynk, mangan). Z ziaren możemy uzyskać wartościową mąkę; świadczy o tym obecność mikro- i makroelementów. Chleb z samopszy ma charakterystyczną żółtą barwę dzięki zawartości karotenoidów, które korzystnie wpływają na pracę ludzkiego oka.

Powrót do zainteresowań dawnymi odmianami to nie tylko ukłon w stronę początków naszej cywilizacji, ale i sięgnięcie do mądrości przeszłych pokoleń. Dzięki tym uprawom możemy podtrzymywać bioróżnorodność środowiska rolniczego oraz pozyskać żywność o zwiększonym potencjale biologicznym.

W naszej ofercie: **Mąka pełnoziarnista z pszenicy samopszy**

Chleb Lubelski

Receptura na chleb

Mąka pszenna typ-750	5,0 kg
Elite Chleb Lubelski	5,0 kg
Drożdże	0,25 kg
Woda	9-10 kg

Wytwarzanie:

Mieszanie 2 minuty na wolnych obrotach + 10 minut na obrotach szybkich. Czas fermentacji ciasta 15 minut, rozrost około 30-40 minut. Wypiek w temperaturze 220°C przez 10-15 min., następnie 190°C przez około 30-40 minut w zależności od wielkości naważki. Naważka chleba około 350 g.

Tradycyjny chleb na kwasie pszennym jest wyrośnięty i puszysty, ma lekką konsystencję i neutralny smak, który pasuje zarówno do wytrawnych (np. wędliny, sery) jak i słodkich (np. dżemy, miód) dodatków. Jest lekkostrawny, dlatego często poleca się go osobom cierpiącym na schorzenia układu pokarmowego.

Dostępny w wersji z ziarnem słodu
Mieszkankę namaczamy w ciepłej wodzie (temp. 45°C) około 50 min.

Chleb Nikozja

50% mieszanka pszenna do produkcji chleba z dodatkiem suszonych pomidorów oraz bazylii



Receptura na chleb:

Mąka pszenna typ-750	5,0 kg
Elite Chleb Nikozja	5,0 kg
Drożdże	0,25 kg
Woda	9-10 kg

Wytwarzanie:

Mieszanie 2 minuty na wolnych obrotach + 10 minut na obrotach szybkich. Czas fermentacji ciasta 15 minut, rozrost około 30-40 minut. Wypiek w temperaturze 220°C przez 10-15 min., następnie 190°C przez około 30-40 minut w zależności od wielkości naważki. Naważka około 350 g.

Mieszanki mączne

To znane już Państwu rozwiązanie dające komfort w pracy i oszczędność czasu. Miksy chlebów i bułek to codzienne narzędzie pracy piekarza, dlatego tak dużą uwagę przywiązujemy do ich jakości i różnorodności. Nasze produkty są zawsze na wysokim poziomie dzięki starannie dobranej kompozycji składników



Do każdego zamówienia banderole lub etykiety gratis

Mąki orkiszowe:

- Mąka orkiszowa typ 630
- Mąka orkiszowa pełnoziarnista

Chleb Orkiszowy 100% naturalny

Polska receptura na smaczny, zdrowy, bardzo ekonomiczny, przez Was upieczony, w 100% naturalny chleb orkiszowy na prawdziwych mąkach orkiszowych.

Obfituje w duże ilości niezbędnych składników odżywczych: białek, błonnika, nienasyconych kwasów tłuszczowych, węglowodanów, witamin i biopierwiastków. Posiada wiele właściwości zdrowotnych: dostarcza sił witalnych, wzmacnia układ odpornościowy, poprawia krążenie, dobrze wpływa na serce, przydaje się w leczeniu anemii. Zboże w naturalny sposób polepsza również nasze samopoczucie.

Orkisz ma łagodny, przyjemny smak i jest łatwostrawny. Spożywany trzy razy dziennie w połączeniu z określonym sposobem odżywiania zwiększa odporność i usuwa toksyny. Obniża poziom cholesterolu, zapobiega kamicy żółciowej, zmniejsza zapotrzebowanie na insulinę. Systematycznie stosowana dieta orkiszowa regeneruje cały organizm przywracając zdrowie. Stanowi znakomite pożywienie dla pacjentów poddawanych intensywnej opiece medycznej wcześniaków i chorowitych niemowląt. Wzmacnia narządy zmysłów, a także spowalnia procesy starzenia się.

Chleb Miłości - Pro Eiweißbrot

77% koncentrat odpowiedni do produkcji pełnoziarnistego pszennego pieczywa bogatego w białko z małą zawartością węglowodanów. Pełnowartościowa pszenica, proteiny soi, jak też różnorodne oleje roślinne są podstawą. Poprzez swoje właściwości chleb ten jest wykorzystywany przez osoby stosujące dietę niskowęglanową.

- mało węglowodanów
- z wysoką zawartością białek
- aromatyczny i soczysty





Chleb Żytni Zaparzany

Chleb w dobrej formie!

Forma zespolona do chleba
2x8, półokrągła, z niemieckiej blachy
alusteel

Wymiary: 110x115x80 mm



Receptura

Elite Chleb Żytni Zaparzany 100 żyta	10,0 kg
Drożdże	0,20 kg
Woda	6,50 kg

Zaparzka (odstawić na 2 godziny)

Ziarna dyni	1,00 kg
Ziarna słonecznika	1,00 kg
Mąka żytnia typ 720	0,80 kg
Woda (90-95°C)	3,00 l

Dzięki połączeniu zastosowanych składników, które odznaczają się wysoką absorpcją wody, wzrasta wodochłonność ciasta, czyniąc miękisz chleba bardziej delikatny, aromatyczny, soczysty o przedłużonej świeżości.

Bulka żytnia

Bulka żytnia z ziarnami

50% mieszanka mączna do produkcji bułek

Fantastyczne bułki na śniadanie i kolacje.
Idealne z warzywami.

Wersja ziarnista zawiera w sobie słonecznik oraz siemię lniane. Zalecamy również dodać 10% kiełków żytnich, co podkreśli smak bułki.



Witaminowa bomba!

ActiveGrain

aktywne zboża

czysta
etykieta
produktu
gotowego



ActiveGrain to mieszanki przeznaczone do wypieku pieczywa o wyjątkowo atrakcyjnym wyglądzie i niepowtarzalnym smaku.

W skład mieszanek wchodzi płatki owsiane, grys kukurydziany, siemię lniane, słonecznik oraz proso.

Przed dodaniem do ciasta mieszankę należy zalać ciepłą wodą w proporcjach 1:1 na 60-90 minut.

