



semix

KATALOG

PRO PEKÁŘE A CUKRÁŘE

KATALÓG

PRE PEKÁROV A CUKRÁROV

CATALOGUE

FOR BAKERS AND CONFECTIONERS

KATALÓGUS

PÉKEK ÉS CUKRÁSZOK SZÁMÁRA

Obsah

Semix	01
Pečivo a chleby	02
Zlepšující přípravky	03
Zápary a naklíčené zrno	04
Posypy	05
Stabilizovaný mletý mák	06
Stabilizace tvarohu	07
Náplně	08
Cukrářské směsi	09
Koblihové směsi	10
Clean Label	11
Klíčené	12

Symbole použité v katalogu



váha balení



vhodné pro zamrazování



termostabilní



bezlepkový

Semix

01

SEMIX, PRO VÁŠ ZDRAVÝ ŽIVOT



JSME VÝROBCI POTRAVIN, MILOVNÍCI PŘÍRODY

Působíme v oblasti pekařského a mlékárenského průmyslu, vyrábíme cereálie, zpracováváme mák. Vlastníme unikátní technologii na výrobu sortimentu z klíčených luštěnin, obilovin a pseudoobilovin. V naší vlastní laboratoři neustále vyvíjíme inovativní produkty, které odpovídají světovým trendům. Aktivně ochraňujeme přírodu. Věříme v BIO. Jsme Semix.



NAŠE MISE

Naším posláním je vyrábět potraviny s vysokou přidanou hodnotou a zdravotním přínosem pro lidský organismus, eliminovat používání přídatných látek.



VIZE SPOLEČNOSTI

Chceme být českou inovativní firmou, která vymýšlí, vyrábí a do celého světa prodává kvalitní produkty, a která je leadrem na českém trhu v oblasti výroby potravin v BIO kvalitě.



V SOULADU S PŘÍRODOU

Společenská odpovědnost a přirozený vztah k přírodě vedla majitele společnosti k podpoře a propagování tématu její udržitelnosti. Na přírodu myslíme v globálním měřítku, **nepoužíváme palmový tuk, omezuje používání živočišných bílkovin** v našich produktech nebo **podporujeme BIO** zpracování potravin.

Konkrétními kroky ochraňujeme také krajinu v naší blízkosti. Semix se dlouhodobě stará o 6 lokalit na území Moravy o rozloze 82 hektarů, kde pečuje o obojživelníky, hmyz, ptáky, podporuje druhovou rozmanitost, růst bylin.

Velkou snahou je důmyslně v krajině zadržet vodu. Od menších projektů (Radušský mokřad, Koberčické motýlí stráně a podobně) se SEMIX pustil i do celorepublikově a evropsky významného projektu – Kozmických ptačích luk. Kozmické louky mají dnes rozlohu 64 hektarů, našlo zde svůj domov 25 exmoorských divokých koní a pro zachování biodiverzity lokality zde přibyly také krásy Highland Cattle. Více se dočtete na webu natura.semix.cz



**MÁME RÁDI PŘÍRODU...
...O KTEROU SE AKTIVNĚ STARÁME
VÍCE NA [HTTPS://NATURA.SEMIX.CZ](https://natura.semix.cz)**



Semix

Základy pro vznik společnosti byly položeny na počátku 90. let 20. století. Problémy, které v té době přinášela pekařská a cukrářská výroba, přivedly tři čtyřicátníky k myšlence založit společnost se zaměřením na výrobu pekařských a cukrářských směsí, náplní a přípravků pro zlepšení kvality chleba a pečiva, jaké do té doby český zákazník neznal. Vyrobené produkty se brzy osvědčily v řemeslném opavském Pekařství Sezam. Před pekařstvím se denně tvořily fronty a nově vznikající pekárny pátraly po směsích, ze kterých Sezam peče. Z jednotek tun namíchaných směsí se v Semixu staly desítky, stovky a tisíce.

Jsmo tradičním výrobcem pekařských, cukrářských a mlékařských směsí. Jedním z našich nejúspěšnějších produktů je Tvarogen®, který vyrábíme už 20 let. Nadšení, touha po kvalitě a zdravém jídle nás neustále inspiruje k dalším nápadům na rozšíření sortimentu. Jako dlouholetí výrobci pekařských směsí pro výrobu špičkového ječného pečiva, máku, celozrnných cereálií a celé řady zdravých produktů klademe důraz na zpracovávání zrnin tak, aby v nich byly v maximální míře zachovány všechny živiny a minerální látky.

Pro svou filozofii a realizované kroky jsme byli již mnohokrát oceněni. Obdrželi jsme řadu certifikátů, jako například BRC, HACCP, a ocenění například Zlatá Salima, firma roku Moravskoslezského kraje. Od září 2012 jsme nepřetržitě držiteli mezinárodního certifikátu IFS (International Food Standard).

Jsmo také významným zpracovatelem máku v České republice. Vlastníme unikátní know-how na zpracování máku, pšenice, ovsa, ječmene, pohanky, špaldy, lnu. Velký důraz klademe na výběr dodavatelů vstupních surovin, jejich kontrolu a kvalitu zpracování. V současnosti zaměstnáváme okolo 200 pracovníků. Pobočky máme v Maďarsku, Polsku a na Slovensku, exportujeme do 40 zemí světa. V roce 2016 jsme poprvé překročili hranici půl miliardy CZK obratu.

V současnosti rozšiřujeme náš výrobní závod o novou halu o rozloze 31 x 68 metrů, což pro firmu znamená přes 2100 metrů čtverečních nových výrobních prostor. V hale budeme vyrábět produktové novinky, s nimiž vás budeme postupně seznamovat.

Společenská odpovědnost



PÉČE O PŘÍRODU

Jsme dlouhodobě aktivní v ochraně přírody a životního prostředí. Vlastníme cca 82 hektarů půdy a staráme se dohromady sedm přírodních lokalit na území Moravy. V biotopech obnovujeme základní funkce krajiny a podporujeme ohrožené a chráněné druhy organismů – ptáků, obojživelníků, bezobratlých živočichů a ryb. Aktivně přírodu chráníme a snažíme se ji udržet zdravou, uchovat ji pro současné a budoucí generace. Doufáme, že naší podnikatelskou filozofii inspirujeme další subjekty a jednotlivce.