Receptura:

Elite Active Grain lub Elite ActiveGrain z kawałkami buraka	5,00 kg
Mąka pszenna t.750	12,50 kg
Mąka żytnia t. 720	12,50 kg
Sól	0,525 kg
Polepszacz Elite Mister czysta etykieta	0,025 kg
Roggen Perfect	0,250 kg
Drożdże	0,50 kg
Woda (40-50°C) namoczenie	5,00 kg
Woda	15,00 kg

ActiveGrain

z kawałkami buraka

czysta
etykieta
produktu
gotowego



ActiveGrain

z warzywami

Siemię lniane, płatki **owsiane**, płatki **żytnie**, słonecznik, burak suszony czerwony, mąka **żytnia**, cebula smażona, mieszanka suszonych warzyw [marchew kostka, pasternak kostka, cebula suszona płatki, por kostka]; czosnek.



Potato Bread

Chleb z ziemniakiem

50% koncentrat do produkcji
wysmienitego pszennego chleba
mieszanego z dodatkiem ziemniaka
i zaczynu żytniego

czysta
etykieta
produktu
gotowego

- Wyjątkowy smak tego rodzaju pieczywa zapewniają ziemniaki oraz żytni zakwas
- Z chrupiącą skórką
- Idealna kombinacja chleba i ziemniaków
- Dzięki dodatkowi ziemniaka chleb uzyskuje typową miękkość i długotrwałą świeżość
- Precyzyjna kombinacja surowców gwarantuje pewny przerób i powtarzalną jakość chleba



Propozycja pieczywa ziemniaczanego	
Chleb z ziemniakiem	5,00 kg
Mąka pszenna	5,00 kg
Drożdże (suche lub świeże)	0,30 kg
Woda	7,20 kg
Razem	17,5 kg

Dodatkiem do pieczywa może być:

- I. ziemniak pokrojony w kostkę z dodatkiem szynki/boczku (jak na zdjęciu)
- II. kapusta kwaszona z dodatkiem szynki/boczku
- III. cebula prażona



*Wielki powrót ziemniaka
w magicznej odśtonie!*

Bułka Indianka

30% mieszanka mączna do produkcji bułek

Mieszanka na bułki zawierająca płatki żytnie, które regulują przemianę materii. Zawierają dużo żelaza, magnezu, potasu, wapnia, witamin E i z grupy B. Są cenne ze względu na obecność fluoru. Chronią przed nowotworami.



CHLEB WILEŃSKI ^{S-X}

kresowy, na zaczynie żytnim
20% mieszanka do produkcji pieczywa

Receptura:

Mąka pszenna	1,00 kg
Mąka żytnia	1,00 kg
Chleb Wileński miesza.	0,50 kg
Zaczyn – słonecznik, len	0,52 kg
Drożdże	0,08 kg
Sól	0,05 kg
Woda	1,76 kg

Cechy produktu:

- ✓ Bezproblemowa produkcja w koszyczkach;
- ✓ Atrakcyjny wygląd pieczywa, aromatyczny, przyjemny i delikatny;
- ✓ Wysoka wydajność ciasta, zachowuje długo świeżość

Zaczyn:

Słonecznik	0,36 kg
Len	0,16 kg

**Zdrowie
z kresów**



Chleb Generalski



30% mieszanka do produkcji chleba pszenno-żytniego.

Chleb Generalski charakteryzuje się niecodziennym smakiem dzięki połączeniu mąki pszennej i żytniej oraz zakwasowi. Chleb ten wyzwała najskrytsze smaki dzięki wymienionym składnikom oraz dodaniu słonecznika.

Chleb Sojowy M/X

30% mieszanka do produkcji sojowego chleba oraz bułek.

Soja jest źródłem pełnowartościowego białka. Soja również zapobiega nowotworowi piersi. Ponadto soja jest bogatym źródłem tłuszczów nienasyconych oraz witamin z grupy B.





Chleb z Czubrycą Bałkańskie Ziola

50% mieszanka do produkcji aromatycznego pieczywa z cebulką o wysokiej zawartości błonnika pokarmowego. Chleb posiada delikatny i regularny miększ oraz chrupiącą skórkę.

Chleb i bułki Kukurydziane

30% mieszanka do produkcji chleba i bułek kukurydzianych. Bogata w semolinę kukurydzianą z dodatkowymi nasionami słonecznika. Pieczywo posiada łagodny smak kukurydzy, urozmaicony przez curry i kurkumę.

Chleb Biesiadny

50% mieszanka do produkcji pieczywa pszenno-żytniego, dedykowany również do wypieku w foremkach. Powstaje z wyselekcjonowanej mąki. Pieczywo jak od „babci”.

Islander Corn

30% mieszanka mączna do produkcji chleba i bułek. Pyszny chleb zawierający ziarna słonecznika. Po wypieku chleb i bułki są puszyste, o lekkim, świeżym smaku. Mieszanka z żyta, pszennej mąki z suchym kwasem z soczystymi ziarnami słonecznika, siemieniem lnianym oraz sezamem.





Chleb Tatarski

20% mieszanka pszenno-żytnia do produkcji pieczywa
Niesamowicie aromatyczny, smaczny i miękki Chleb Tatarski to propozycja na uhonorowanie dnia. Zawarte ziarna słonecznika i siemienia lnianego podkreślają smak chleba. Świetnie sprawdza się jako kanapki z serem mozzarellą i pomidorem oraz innymi warzywami.

Chleb Graham

Gotowa 50% mieszanka do produkcji chleba typu graham. Wyrabiany z mąki pszennej z dodatkiem oddzielonych wcześniej części ziarna. Bogaty w błonnik i składniki odżywcze. Graham jest lekkostrawny przez co jest polecany dzieciom, oraz osobom, które mają problemy żołądkowe ale pragną zachować szczupłą i zdrową sylwetkę.

Chleb ze składnikami

o obniżonej zawartości IG

50% mieszanka mączna do produkcji pieczywa pszennego. Pieczywo polecane do prawidłowego funkcjonowania organizmu.

Chleb z Czarnuszką

Gotowa 50% mieszanka do produkcji chleba z wyselekcjonowanymi ziarnami czarnuszki. Czarnuszka ma działanie immunoprotekcyjne. Poprawia samopoczucie alergikom. Pomoże uporać się z anemią. Ma silne działanie antybakteryjne, antywirusowe i antygrzybiczne. Ma również działanie przeciw pasożytnicze. Pieczywo ma specyficzny, sympatyczny smak i zapach.



Wracamy do walorów
prozdrowotnych
śruty żytniej!

clean
label



Chleb w dobrej formie!

clean
label



Nowość

Technolog Centrum poleca!

Chleb Skandynawski

Na zaczynie żytnim ze śrutą i ciecierzycą
75% mieszanka do produkcji chleba.

Chleb Żytni z Warzywem

30% mieszanka do produkcji chleba
żytniego przy zastosowaniu
Active Grain z kawałkami buraka.

Forma zespolona do chleba
Półokrągła, z niemieckiej
blachy alusteel

Rustykalny orkisz

Gotowa 50% mieszanka do produkcji chleba
żytnio-pszennego. Mieszanka do produkcji
pieczywa w stylu domowym. Chleb i bułki
pachną niesamowicie, smak pieczywa jest
jeszcze lepszy. Aż chce się jeść na ciepło.

Chleb Podlaski

70% mieszanka do produkcji chleba

- Pieczywo oparte na mące razowej
 - Zawiera dużą ilość
- wyselekcjonowanego słonecznika
 - Zalecane dla osób dbających
o prawidłowe odżywianie.



clean
label





Chleb Capricciosa

50% mieszanka do produkcji pieczywa śródziemnomorskiego z papryką i ziołami. Zawiera **cebulę, paprykę, pietruszkę, czosnek i seler oraz aromatyczne zioła**. Podwyższają jakość pieczywa o całą klasę! Niezastąpiony jako przekąska, idealny na śniadanie, doskonały na wieczór przy grillu! Doskonale nadaje się również do wypieku pieczywa typu Ciabatta, Focaccia i Baguette, jak i klasycznych chlebów i bułek.

Chleb Żytni

30% mieszanka do produkcji chleba żytniego. Zawiera wysokiej jakości środek zakwaszający pozwalający uzyskać pieczywo najlepszej jakości: połączenie wyśmienitego, aromatycznego smaku z długotrwałą świeżością.



Bulki Kornelki

50% mieszanka do produkcji pieczywa

Receptura:

Elite Kornelki	5,00 kg
Mąka pszenna typ 500	5,00 kg
Drożdże	0,40 kg
Woda	5 - 5,50 l

Bulki Kornelki charakteryzują się oryginalnym smakiem, ciekawym aromatem oraz długim okresem przydatności do spożycia.

Chleb z Ziarnami Chia

50% mieszanka do produkcji wyśmienitego chleba z ziarnami **Chia, bogatego w błonnik, białka i kwasy tłuszczowe omega-3**.

Chia to również źródło witamin, minerałów i przeciw-utleniaczy. Zawiera witaminy: E, B1, B3, wapń, fosfor, magnez, żelazo i cynk.





Chleb Ziarnisty Staropolski

50% mieszanka do produkcji doskonałego pieczywa z dużą ilością ziaren, tj. sezam, siemię lniane, słonecznik, płatki owsiane i płatki żytnie. Do produkcji mieszanki użyto wysokiej jakości środka zakwaszającego, poprawiającego właściwości przerobowe ciasta: suche i plastyczne, idealne do przerobu maszynowego, pewne i stabilne garowanie.

Bułka Dyniowa Luksusowa

50% mieszanka do produkcji luksusowej bułki dyniowej zawierającej słonecznik oraz dynie łuskana. Walory smakowe i polepszające zawdzięcza naturalnemu słodowi żytniemu. Smaczne źródło błonnika pokarmowego.



Chleb/Bułka FIT

50% Mieszanka do produkcji Bułek FIT z wysoka zawartością białka oraz źródłem błonnika – idealna dla osób budujących masę mięśniową oraz prowadzących aktywny tryb życia.

Chleb Dyniowy Kujawski do produkcji chleba i bułek

50% mieszanka do produkcji chleba dyniowego oraz bułek (zawartość dyni w produkcie końcowym 7,1%), z wykorzystaniem wysokiej jakości środka zakwaszającego do pieczywa żytniego, pozwalającego na uzyskanie najlepszej jakości pieczywa: kralajny miękisz, długotrwałą świeżość oraz wyśmienity, aromatyczny smak.





! Dzięki połączeniu zastosowanych składników, które odznaczają się wysoką absorpcją wody, wzrasta wodochłonność ciasta, czyniąc miększy chleb bardziej delikatny, aromatyczny, soczysty o przedłużonej świeżości.

Oferujemy gratis plakaty do wywieszenia w sklepie, ulotki oraz etykiety i banderole na gotowe chleby!

Chleb Soczysty Pełnoziarnisty

Dostępne warianty: ciemny i jasny

55% mieszanka do produkcji doskonałego pieczywa z bardzo wysoką zawartością ziaren bogatych w witaminy, w tym **preparowanych ziaren żyta i pszenicy**, ziaren słonecznika oraz siemienia lnianego. Pieczywo zaciemniane wysokiej jakości 100% naturalnym zaciemniaczem na bazie sproszkowanego pszennego słodu jęczmiennego.



Chleb Jęczmienny

50% mieszanka do produkcji chleba jęczmiennego. Mieszanka zawiera jęczmień pufingowany znacznie podwyższający jakość i walory zarówno smakowe jak i estetyczne pieczywa.

Chleb Tomatina z Pomidorami

30% mieszanka do produkcji pszenno-żytniego chleba z suszonymi pomidorami. Produkt końcowy posiada estetyczny wygląd, przyjemny zapach i aromatyczny smak.





czysta
etykieta
produktu
gotowego

Oferujemy gratis plakaty do
wywieszenia w sklepie,
ulotki oraz etykiety i bande-
role na gotowe chleby!



Dzięki połączeniu zastosowanych
składników, które odznaczają się
wysoką absorpcją wody, wzrasta
wodochłonność ciasta, czyniąc
miększy chleba bardziej delikatny,
aromatyczny, soczysty
o przedłużonej świeżości.

Chleb Orkiszowy

50% oraz 100% mieszanka do produkcji
pieczywa orkiszowego zawierającego
preparowane ziarna orkiszu, płatki orkiszowe,
płatki ziemniaczane, słonecznik oraz siemię
lniane. Mieszanka zawiera pełnoziarnisty
naturalny kwas słodowy na bazie pełnoziarnistych
mąk: żytniej i pszennej.