NEPOUŽÍVÁME PALMOVÝ TUK

Na jaře 2016 jsme v našich cereálních výrobcích přestali používat palmový tuk, protože jsme nejen zákaznický, ale i environmentálně zodpovědná firma. Jako první český potravinářský výrobce jsme se stali členem a vzápětí generálním partnerem Koalice proti palmovému oleji. Přistupujeme velmi vážně k následkům zakládání nových palmových plantáží na úkor deštných pralesů. Přestože jsme palmový olej odebírali z původních plantáží v rámci programu RSPO, rozhodli jsme se nahradit jej kokosovým a olivovým a posléze slunečnicovým olejem. Slunečnice je evropská plodina, která se pěstuje i u nás, takže se jedná o přirozenější alternativu běžně používanou v potravinářském průmyslu. Pokud však zákazník použítí palmového tuku vyžaduje vzhledem k požadavkům na vlastnosti výrobku, vybíráme palmový tuk z plantáží, o kterých víme, že se zde pěstuje a získává šetrným způsobem a požadujeme po dodavateli RSPO certifikát.



Více informací pro zvědavé na natura.semix.cz



Vážíme si darů přírody
s pokorou o ni pečujeme.

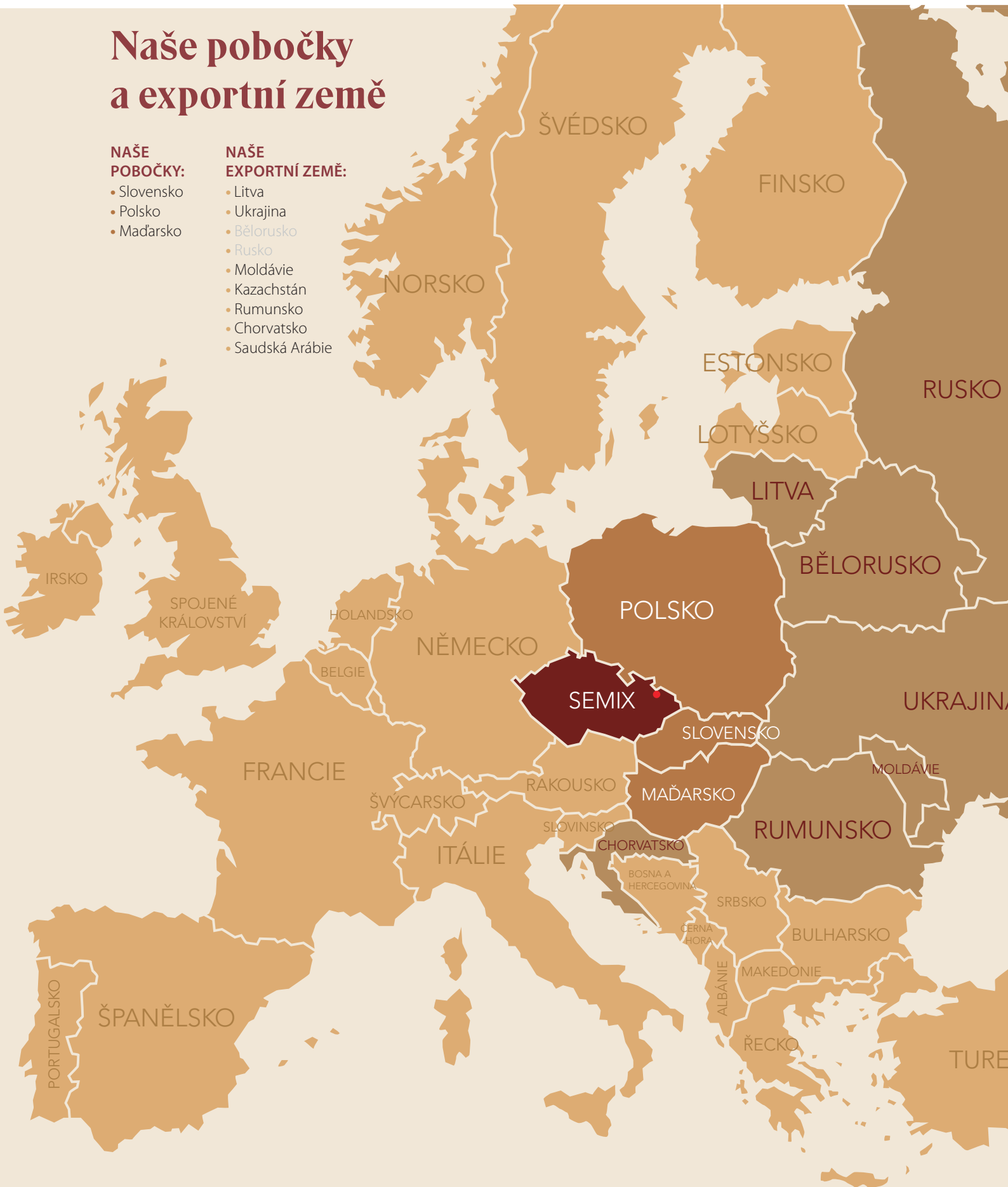
Naše pobočky a exportní země

NAŠE POBOČKY:

- Slovensko
- Polsko
- Maďarsko

NAŠE EXPORTNÍ ZEMĚ:

- Litva
- Ukrajina
- Bělorusko
- Rusko
- Moldávie
- Kazachstán
- Rumunsko
- Chorvatsko
- Saudská Arábie



Vývojový a výrobní tým

Nadšení, touha po kvalitě a zdravém jídle nás neustále inspiruje k dalším nápadům na rozšíření sortimentu. Sledujeme trendy, vzděláváme se, provádíme průzkumy, budujeme.

Tým naší laboratoře čítá 6 vývojových technologů a 6 laborantů, z nichž každý se specializuje na konkrétní oblast vývoje – pekařské směsi, pekařské náplně, luštěniny, cereálie a další.