Chleb 7 Ziaren

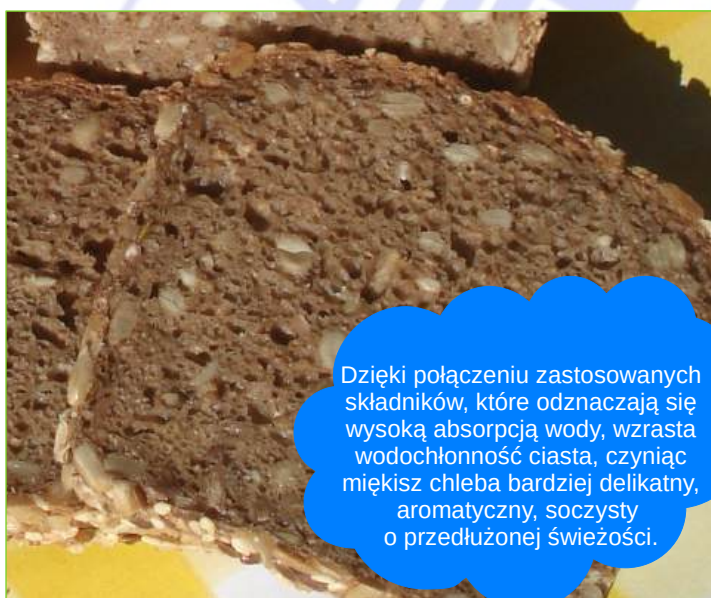
50% mieszanka do produkcji
pieczywa zawierającego ziarna pszenicy,
owsa, jęczmienia, żyta, słonecznika,
siemię lniane oraz sezam

Chleb Złote Ziarna

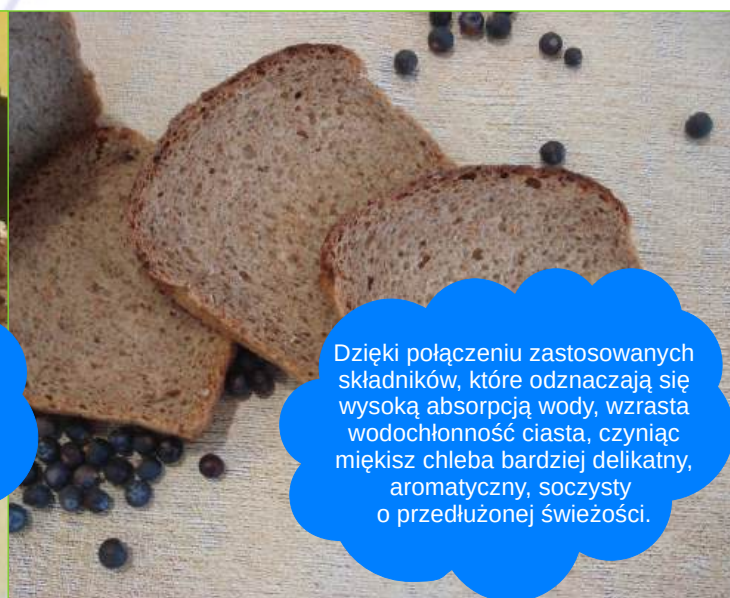
50% mieszanka do produkcji chleba
zawierającego słonecznik, płatki owsiane,
żyto krojone i siemię lniane. Pieczywo posiada
ciemnorustykalną strukturę.

Chleb Myśliwego z owocem jałowca

55% mieszanka do produkcji mocno
pikantnego i aromatycznego chleba,
doskonałego do wieczornych posiedzeń
przy ognisku i nie tylko. W jego składzie
znajdziemy pieprz ziółowy, bazylię, cebulę
suszoną i oczywiście owoce jałowca –
to klasa sama w sobie! Ponadto dzięki dużej
wodoodporności, produkt posiada delikatny
i wilgotny miękisz oraz zachowuje świeżość
przez długi czas nie tracąc przy tym
doskonałego smaku i aromatu.



Dzięki połączeniu zastosowanych
składników, które odznaczają się
wysoką absorpcją wody, wzrasta
wodochłonność ciasta, czyniąc
miększy chleba bardziej delikatny,
aromatyczny, soczysty
o przedłużonej świeżości.



Dzięki połączeniu zastosowanych
składników, które odznaczają się
wysoką absorpcją wody, wzrasta
wodochłonność ciasta, czyniąc
miększy chleba bardziej delikatny,
aromatyczny, soczysty
o przedłużonej świeżości.



Chleb Słonecznikowy jasny

50% mieszanka do produkcji chleba słonecznikowego. Charakteryzuje się miękką i chrupiącą skórką.

Chleb Słonecznikowy rustykalny

50% mieszanka do produkcji chleba, zaciemniany 100% naturalnym zaciemniaczem na bazie sproszkowanego pszennego siodu.

Chleb Żytni Ziarnisty z Kardamonem

Gotowa 30% mieszanka do produkcji chleba z nasionami kardamonu, zwanego królową przypraw. Nasiona tej przyprawy są jednymi z najdroższych (tuż po szafranie). Ma łagodny aromat i intensywny korzenny smak z wyraźną nutą kamfory.

Chleb Soleccki

50% mieszanka do produkcji pieczywa z płatkami owsianymi, siemieniem lnianym, słonecznikiem, żytem i soją krojoną, sezamem oraz **nasionami amarantusa**, jednej z najstarszych roślin uprawnych świata (nazywanej zbożem XXI wieku, bowiem jej nasiona mają więcej składników odżywczych niż tradycyjne zboża). Zawiera **błonnik pszenny**.





Chleb z Alpejski

25% mieszanka do produkcji pieczywa z oryginalnym zaczynem pszennym na bazie jogurtu. Naturalne wartościowe składniki.

Pikantny Mix

30% mieszanka z prażoną cebulą i odpowiednio dobranymi przyprawami do produkcji chrupiących bułek oraz pizzerek o pikantnym smaku

Receptura	
PIKANTNY MIX 30%	3,00 kg
Mąka pszenna t. 500	7,00 kg
Drożdże	0,5 kg
Olej	0,5 kg
Woda (około)	5,2 kg

Glazura Górńska

Mieszanka do dekoracji pieczywa; nadaje niepowtarzalny smak i aromat pochodzący z odpowiedniej kompozycji ziół z dodatkiem czosnku.



Chleb Krajowy

30% mieszanka do produkcji wyśmienitego pieczywa zawierającego słonecznik, siemię oraz **błonnik jabłkowy**, który dzięki swoim właściwościom pęczniącym w przewodzie pokarmowym **zapobiega otyłości i chorobom serca**. Zaciemnianie wysokiej jakości 100% naturalnym zaciemniaczem do pieczywa na bazie sproszkowanego pszennego słoju jęczmiennego.

Chleb Capricciosa

Receptura	Chleb i bułki	Chleb i bułki	Ciabatta	Focaccia
Mąka pszenna t.500	5,00 kg	3,00 kg	5,00 kg	5,00 kg
Mąka żytnia t.720		2,00 kg	---	---
Chleb Capricciosa	5,00 kg	5,00 kg	5,00 kg	5,00 kg
Świeże drożdże lub suszone	0,40 kg	0,40 kg	0,25 kg	0,25 kg
Olej	---	---	0,10 kg	0,50 kg
Woda	6,00 kg	6,00 kg	7,00 kg	6,00 kg
Ilość ciasta	16,40 kg	16,40 kg	17,35 kg	16,75 kg



50% koncentrat z pikantnymi warzywami do produkcji pożywnego chleba śródziemnomorskiego



Ciabatta

5% i 10% mieszanka pozwalająca w bardzo prosty i doskonały sposób uzyskać profesjonalne pieczywo o dużej objętości chlebków – porowatości i wilgotności miększu oraz chrupką, lekko spękaną skórką – wyjątkowy aromat i smak uzyskany dzięki dodatkowi specjalnego zakwasu. Zastosowanie w zależności od oczekiwania, np.: **ciabatta, kebab, chleb, bułki, spody do pizzy** oraz różne warianty bułeczek.

Chleb Tostowy / Hamburger

50% mieszanka do produkcji chleba tostowego i bułek typu hamburger Mieszanka do produkcji chleba tostowego, pozwalająca uzyskać wyrób o bardzo delikatnym i równomiernym miększu, długiej świeżości i aksamitnej skórcie.

Chleb / Bułka Tostowa z rodzynkami

Chleb Tostowy razowy lekko słodki i z rodzynek

20% mieszanka do produkcji chleba tostowego razowego.

o smaku maślanym
50% mieszanka do produkcji pieczywa tostowego
Świat polubił chleb tostowy za możliwości, które daje: **bagietka, focaccia, ciabatta, bułki hamburgerowe, tortilla z dodatkiem mąki kukurydzianej.**



Baton zbożowy

pyszny i zdrowy

Gała magia w
wyselekcjonowanych
wysoko preparowanych
ziarnach:

- **Amarantusa**
- **Pszeniczy**
- **Orkisz**
- **Ryżu**
- **Żyta**



**+ 300%
objętości**



**PREPAROWANE ZIARNA
PSZENICZY
W POWŁOCĘ MIODOWEJ**

Crunch Mix sprawdza się również jako dekoracja do posypywania ciast (przed wypiekiem). Po wyjęciu z pieca uzyskujemy błyszczącą magiczną powłokę z ziaren o wyjątkowych walorach smakowych, zdrowotnych i estetycznych.



**Formy
silikonowe**

Zakres temperatur od -60°C do $+280^{\circ}\text{C}$.
Do zastosowania w piekarnikach gazowych,
elektrycznych, z obiegami gorącego powietrza,
mikrofalowych oraz w zamrażarkach.



Sos pomidorowy

Bezpieczny w użyciu ze względu na konsystencję instant

Zastosowanie: smarowanie blatów, sos do pizzy, pizzerek, spaghetti, do fasolki po bretońsku.

Sposób przyrządzenia:

200 g sosu do pizzy wymieszać w 1 litrze zimnej wody. Mieszać przez około 1 minutę. Odstawić na około 10min do momentu aż sos nabierze odpowiedniej gęstości.



**MASA
NETTO:
5 kg**

ZIARNO DO ZIARNA

mieszanka ziaren do produkcji pieczywa
Zawiera: płatki owsiane, płatki żytnie, preparowane ziarno pszenicy, preparowane ziarno żyta, słonecznik, sezam, ziarno dyni



**CZYSTA
ETYKIETA
PRODUKTU
GOTOWEGO**



**BEZ MAKI
I DROŻDŻY
!**

**W zależności
od upodobań –
sprawdza się również
jako baton zbożowy.**



Szpinak

krojony, głęboko mrożony

Doskonały do bułek, pizzerek, ciast pikantnych i nie tylko.

Dozowanie:
w zależności od upodobania.



Bułka szpinakowa

Gotowa 50% mieszanka do produkcji pysznej bułki ze szpinakiem



Bułka szpinakowa z cebulką



Nadzienie szpinakowe

Mieszanka sypka do produkcji nietradycyjnego nadzienia szpinakowego, przeznaczonego przede wszystkim do nadziewania ciast francuskich i ciast typu duńskiego.



Natładowane witaminami i minerałami!

Ciastka Owsiane – 100% mieszanka do produkcji ciastek owsianych.

Ciastka Owsiane o smaku jabłkowo-cynamonowym – gotowa mieszanka

Ciastka Orkiszowe – 100% mieszanka do produkcji ciastek orkiszowych.

Ciastka Żytnie z Żurawiną – 100% mieszanka do produkcji ciastek żytnich z żurawiną.

Ciastka Pieguski – 100% mieszanka do produkcji ciastek piegusek z kawałkami czekolady.

Ciastka Kokosanki – 100% mieszanka do produkcji kokosanek.

Gofry – 100% mieszanka do produkcji gofrów.

Naleśniki – 100% mieszanka do produkcji naleśników.

Pączek – 15% mieszanka do produkcji pączków, drożdżówek i ciasta drożdżowego



Bułka mleczna – 20% mieszanka do produkcji bułek mlecznych, chałek, ciast drożdżowych i croissantów.



CHLEB KIEŁEK PIECZYWO NIEBANALNE

Niecodzienne połączenie
zdrowia i dobrego smaku

*Kiełki pszenne są esencją życia
Zawartą w kłosie tego zboża.*

Receptura I – Chleb Kiełek / bułka

Krustika	1 kg
Mąka pszenna Typ-750	9 kg
Kiełki pszenicy w paście	1,5 kg
Drożdże	0,4 kg
Woda	6,5-7 l

Receptura II – Chleb Kiełek

Krustika	1,00 kg
Mąka pszenna Typ-750	7 kg
Mąka żytnia	2 kg
Kiełki pszenicy w paście	1,5 kg
Drożdże	0,4 kg
Woda	6,5-7 l

Temperatura cista 26°C-28°C. Czas mieszania: 4 min. wolno + 6 min. szybko (miesiarka spiralna). Czas spoczynku: 20 min. Odważyć: 1800 g na 30 szt. bułeczek żytnich lub 480 g na chleb. Temperatura i czas wypieku: przy 240°C ok. 20-25 min.



Wysokiej jakości, świeże kiełki pszenne ukwaszone w paście:

- Naturalne, gotowe do przeróki
- Zapewniają soczysty, świeży mięksiz
- Aromat znakomicie podkreślający smak
- Produkt niejonizowany

Rekomendowane dawkowanie:
Od 5% do 20% w stosunku do ilości mąki



Polepszacze do pieczywa

Nasze polepszacze do pieczywa gwarantują zwiększoną objętość pieczywa, przedłużoną świeżość oraz chrupiącą i dobrze wybarwioną skórkę.

Polepszacz
do **chleba**
i pieczywa
mieszanego
0,2-0,3%

Polepszacz
do **bułek**
i pieczywa
pszennego
0,2-0,3%

Polepszacz
enzymatyczny
do **bułek**
i pieczywa
mieszanego
0,1-0,2%

Polepszacz
**ZŁOTY
STANDARD**
do pieczywa
pszennego
i **mieszanego**
0,3-0,5%

Polepszacz
**POWER
CENTRUM**
do pieczywa
pszennego
i **mieszanego**
0,3-0,5%

Polepszacz uniwersalny
MISTER
do **bułek** i pieczywa
pszennego
i **mieszanego**
0,2-0,5%

Polepszacz do pieczywa
drożdżowego
do wypieku **pączków**
i **drożdżówek**
0,5%

czysta
etykieta
produktu
gotowego

czysta
etykieta
produktu
gotowego

Pragniemy zaznaczyć, iż komponenty użyte w składzie polepszacza **MISTER** i polepszacza do pieczywa drożdżowego kwalifikują je jako produkty z tzw. **Czystą Etykietą (Clean Label)**.