V terénu se pak pohybují další čtyři naši erudovaní pekařští technologové, kteří zákazníkům prezentují novinky a učí je výrobky připravovat přímo v jejich provozech.

Velký důraz klademe na výběr surovin a jejich dodavatelů. Každá zkušenost s použitými surovinami a jejich detailní znalost posouvá vývojové oddělení firmy k dokonalejší spolehlivosti přípravku a jeho vyšší kvalitě.

Za 25 let jsme vyrostli ze 4 na 230 zaměstnanců.



Pečivo a chleby

02

Poznámky

A series of horizontal dotted lines for taking notes.



Lněné pečivo Omega 3

Omega 3 je označení pro skupinu nenasycených mastných kyselin. Z této skupiny je ve lnu nejvíce zastoupena kyselina alfa-linolenová. Omega 3 mastné kyseliny jsou velmi důležité pro správný metabolismus látek v těle a mají řadu zdravotních benefitů. Pokud je konzumováno celé lněné semínko, tak Omega 3 mastné kyseliny nejsou v trávicím traktu člověka využity, len projde celým trávicím traktem neporušený. V našem lněném pečivu Omega 3 je len upraven tak, aby se všechny důležité látky obsažené ve lnu v těle uvolnily. Náš len má narušené obalové vrstvy a je tak v těle využitelný. Bez tohoto způsobu úpravy není možno len zpřístupnit organismu.

PŘI DODRŽENÍ DOPORUČENÉ PEKAŘSKÉ RECEPTURY MOŽNO POUŽÍT VÝŽIVOVÁ A ZDRAVOTNÍ TVRZENÍ:

- Vysoký obsah omega-3 mastných kyselin
- Vysoký obsah vlákniny
- Kyselina alfa-linolenová (ALA) přispívá k udržení normální hladiny cholesterolu. Příznivého účinku se dosáhne při příjmu 2g ALA denně. Pro zachování pevného zdraví je nutné dodržovat zásady zdravého životního stylu a konzumovat zdravou a vyváženou stravu.

Lněné pečivo Omega 3

PN 0010300

SMĚS OBSAHUJE
80 % LNU

Směs na výrobu pšeničného pečiva s vysokým obsahem omega-3 mastných kyselin.

RECEPTURA:

Směs Lněné pečivo Omega-3	27,00 kg
Pšeničná mouka Speciál T530	100,00 kg
Droždí	4,00 kg
Olej	3,00 kg
Voda	65,00 kg
Celkem	199,00 kg

BALENÍ:



Marketingová podpora

- Kartička do místa prodeje
- Letáček formátu A6
- Zatraktivnění pečiva pro zákazníky, výživové informace

Omega 3 pečivo

• má vysoký obsah
Omega 3 mastných kyselin
a má vysoký obsah vlákniny



Zrninový bochník

PN 0011800

UNIKÁTNÍ CHLÉB
BEZ MOUKY,
BEZ DROŽDÍ
A BEZ PŘÍDATNÝCH
LÁTEK

- Bohatý na semena (dýně, slunečnice, len a sezam)
- Zasytí a nabije energií
- Přirozeně nízké množství lepku
- Pro své složení vydrží chléb dlouho vláčný



TIP:

MOŽNO VYUŽÍT VÝŽIVOVÁ TVRZENÍ:

- Zdroj vlákniny
- Zdroj bílkovin

RECEPTURA:

Zrninový bochník	10,00 kg
Slunečnice	2,00 kg
Sůl	0,25 kg
Med	0,80 kg
Olej	0,80 kg
Voda	9,00 kg
Celkem	22,85 kg

TRVANLIVOST: 8 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Marketingová podpora

- Páska na chleba
- Letáček formátu A6
- Zatraktivnění pečiva pro zákazníky, výživové informace



Zrninový bochník s čočkou bez lepku

PN 0012200

UNIKÁTNÍ CHLÉB
BEZ MOUKY,
BEZ DROŽDÍ
A BEZ PŘÍDATNÝCH
LÁTEK

- Jedinečná receptura – obsah instantní čočky ve směsi 19 %, upečený chléb obsahuje 8 % čočky
- Bohatý na semínka (slunečnice, len, dýně)
- Nejen že Vás zasytí, ale překvapení budete i nevšední chutí



TIP:

MOŽNO VYUŽÍT VÝŽIVOVÁ TVRZENÍ:

- Zdroj vlákniny
- Zdroj bílkovin

RECEPTURA:

Zrninový bochník	10,00 kg
Slunečnice	2,00 kg
Med	0,80 kg
Sůl	0,25 kg
Olej	0,80 kg
Voda	9,00 kg
Celkem	22,85 kg

TRVANLIVOST: 8 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Marketingová podpora

- Páska na chléb
- Zatraktivnění chleba pro zákazníky, výživové informace





Chléb Šestizrnný

PN 0520700

**BOHATÁ
VÍCEZRNNÁ SMĚS**

Obsahující 6 druhů zrnin a olejnin – slunečnice, dýně, sezam, sója, pšenice, ječmen.

- Atraktivní vzhled pečiva
- Pevná střída s typickou chlebovou pórovitostí
- Zpracování do ošatek i forem

RECEPTURA:

Šestizrnný chléb	30,00 kg
Pšeničná mouka chlebová T1050.	77,00 kg
Žitná mouka chlebová T930.	23,00 kg
Droždí.	4,00 kg
Sůl	2,80 kg
Voda.	80,00 kg
Celkem	216,80 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Ppapírový pytel s HDPE vložkou.



Chléb s klíčenými ovesnými vločkami



Chléb Viking

PN 0523200

25% SMĚS
NA VÝROBU
ŽITNO-PŠENIČNÉHO
CHLEBA

- Chléb atraktivního vzhledu na řezu i povrchu
- Vysoký obsah semínek ve směsi (slunečnice, len, dýně)
- Fantastická chuť a vláčnost

RECEPTURA:

Chléb Viking s klíčenými ovesnými vločkami . . .25,00 kg

Žitná mouka T930	55,00 kg
Pšeničná mouka T530	45,00 kg
Slunečnice	6,00 kg
Dýně	3,00 kg
Sůl	2,40 kg
Droždí	3,50 kg
Voda	70,00 kg
Celkem	209,90 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Marketingová podpora

- Zatraktivnění pečiva pro zákazníky



Pohanka je významným zdrojem Rutinu



Pohankový chleba

PN 0520600

33 % POHANKY
VE SMĚSI

Speciální směs na výrobu vícezrnného chleba a drobného pečiva. Díky 33% podílu pohanky a 11% podílu jáhel ve směsi vytvoříte trendové pečivo s pohankovou chutí a atraktivním vzhledem. Pohanka je přirozeným zdrojem rutinu, jež podporuje elasticitu cév.

- Směs obsahuje celá pohanková zrna
- Směs naplňuje volání zákazníků po tradici spojené s výživovými trendy

RECEPTURA:

Pohankový chleba	45,00 kg
Pšeničná mouka T530	90,00 kg
Žitná mouka T930	10,00 kg
Droždí	4,00 kg
Sůl	2,70 kg
Voda	90,00 kg
Celkem	241,70 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Slezský tmavý chleba

PN 0050100

Směs na výrobu tmavého pšenično-žitného chleba.

- Pevná střída s typickou chlebovou pórovitostí
- Aromatická, příjemně navinulá chuť a vůně po žitu
- Vhodná na běžné chlebové linky i řemeslné pekárny
- Vysoká výtěžnost těsta

RECEPTURA:

Slezský tmavý chleba	8,50 kg
Pšeničná mouka T530	40,00 kg
Pšeničná mouka T1050	23,00 kg
Žitná mouka T930	37,00 kg
Sůl	2,50 kg
Droždí	2,60 kg
Voda	77,00 kg
Celkem	190,60 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Proteinový chléb s luštěninami

Čtyřklíček

PN 0012700

Směs na výrobu proteinového chleba s luštěninami.

- Obsahuje 25 % mouky z klíčených luštěnin
- Obsahuje špaldovou mouku
- Klíčené luštěniny jsou zdrojem proteinů
- Obsah proteinu není zajištěn přidávkem lepků
- Lepek pouze z obsažených obilovin
- Mouka z klíčených luštěnin je zdrojem vlákniny
- Luštěniny zajišťují dlouhou vláčnost střídy

RECEPTURA:

Čtyřklíček	100,00 kg
T530	100,00 kg
Sůl	4,60 kg
Droždí	6,00 kg
Olej	5,00 - 12,00 kg
Voda	176,00 kg
Celkem	391,60 - 398,60 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Marketingová podpora

- Páska pro zatraktivnění pečiva pro zákazníky



ZDROJ BÍLKOVIN
BEZ PŘIDANÉHO
LEPKU
Z MOUKY
Z LUŠTĚNIN
OBSAHUJE
VLÁKNINU



Jiný
než
konkurence

Jiný rohlík

PŠENIČNÁ
ZÁPORA

Vyrobíte použitím směsí na produkty
Rohlík Retro PN 0092900 a Pšeničná zápara PN 0810700

Dlouhé vedení těsta před vlastním kynutím dodá pečivu vynikající aroma a chuť. Takto vyrobené bílé pečivo se dále vyznačuje křupavou kůrkou a vláčnou pružnou nelepící střídou.

Zachovejte techniku výroby „na záraz“ a s použitím produktu docílíte výhod spojených s dlouhým vedením.

RECEPTURA:

Rohlík Retro	8,00 kg
Pšeničná mouka T530	100,00 kg
Pšeničná zápara	10,00 kg
Sůl	1,60 kg
Droždí	3,50 kg
Olej	6,00 - 12,00 kg
Voda	42,00 kg
Celkem	171,10 - 177,10 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou
a plastový kyblík s víkem.



Směs na grahamové pečivo

PN 0040100

Směs pro výrobu velmi chutného grahamového pečiva, které se vyznačuje především jemnou a nadýchanou střídou.

- Snadná a jednoduchá výroba
- Všeestranné využití směsi (bagety, bulky atd.)
- Vysoký obsah vlákniny
- Vysoká výtěžnost těsta

RECEPTURA:

Směs na grahamové

pečivo 25,00 kg

Pšeničná mouka Speciál T530100,00 kg

Droždí. 4,20 kg

Sůl. 3,00 kg

Voda. 75,00 kg

Celkem 207,20 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Mléčné pečivo

PN 0083500

Směs na přípravu jemného pečiva s mlékem.

- Snadná a jednoduchá výroba
- Lahodná mléčná chuť doplněná vanilkou.

RECEPTURA:

Mléčné pečivo 20,00 kg

Pšeničná mouka Speciál T530100,00 kg

Sůl. 1,80 kg

Cukr. 21,00 kg

Vejce 22,00 kg

Droždí 7,30 kg

Olej 8,00 kg

Voda 33,00 kg

Celkem 213,00 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Chia směs

PN 0011500

PŘEDNOSTI CHIA SEMÍNEK:

- Díky svým hydrofilním vlastnostem výrazně přispívají k delší vláčnosti pečiva
- Obsahují omega-3 mastné kyseliny, které příznivě působí na kardiovaskulární systém
- Obsahují vlákninu a vápník

PŘEDNOSTI PRO PEKAŘE:

- Moderní vícezrnné pečivo vhodné pro celou rodinu
- Široké využití: rohlíky, kaiserky, bagety, kostky atd.
- Při dodržení doporučené receptury pečivo obsahuje 3 % chia semínek a 3 % lněných semínek

RECEPTURA:

Chia směs 15,00 kg

Pšeničná mouka Speciál T530100,00 kg

Droždí. 4,00 kg

Olej rostlinný 3,00 kg

Voda. 54,00 kg

Celkem 176,00 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Směs na burgerové žemle

PN 0140300

Směs na burgerové žemle, ze které připravíte ten nejlepší:

Hotdog

Burger

Bagetu

Toastový chléb

- Jemná máslová chuť a vůně
- Vynikající trvanlivost
- Dobře drží tvar - hladký povrch i pevná střída



TIP:

DO SMĚSI MŮŽETE PŘIDAT SÉPIOVOU PASTU, ČIMŽ DOCÍLÍTE VÝRAZNÉ ČERNÉ BARVY PEČIVA. ZÁKAZNÍKY MŮŽETE ZAUJMOUT I ZELENOU ŽEMLÍ - PŘIDAT ŠPENÁTOVÝ PRÁŠEK NEBO PESTO Z MEDVĚDÍHO ČESNEKU. RŮŽOVOU BARVU PEČIVA VÁM ZAJISTÍ ŠTÁVA Z ČERVENÉ ŘEPY.