ELITE

SKÓRKA ŻYRAFA



Receptura

Elite Skórka Żyrafa	1,00 kg
Ciepła woda (40°C)	1,00 kg
Drożdże	0,05 kg

Wszystkie składniki mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji i odstawiamy na około 30 minut w temperaturze 25-30°C. Po uformowaniu kęsów ciasta, smarujemy pędzlem równo jego powierzchnię uzyskaną pastą. Następnie wstawiamy posmarowane pieczywo do komory rozrostowej i prowadzimy proces do pełnej gary. Wypiekamy z zaparowaniem.

Przed każdym użyciem należy przygotować świeżą Elite Skórkę Żyrafa. Nie przechowujemy wcześniej przygotowanej pasty.



**Posypka
dekoracyjna
Doskonała**

**Posypka
dekoracyjna
Żyto Special**

czysta
etykieta
produktu
gotowego



Posypka Górská

Składniki: płatki pszenne, płatki żytnie, siemię lniane, słonecznik.



Posypka Wielkopolska

Składniki: płatki żytnie, płatki owsiane, siemię lniane, dynia łuskana, żyto cięte, słonecznik.



Ziarno-Mix z Dynią

Składniki: żyto cięte, płatki ziemniaczane, dynia łuskana 10%.

Mieszanki Wielozziarniste

Mieszanki Wielozziarniste to doskonałe kompozycje starannie wyselekcjonowanych składników. Mogą być do dekoracji pieczywa funkcjonalnego zwiększając jego walory estetyczne lub dodane do ciasta, gdzie polepszają walory smakowe i odżywcze wyrobów.



Mieszanka Doskonała – jest kompozycją starannie wyselekcjonowanych składników. Może być stosowana do dekoracji pieczywa funkcjonalnego. Dodana do ciasta polepsza walory smakowe i odżywcze wyrobów. Dzięki zastosowaniu **Mieszanki Doskonałej** pieczywo charakteryzuje się zwiększoną objętością, poprawą absorpcji wody i delikatnością miększu. Obecność wyselekcjonowanych płatków nadaje przyjemną chrupkość, wyczuwalną podczas jedzenia. Zapraszamy do zakupu i wypróbowania produktu. Jedyna taka mieszanka w Polsce!

Składniki: płatki żytnie kondycjonowane, wyselekcjonowane płatki ryżowe, płatki gryczane, płatki sojowe.



Mieszanka Słowiańska – stworzona ze starannie dobranych ziaren, takich jak: płatki żytnie, płatki owsiane, siemię lniane, słonecznik i soję. Wykorzystana jako dodatek do pieczywa zwiększa wydajność produkcji, podnosi walory odżywcze produktu oraz przedłuża jego świeżość. Mieszanka idealnie nadaje się również jako posypka dekoracyjna pieczywa.

Składniki: płatki żytnie, płatki owsiane, siemię lniane, słonecznik, soja (płatki grys).



Ziarniks – naturalna, wielozziarnista mieszanka wzbogacająca dietę w niezbędne składniki pokarmowe, takie jak: błonnik, wapń, białko, węglowodany, witaminy: A, D i E oraz witaminy z grupy B. Mieszanka nadaje pieczywu doskonały smak i aromat, zwiększa jego wydajność oraz wydłuża okres świeżości. Dodatkowo mieszanka eliminuje pracochłonność związaną z naważaniem poszczególnych składników, a jej stosowanie nie wymaga zmiany recepty podstawowej.

Składniki: pszenica cięta, żyto cięte, jęczmień cięty, soja cięta, siemię, sezam, słonecznik.



Elita Centrum – ta wyjątkowa mieszanka nadaje pieczywu doskonały smak i aromat, zwiększa jego wydajność oraz wydłuża okres świeżości. Dodatkowo mieszanka eliminuje pracochłonność związaną z naważaniem poszczególnych składników, a jej stosowanie nie wymaga zmiany receptury podstawowej.

Składniki: słonecznik łuskany, płatki owsiane, dynia łuskana, siemię lniane, sezam łuskany, soja cięta.



Posypka z Czarnuszką – mieszanka pełnych ziaren do dekoracji każdego rodzaju pieczywa - zarówno chleba jak i bułek, rogalii itp. Doskonale dobrana kompozycja ziaren bogatych w witaminy i białka oraz delikatną zawartością podnosi walory smakowe ale także wartości odżywcze.

Składniki: siemię jasne, sezam, siemię ciemne, słonecznik, sól gruba, czarnuszka, czosnek.



4 Ziarna – mieszanka nadaje się zarówno do dekoracji pieczywa, jak i jako składnik ciasta. Mieszankę należy dodać bezpośrednio do ciasta bez zamaczania lub używać jako posypki dekoracyjnej.

Składniki: siemię lniane, siemię ciemne, proso, słonecznik, sezam.



Dekor-Mix – mieszanka wieloziarnista otrzymana przez zmieszanie sproszkowanych ziaren zbóż. Jest to doskonała, prosta w użyciu i niedroga mieszanka dekoracyjna, która może być stosowana nie tylko do posypywania pieczywa, ale też jako dodatek do ciasta. Mieszanka nadaje pieczywu doskonały smak i aromat, zwiększa jego wydajność oraz wydłuża okres świeżości. Dodatkowo mieszanka eliminuje pracochłonność związaną z naważaniem poszczególnych składników, a jej stosowanie nie wymaga zmiany receptury podstawowej.

Składniki: płatki żytnie, płatki owsiane, siemię lniane, słonecznik, sezam.



Dekor-Mix II – mieszanka wieloziarnista.

Składniki: płatki pszenne, płatki owsiane, płatki jęczmienne, płatki żytnie, słonecznik, siemię lniane premium.



Dekor-Mix III – mieszanka wieloziarnista.

Składniki: płatki jęczmienne, płatki pszenne, płatki żytnie, siemię lniane brązowe, siemię lniane złote, słonecznik, sezam.



Dekor-Mix jęczmienny – mieszanka wieloziarnista.

Składniki: płatki jęczmienne, płatki jaglane, siemię lniane.



Żyto Special – mieszanka wieloziarnista.

Składniki: żyto.



Ziolowa złota – mieszanka nadaje się zarówno do dekoracji pieczywa oraz wyrobów piekarniczych tradycyjnych. Mieszanka zawiera w sobie pietruszkę.