RECEPTURA:

Směs na burgerové žemle 25,00 kg

Pšeničná mouka T 530 100,00 kg

Máslo 5,00 kg

Mléko 3,75 kg

Droždí. 5,00 kg

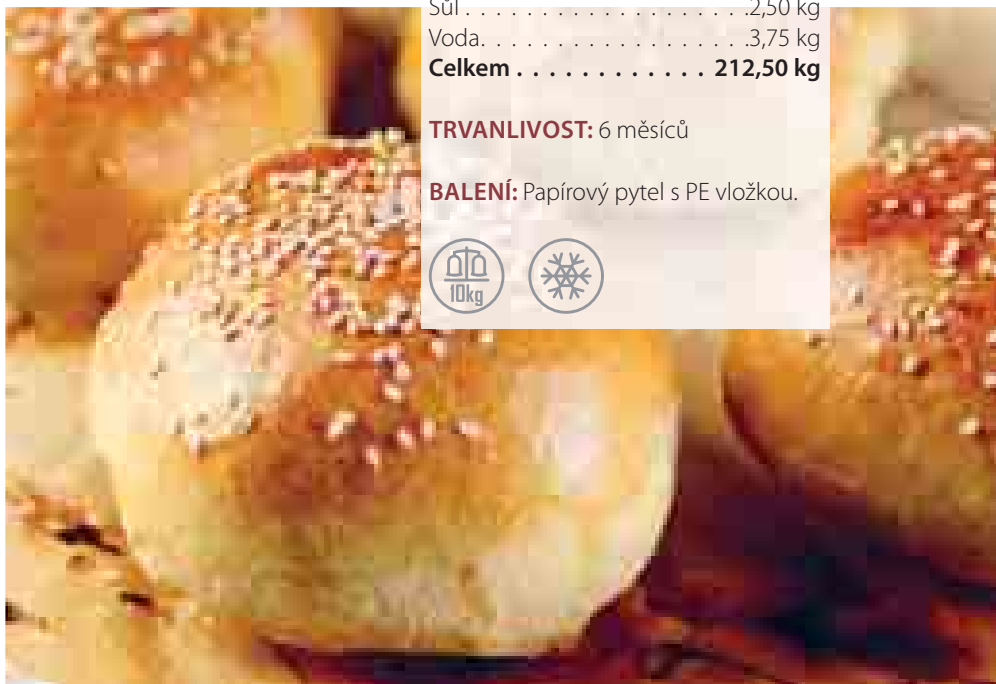
Sůl 2,50 kg

Voda. 3,75 kg

Celkem 212,50 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.





Farmářská bageta

PN 0110700

Směs vhodná na přípravu drobného pšeničného pečiva s vysokým obsahem slunečnicového a lněného semínka. Charakteristická sladová chuť a vůně.

- Snadná a jednoduchá výroba
- Vysoký obsah slunečnicového 24 % a lněného 26 % semínka
- Ideální na přípravu baget, bulek či raženek
- Jemná, nadýchaná střída
- Vhodná i pro předpečené a zamražené pečivo

RECEPTURA:

Farmářská bageta	20,00 kg
Pšeničná mouka speciál T530	100,00 kg
Sůl	2,00 kg
Droždí	2,40 kg
Olej	4,00 kg
Voda	64,00 kg
Celkem	192,40 kg

TRVANLIVOST: 8 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Uhlířská bageta

PN 0110800

Směs s vysokým obsahem slunečnicového a lněného semínka. Výrazná chuť a vůně díky žitnému sladu a celozrnné žitné mouce.

- Výrazná sladová chuť – obsahuje až 15 % žitného a ječného sladu
- Vysoký obsah slunečnicového 24 % a lněného 26 % semínka
- Všestranné využití směsi pro přípravu chleba, housek, baget

RECEPTURA:

Uhlířská bageta	20,00 kg
Pšeničná mouka speciál T530	100,00 kg
Sůl	2,00 kg
Droždí	2,40 kg
Olej	4,00 kg
Voda	64,00 kg
Celkem	192,40 kg

TRVANLIVOST: 8 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Hessenská směs

PN 0010100

Směs na výrobu tradiční Hessenské kostky či Hessenského chleba s vysokým obsahem jáhel a slunečnice.

- Atraktivní vzhled - tmavá barva pečiva
- Výrazná chuť a vůně

PŘÍPRAVA ZÁPARY:

Hessenská směs **5,00 kg**
 Voda 40 – 50 °C. 5,00 kg
Celkem **10,00 kg**

PŘÍPRAVA TĚSTA:

Zápara **10,00 kg**
 Pšeničná mouka speciál T530 10,70 kg
 Droždí. 0,44 kg
 Voda. 4,80 kg
Celkem **25,94 kg**

TRVANLIVOST: 8 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Kornová směs

PN 0010200

Univerzální vícezrnná směs určená pro výrobu kornového chleba či drobného pečiva.

- Výrazná chuť, díky ječným a žitným sladům
- Vysoký podíl sóji, lnu, slunečnice
- Snadná výroba
- Vysoká výtěžnost těsta

RECEPTURA:

	Chleba	Drobné pečivo
Kornová směs	45,00 kg	38,50 kg
Pšeničná mouka T53060,00 kg	.100,00 kg
Žitná mouka chlebová T930 .40,00 kg		-
Přípravek Rival	-	1,00 kg
Droždí	3,40 kg	4,60 kg
Voda92,00 kg	.80,00 kg
Celkem	240,40 kg	224,10 kg

TRVANLIVOST: 8 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Směs Provito

PN 0010600

ZVÝŠENÍ NUTRIČNÍ
HODNOTY PEČIVA

Směs na přípravu drobného pečiva s obsahem lněného semene. Ideální doplněk k naklíčenému pšeničnému zrnu Vito. Spolu se lněným semínkem vhodně doplňuje charakter pečiva.

- Vysoký podíl lněného semene ve směsi (60 %)
- Snadná a jednoduchá výroba



TIP:

KOMBINUJTE SE ZRNEM VITO

RECEPTURA:

Směs ProVito **15,00 kg**
Naklíčené pšeničné zrno VITO (PN 0620100) . . **20,00 kg**
 Pšeničná mouka speciál T530 100,00 kg
 Droždí 4,00 kg
 Olej rostlinný 3,00 kg
 Voda 54,00 kg
Celkem **196,00 kg**

TRVANLIVOST: 8 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Zlepšující přípravky

03

Poznámky

A series of horizontal dotted lines for taking notes.



**Zlepšující přípravky
pro chleby zvyšují
stabilitu těsta,
zkracují dobu zrání
a kynutí těst.**

Zlepšující přípravky pro chleby

- Stabilní kvalita vyráběného chleba.
- Pekařské zpracování do ošatek i forem.
- Výborná stabilita těsta, a to i během kolísající kvality pekařských mouk.
- Možné použití směsi na různé typy kvasů.
- Chléb se vyznačuje pevnou elastickou střídou s pravidelnou pórovitostí.

Chlebax Plus

PN 0130100

Zlepšující přípravek pro kvasové chleby, speciálně vyvinut pro zlepšení stability a zvýšení objemu pečiva.

- Ideální pro průmyslové pekárny
- Zlepšení stability a zvýšení objemu pečiva
- Pravidelné pórování, vláčná střída
- Delší trvanlivost pečiva
- **Doporučené dávkování: 1 % na mouku**

TRVANLIVOST: 8 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.





BEZ ÉČEK

MASTER BACK

je zlepšující přípravek na výrobu chleba bez přídavných látek. Použitím tohoto přípravku docílíte pravidelného pórování, vláčné střídy a delší trvanlivosti chleba.

PŘEDNOSTI:

- Stabilní kvalita vyráběného chleba
- Pekařské zpracování do ošatek i forem
- Výborná stabilita těsta, a to i během kolísající kvality pekařských mouk
- Dodává chlebu delší trvanlivost
- Chléb se vyznačuje pevnou elastickou střídou s pravidelnou pórovitostí

Master back

PN 0091700

- Bez přídavných látek
- Prodlužuje čerstvost chleba

MODELOVÁ RECEPTURA:

Master back	1,00 kg
Pšeničná mouka T1050	60,00 kg
Žitná mouka T930	25,00 kg
Kvas Isernhaeger	30,00 kg
Sůl	2,00 kg
Droždí.	3,50 kg
Voda.	46,00 kg
Celkem	167,50 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Soft-tex Baguette

PN 0091900

SKVĚLÝ OBJEM

- Ideální na bagety, večky, rohlíky, žemle
- Zajišťuje stabilitu těsta
- Prodlouženou čerstvost pečiva
- Pečivu zajistí požadovaný objem
- Jemná pórovitá struktura s požadovanou vláčností

RECEPTURA:

SOFT-TEX Baguette	2,50 kg
Pšeničná mouka Speciál T530	100,00 kg
Sůl	2,50 kg
Droždí	3,50 kg
Olej	8,00 kg
Voda	51,00 kg
Celkem	167,50 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců**BALENÍ:** Papírový pytel s PE vložkou.**Rival**

PN 0091000

PRODLUŽUJE ČERSTVOST

Sladový zlepšující přípravek, který zvyšuje objem a prodlužuje čerstvost běžného i jemného pečiva.

- Široké použití pro různé druhy výrobků
- Suché, nelepivé těsto
- Výborná stabilita těsta

RECEPTURA:

Rival	1,00 kg
Pšeničná mouka Speciál T530	100,00 kg
Sůl	1,80 kg
Droždí	4,00 kg
Olej	4,00 kg
Voda	50,00 kg
Celkem	160,80 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců**BALENÍ:** Papírový pytel s PE vložkou.**Rival Veka**

PN 0092000

PRODLUŽUJE ČERSTVOST A TRVANLIVOST

Sladový zlepšující přípravek, který byl vyvinut pro zvýšení objemu, prodloužení čerstvosti a trvanlivosti vek.

- Suché, nelepivé těsto
- Výborná stabilita těsta

RECEPTURA:

Rival veka	1,50 kg
Pšeničná mouka Speciál T530	100,00 kg
Sůl	1,80 kg
Droždí	3,00 kg
Olej	3,50 kg
Voda	50,00 kg
Celkem	159,80 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců**BALENÍ:** Papírový pytel s PE vložkou.

Soft-tex CLEAN

PN 0093600

VHODNÉ PŘEDEVŠÍM
NA MAZANCE
A VÁNOČKY

Zlepšující přípravek bez přídavných látek na výrobu jemného pečiva. Výrazným způsobem prodlužuje jeho čerstvost.

- Vhodný především na průmyslové linky
- Suché, nelepivé, dobře zpracovatelné těsto
- Pečivu zajistí požadovaný objem a vláčnost střídy
- Nízké dávkování: 0,6 – 1 % na mouku

RECEPTURA:

SOFT-TEX CLEAN0,60 - 1,00 kg
Pšeničná mouka Speciál T530	100,00 kg
Cukr	12,00 kg
Sůl	1,60 kg
Droždí	6,50 kg
Ole	6,00 kg
Voda	45,00 kg
Celkem	171,70 - 172,10 kg

**TIP:**

- 1 % - ZAJISTÍ VLÁČNOST STŘÍDY AŽ 10 DNÍ
- 0,8 % - ZAJISTÍ VLÁČNOST STŘÍDY AŽ 8 DNÍ
- 0,6 % - ZAJISTÍ VLÁČNOST STŘÍDY AŽ 6 DNÍ

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.

**Soft-tex**

PN 0090600

VHODNÉ PŘEDEVŠÍM
NA MAZANCE
A VÁNOČKY

Zlepšující přípravek na výrobu jemného pečiva, který výrazným způsobem prodlužuje jeho čerstvost.