Składniki: siemię lniane, sezam, pietruszka suszona, słonecznik, sól, czarnuszka, czosnek.

Ekstrakty słodowe z Centrum

Dzisiaj koniecznym jest produkowanie pieczywa o niezmiennie eleganckim wyglądzie, wyjątkowych wartościach smakowych i naturalnym aromacie. Coraz bardziej popularny zdrowy styl życia powoduje, że konserwanty i polepszacze wypierane są przez tradycyjne metody pieczenia i surowce naturalne. Centrum Polska wychodzi naprzeciw tym potrzebom i zapewnia piekarzom to, co najbardziej się liczy w produkcji pieczywa – naturalny smak i aromat. **Ekstrakty słodowe** znane są już piekarzom, a ich zużycie nieustannie rośnie. To dzięki nim pieczywo posiada jednolitą strukturę miękiszu, staje się chrupkie, otrzymuje niesamowity smak i aromat oraz dłużej zachowuje świeżość. Stosując sól zyskujecie Państwo wszelkie wartości niesione przez polepszacze, aromaty i barwniki w jednym.



Naturalnie, całkiem naturalne

Produkty słodowe wytwarzane są z ziaren czystego jęczmienia, żyta lub pszenicy, które w specjalnym procesie produkcyjnym są rafinowane do bogatych płynnych ekstraktów słodowych lub proszków.

Dzięki zastosowaniu słońca można uzyskać następujące korzyści:

- Intensywny aromat (od łagodnie słodkiego do głębokiego i silnego)
- Przyjemny aromatyczny kolor
- Poprawę wyników pieczenia w zakresie objętości, wyglądu i świeżości
- Działania enzymatyczne, które poprawiają procesy fermentacyjne
- Przedłużoną przydatność do spożycia

Ekstrakt słodowy jasny

Powszechnie używany jest jako składnik galanterii piekarniczej i śniadaniowej, a w szczególności przy produkcji sucharków, herbatników, krakersów, pierników, wafli, paluszków, płatków kukurydzianych, musli, a także słodczy takich jak batony, krówki, irysy i toffi. Ekstrakt podnosi wydajność ciasta, zwiększa jego objętość i chrupkość, nadaje przyjemny smak i aromat oraz przedłuża świeżość.

- Beczka metalowa a'250 kg bezzwrotna
- Wiadro plastikowe 40 kg bezzwrotne
- Kanister plastikowy a'28 kg bezzwrotny
- Kanister plastikowy a'14 kg bezzwrotny

Ekstrakt słodowy ciemny

Wypiek końcowy pieczywa, w zależności od dozowania, uzyskuje kolor począwszy od złocistego po bursztynowy, z zachowaniem wszelkich walorów jakimi cechują się słońca.

- Beczka metalowa a'250 kg bezzwrotna
- Kanister plastikowy a'28 kg bezzwrotny
- Kanister plastikowy a'14 kg bezzwrotny

Ekstrakt słodowy karmelowy

Ten zaciemniacz słodowy zapewnia doskonałe barwienie każdego rodzaju pieczywa, a jego obniżona lepkość sprawia, że idealnie rozprowadza się w cieście. Przy niewielkim dawkowaniu następuje zmiana koloru a także smaku.

- Beczka metalowa a'250 kg bezzwrotna
- Wiadro plastikowe 40 kg bezzwrotne
- Kanister plastikowy a'28 kg bezzwrotny
- Kanister plastikowy a'14 kg bezzwrotny



MROŻONKI

głęboko mrożone
warzywa i owoce



Czerwona porzeczka



Czarna porzeczka



Wiśnia



Malina



Truskawka



Śliwka



Mieszanka warzywna
królewska



Mieszanka olsztyńska

Warzywa:

- papryka czerwona paski 10 kg
- papryka czerwona kostka 10x10 mm 20 kg
- papryka zielona paski 20 kg
- papryka zielona kostka 10x10 mm 10 kg
- fasola szparagowa cięta zielona 10 kg
- szpinak 2,5 kg
- seler kostka 10x10 mm 25 kg
- kukurydza w ziarnie 10 kg
- kukurydza kolbetki 40-50 mm 10 kg
- pieczarka krusz 10 kg
- pieczarka plastry 10 kg
- pietruszka kostka 10x10 mm 25 kg
- cebula kostka 10x10 mm 10 kg
- marchew kostka 10x10 mm 25 kg
- marchew mini (junior) 5 kg
- ziemniak kostka 10x10 mm 25 kg
- groszek 25 kg

Owoce:

- truskawka bez szypulek 10 kg
- wiśnia bez pestki 10 kg
- malina grys 10 kg
- malina klasa extra 2,5 kg
- jagoda 10 kg
- jeżyna 10 kg
- borówka amerykańska 10 kg
- porzeczka czerwona 10 kg
- porzeczka czarna 10 kg
- śliwka węgierka bez pestek 10 kg
- połówki/ręcznie odspieczana 10 kg
- jabłko kostka 10x10 mm 10 kg
- agrest 10 kg
- rabarbar 10 kg

Mieszanki warzywne:

- marchew z groszkiem 2 kg
- bukiet warzyw
- włoszczyzna słupki (marchew, seler, pietruszka, por) 2 kg
- mieszanka królewska (marchew, brokuł, kalafior) 2 kg
- mieszanka 7-składnikowa (marchew, kalafior, groszek, fasola szparagowa, pietruszka, seler, por) 2 kg





**Schapfen
Mühle**

seit 1452



Emmer UrKorn Konzentrat

40% mieszanka do produkcji chleba i bułek

Na bazie koncentratu do produkcji starodawnego chleba płaskurkowo-orkiszowego firmy Schapfen.

WIĘCEJ TAKIEGO PIECZYWA!



**Emmer
UrKorn**

czysta
etykieta
produktu
gotowego



Bavaria

30% koncentrat dla typowych bawarskich bułek i chleba z żytem, pszenicą, śrutem sojowym, siemieniem lnianym, suszonym zakwasem i bawarskimi warzywami.

Potato Bread

50% koncentrat do chleba ziemniaczanego

- kartofle i kwas żytni dają temu chlebowi typowy smak
- na bazie kartofli chleb ten jest dłużej trwały i soczysty.