- Vhodné pro průmyslové linky
- Suché, nelepivé, dobře zpracovatelné těsto
- Pečivu zajistí požadovaný objem a vláčnost střídy

**TIP:**

UMOŽŇUJE SNIŽENÉ DÁVKOVÁNÍ TUKU

RECEPTURA:

SOFT-TEX	1,60 – 2,00 kg
Pšeničná mouka Speciál T530	100,00 kg
Cukr	12,00 kg
Sůl	1,60 kg
Droždí	6,50 kg
Olej	6,00 kg
Voda	45,00 kg
Celkem	172,70 – 173,10 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.

**Soft-tex vanilka**

PN 0090900

VHODNÉ PŘEDEVŠÍM
NA MAZANCE
A VÁNOČKY

- Vhodné pro průmyslové linky
- Suché, nelepivé, dobře zpracovatelné těsto
- Pečivu zajistí požadovaný objem a vláčnost střídy
- Příjemná vanilková vůně

RECEPTURA:

SOFT-TEX VANILKA1,60 - 2,00 kg
Pšeničná mouka Speciál T530	100,00 kg
Cukr	12,00 kg
Sůl	1,60 kg
Droždí	6,50 kg
Olej	6,00 kg
Voda	45,00 kg
Celkem	172,70 - 173,10 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Zápany a naklíčené zrno

04

Poznámky

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

Zápary a naklíčené zrno

ZVÝŠENÍ NUTRIČNÍ
HODNOTY
A ATRAKTIVNOSTI

- Široké využití – lze použít do pšeničných, žitno-pšeničných, ale i žitných těst.
- Jednoduché zpracování.
- Pečivu dodá atraktivní vzhled a zajistí lehce navinulou příchuť a vůni.
- Složení zajišťuje delší čerstvost hotových výrobků.

Vícezrná zápara

PN 0810400

AŽ 60 %
DÁVKOVÁNÍ
NA MOUKU

Zápara na výrobu pšenično-žitného chleba a pečiva.

VŠESTRANNÉ VYUŽITÍ:

- Atraktivní vzhled
- Pružná a vláčná střída
- Výrazná vůně sladu, žitného kvasu
- Příjemná sladová chuť

MODELOVÁ RECEPTURA:

Vícezrná zápara	40,00 kg
Pšeničná mouka T512	75,00 kg
Žitná mouka T930	25,00 kg
Droždí	3,50 kg
Sůl	1,00 kg
Voda	65,00 kg
Celkem	209,50 kg

TRVANLIVOST: 2 měsíce**BALENÍ:** Plastový kyblík s víkem.**Pšeničná zápara**

PN 0810700

Použitím pšeničné zápara vyrobíte Jiný rohlík a docílíte výhod spojených s dlouhým vedením těsta.

Recepturu k produktu Jiný rohlík najdete v kapitole 2.**Pšeničné zrno Vito**

PN 0620100

CELÁ ZRNA
DO VAŠEHO PEČIVA
A NEBUDOU TVRDÁ!

- Naklíčené zrno dodá pečivu vyšší nutriční hodnoty
- Zajistí příjemně navinulou chuť

TRVANLIVOST: 6 měsíců**BALENÍ:** 3 x 5 kg**Žitné zrno Vito**

PN 0620600

- Naklíčené zrno dodá pečivu vyšší nutriční hodnoty
- Zajistí příjemně navinulou chuť

TRVANLIVOST: 6 měsíců**BALENÍ:** 3 x 5 kg

Posypy

05

Poznámky

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

Posypy

Cereální posypy patří k netradičním posypovým směsím, které jsou vyvinuty pro zvýšení atraktivity a celozrnnosti pečiva. Posypové směsi jsou speciálně upraveny tak, aby při manipulaci s pečivem nedocházelo k jejich nadměrnému opadávání.

Díky cereálním posypům zvýšíte u pečiva podíl jiných zrn než pšeničných a žitných, čímž zlepšíte jeho postavení mezi vícezrnnými výrobky. Všechny posypy jsou vhodné na rohlíky, chleby, raženy, bulky, kaisery a celý sortiment běžného pečiva.



Pohankový

PN 0530700

OBSAHUJE:

pohankové vločky (29 %), jáhlové vločky, sezam, len

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: 5 kg PE pytel



Jáhlový

PN 0530800

OBSAHUJE:

jáhlové vločky (43 %), sezam, len, kukuřičnou strouhanku

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: 5 kg PE pytel



Ječný

PN 0534300

OBSAHUJE:

ječné vločky (70 %), jáhlové vločky, len

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: 5 kg PE pytel



Nevlhnoucí cukr

PN 0150300

Určen k dekoraci či ochucení jemného pečiva nebo sladkých pokrmů.

- Nevlhne a neztrácí se ani na smažených výrobcích

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Pikantní mix

PN 0760100

Pikantně ochucený posyp na slané pečivo. Obsahuje len, sezam, papriku a sušený česnek.

TRVANLIVOST: 9 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Stabilizovaný mletý mák

06

Poznámky

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

Semix Pluso

je již více než 20 let považován za předního českého zpracovatele máku. Technologický postup úpravy máku je plně automatizovaný a vylučuje vliv lidského faktoru. Náš stabilizovaný mletý mák je hygienizovaný a tepelně ošetřený.



Stabilizovaný mletý mák

JSME JEDINEČNÍ. PROSTŘEDNICTVÍM TERMICKÉ PARNÍ STABILIZACE DOKÁŽEME:

- Zachovat přirozenou chuť a vůni máku
- Zamezit žluknutí a hořknutí máku
- Zničit vegetativní formy plísni
- Prodloužit trvanlivost mletého máku při skladovací teplotě do 20 °C na 8 měsíců

**DODÁVÁME STABILIZOVANÝ MÁK
S MAXIMÁLNÍM MNOŽSTVÍM 7 mg/kg
OPIOVÝCH ALKALOIDŮ**





Mák mletý stabilizovaný 100 %

PN 02408

Stabilizovaný mák s prodlouženou trvanlivostí určený k přípravě náplní a posypů. Dle přání zákazníka se dodává celý nebo mletý.