Krustika

10% koncentrat rustykalnych żytnich bułek i chleba

- dla chleba i bułek z chrupiącą skórką
- Krustika może być stosowana jako podstawa do wypieku własnych receptur
- z zakwasem dla aromatycznego smaku



Schapfen Pane Capricciosa

30% koncentrat z warzywami i przyprawami do śródziemnomorskiego chleba

- koncentrat dla śródziemnomorskich chlebów jak Ciabatta, Focaccia, Baguette itp..
- właściwy dla różnorodnych form chleba
- mimo łatwego przygotowania, profesjonalna jakość

Schapfen Islander-Koncentrat

30% koncentrat do rustykalnych bułek z siemieniem lnianym, ziarnami słonecznika i sezamem

- łatwe i pewne w przygotowaniu
- optycznie atrakcyjne pieczywo
- rustykalne bułki z wysoką zawartością siemienia lnianego, ziaren słonecznika i sezamu
- dobra smarowalność miąższu
- dozowanie 30%



Integral

10-25% podstawa do chleba pełnoziarnistego i bogatych w błonnik bułek i chleba

- z zakwasem dla aromatycznego
- dla chleba i bułek z chrupką skórką
- Integral może tutaj być zastosowana jako podstawa do wypieku własnych receptur





WT2

Polepszacz do pieczywa (0,2-0,50%)

- zbilansowany skład
- poprawa ciasta
- poprawa rozciągliwości
- wysoka tolerancja
- dobra objętość
- dobry smak



RoggenPerfekt

Polepszacz i zakwaszacz do wszystkich rodzajów chleba żytniego (1-3,5%)

- Roggen Perfekt zawiera wszystkie kwasy i składniki niezbędne do produkcji dobrej jakości chleba żytniego
- suche, gładkie, plastyczne i dobrze uformowane ciasto
- typowy smak i atrakcyjny aromat
- większa stabilność ciasta i tolerancji fermentacyjnej
- soczysty miękisz z długim okresem świeżości
- aromatyczny, chrupiący smak

Eurotop

Polepszacz do pszennych wypieków (0,6-1,0%)

- zrównoważony emulgator dla wszystkich rodzajów pszennych wypieków
- dla lepszej obróbki ciasta
- przetwarzany maszynowo
- ręcznie obrabiany
- wysoka stabilność
- właściwy dla różnych metod obróbki i temperatur
- dla wypieków pszennych lepszej jakości
- dobra objętość
- delikatny miękisz
- wyśmienity smak



Brötchen

Polepszacz do Bio-pszennych drobnych wypieków (3%)

- bio polepszacz szczególnie na bio mące pszennej
- do produkcji wyrobów pszennych w bio jakości
- przygotowanie ciasta według GU/GV

VollkornMalzsauer

Pełnoziarnisty naturalny kwas słodowy do żytniego, mieszanego i chleba śrutowego oraz rustykalnych małych wypieków (1-10%)

- dobra jakość i bezpieczeństwo przygotowania są standardem
- ze zesłodowanym zbożem
- wyraźna skórka, soczysty miękisz

Stabil & Frisch

Naturalny środek stabilizujący i przedłużający świeżość pieczywa żytniego i mieszanego (1-2%)

- podnosi jakość pieczywa na kwasach
- niewielki dodatek
- gospodarcze wykorzystanie
- zwiększa poziom wiązania wody przez ciasto
- długoterminowa miękkość i świeżość
- polepsza właściwości przerobowe ciasta



Light Malt Flour

Jasna mąka słodowa wysoka jakość

- poprawia teksturę i strukturę pieczywa
- tworzy bardziej otwartą strukturę
- poprawia objętość bochenka
- poprawia miękkość mięksiszu
- poprawia kolor skorupy bez przebarwień
- poprawia smak
- zwiększa jakość
- zwiększa wydajność drożdży i fermentacji w cieście (nie ma potrzeby dodawania cukru)
- dozowanie: 0,2-3%



Baza

0.7%

Może być klasyfikowana jako pełnoziarnista



Dark Malt Flour

Słód jęczmienny 100% naturalny zaciemniacz

- nadaje niepowtarzalny, słodowy smak
- przedłuża świeżość pieczywa
- produkt naturalny, prozdrowotny
- dozowanie: 0,5-2%



Mąki i Płatki		
	Płatki orkiszowe Wielkość: ok. 12 mm	<ul style="list-style-type: none"> • płatki orkiszowe drobne • płatki z pszenicy płaskurki • ziarno orkiszu
	Płatki żytnie duże Wielkość: ok. 10 mm	
	Płatki żytnie małe Wielkość: ok. 2-3 mm	
	Płatki owsiane duże Wielkość: ok. 10 mm / Grubość: ok. 0,8 - 1,1 mm	
	Płatki owsiane małe Wielkość: ok. 5-6 mm / Grubość: ok. 0,6 - 0,7 mm	
	Mąka orkiszowa typ 630 Zawartość mineralów: 0,5 - 0,7 %	<ul style="list-style-type: none"> • mąka z pszenicy płaskurki
	Mąka orkiszowa pełnoziarnista Zawartość mineralów: max. 2,1 %	<ul style="list-style-type: none"> • mąka pełnoziarnista z pszenicy płaskurki • mąka pełnoziarnista z pszenicy samopszy
	Śrut żytni gruby Zawartość mineralów: 1,75 - 2,2 %	
	Śrut żytni średni Zawartość mineralów: 1,75 - 2,2 %	
CeralGran		
	CeralGran Roggen Preparowane Żyto	
	CeralGran Dinkel Preparowany Orkisz	<ul style="list-style-type: none"> • napuszone ziarno orkiszu
	CeralGran Durum Preparowana pszenica Durum	<ul style="list-style-type: none"> • napuszone ziarno pszenicy
	CeralGran Bio Amaranth Preparowany Bio Amaranth	
	CeralGran Bio Quinoa Preparowana Bio Komosa ryżowa	
Pozostałe produkty		
	Dark Malt Flour Ciemny słód jęczmienny	
	Dekor Mais Posypka Kukurydziana	



Dzięki połączeniu zastosowanych składników, które odznaczają się wysoką absorpcją wody, wzrasta wodochłonność ciasta, czyniąc miękisz chleba bardziej delikatny, aromatyczny, soczysty o przedłużonej świeżości.

Oferujemy gratis plakaty do wywieszenia w sklepie, ulotki oraz etykiety i banderole na gotowe chleby!



Zawiera
70%
ziaren

Chleb Soczysty Pełnoziarnisty

Dostępne warianty: ciemny i jasny.

55% mieszanka do produkcji doskonałego pieczywa z bardzo wysoką zawartością ziaren bogatych w witaminy, w tym **preparowanych ziaren żyta i pszenicy**, ziaren słonecznika oraz siemienia lnianego. Pieczywo zaciemniane wysokiej jakości 100% naturalnym zaciemniaczem na bazie sproszkowanego pszennego siodu jęczmiennego.

CENTRUM POLSKA
IMPORT EKSPORT PRODUKCJA SERWIS

Centrum Polska Sp. z o.o.
Ogorzelczyn 1A, 62-740 Tuliszków
Tel: 519 300 388

www.centrumpolska.pl