Makové náplně

Název	PN	Deklarované % máku	Příchuť / aromatizace	Množství náplně v kg	Voda	Náplň celkem
TREND	2458	30 %	Mandle	1,0	0,5	1,5 
KLASIK	2427	35 %	Rum + vanilka	1,0	0,6	1,6
STANDARD	2430	42 %	-	1,0	0,5	1,5
PREMIUM	2428	45 %	Rum + vanilka	1,0	0,5	1,5 
EXTRA „50“	2404	50 %	Rum + vanilka	1,0	0,5	1,5
MAKOVÝ KONCENTRÁT	2417	78 %	Vanilka	1,0	0,5	1,5

BALENÍ:

10 kg - papírový pytel s PE vložkou

25 kg - papírový pytel s PE vložkou



Stabilizace tvarohu

07

Poznámky

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

Stabilizace tvarohu

Již více než 20 let je Tvarogen® prověřenou značkou stabilizátoru tvarohové náplně. Na pekařském trhu se rychle rozšířila jednoduchostí použití si získal přízeň většiny pekařů. Pojem „Tvarogen“ mezi pekaři v ČR již natolik zdomácněl, že se obecně užívá pro všechny stabilizátory tvarohové náplně dostupné na trhu. Funkčnost Tvarogenu spočívá v ideálně sestavené zahušťující složce a v jejím následném chování během pečení. Všechny stabilizátory jsou vyráběny v provozu s certifikátem jakosti IFS.

NA KVALITĚ TVAROHU ZÁLEŽÍ

Inspiraci k inovacím svého stabilizátoru tvarohové náplně hledáme mj. u náročných zákazníků, kdy Tvarogen® musí vyhovět mnohdy protikladným kritériím – pekařským provozům s ruční i strojní výrobou, různému stupni technického vybavení, rozdílným výrobkům či technologickým postupům a v neposlední řadě i nestejné kvalitě tvarohu, která má na výslednou tvarohovou náplň zásadní vliv.

Podle typu vašeho výrobku a nároků na něj Vám doporučíme vhodný typ Tvarogenu.

TVAROGEN MÁ TRVANLIVOST 1 ROK

Směsi pro přípravu termostabilní tvarohové náplně

Pomůžeme s výběrem správného Tvarogenu, aby odpovídal představám o konečném produktu

Název	PN	TERMO-STABILITA		SENZORICKÉ VLASTNOSTI					BARVA		RECEPTURA		
		Otevřené výrobky	Uzavřené výrobky	Tekutost po vymíchání	Šťavnatost	Hrůdkovitost	Nadýchanost	Krémovitost po vymíchání	Žlutá	Bílá	Směs	Voda	Tvaroh
1. Skupina KLASIK													
Tvarosan s vanilkovou příchutí	2702	X	X	0-X	XXX	0	XXX	0	X		40	70	100
Tvarogen® Soft-sweet	2829	XXX	XX	XX	XX	XX	X	XX	X		45	60	100
2. Skupina STANDARD													
Tvarogen® s vanilkovou příchutí	2801	X	XX	X	XX	XX	XX	X	X		40	70	100
Tvarogen® s citónovou příchutí	2802	X	XX	X	XX	XX	XX	X	X		40	70	100
3. Skupina SPECIÁL													
Tvarogen® Extra speciál bílý	2816	XX	XXX	XX	X	X	0	XX		X	43	60	100
Tvarogen® Extra speciál žlutý	2819	XX	XXX	XX	X	X	0	XX	XX		43	60	100
Tvarogen® KOMBI	2867	XX	XXX	X	XX	XX	X	X	X		41,5	65	100
4. Skupina PREMIUM													
Tvarogen® PREMIUM	2838	XXX	XXXX	X	XX	XXX	XX	X		X	43	60	100
Tvarogen® PREMIUM žlutý	2849	XXX	XXXX	X	XX	XXX	XX	X	X		43	60	100
5. Skupina EXCELENT													
Tvarogen® EXCELENT bez lepku	2803	XXX	XXXX	X	XXX	XXX	XXX	X		X	35	25	100
6. Clean Label-bez E													
Tvarogen® EXCELENT CLEAN	2811	XXX	XXXX	X	XXX	XXX	XXX	X		X	35	25	100

TRVANLIVOST: 12 měsíců

X-XXXX | Křížky v tabulce udávají, jak moc je konkrétní vlastnost Tvarogenu zajištěna. Tedy čím více křížků, tím výraznější efekt.

BALENÍ:



Náplně

08

Poznámky

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

Ořechové náplně

Termostabilní náplně
s jemně nasekanými ořechy.



Vlašskooříšková náplň VARIO Clean 32%

PN 0252000

OBSAHUJE 32%
VLAŠSKÝCH OŘECHŮ

Světle hnědá náplň oříškové vůně

RECEPTURA:

Náplň Vario Clean **1,00 kg**
Voda 0,53 kg
Celkem **1,53 kg**

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Vlašskoořechová náplň VARIO STANDARD Clean 20%

PN 0252600

20% VLAŠSKÝCH
OŘECHŮ

Sypká směs na přípravu termostabilní vlaškoořechové
náplně s jemně nasekanými vlašskými ořechy.

- Náplň neobsahuje přídavné látky
- Cizrna nahrazuje alergenní sóju
- Příjemná vlaškoořechová chuť
- Díky výborné termostabilitě vlašských ořechů je náplň vhodná i do uzavřených výrobků

RECEPTURA:

Vlašskoořechová náplň **1,00 kg**
Voda 0,53 kg
Celkem **1,53 kg**

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Vlašsko-ořechové náplně

Sypké směsi s kousky sekaných vlašských ořechů

- Intenzivní ořechová chuť
- Skvěle vyplňují prostor
- Výborná termostabilita



Vlašskoořechová náplň

VARIO ECONOMY Clean 11%

PN 0252500

11% VLAŠSKÝCH
OŘECHŮ

Sypká směs na přípravu termostabilní vlašskoořechové náplně s jemně nasekanými vlašskými ořechy.

- Náplň neobsahuje přídavné látky
- Cizrna nahrazuje alergenní sóju
- Díky výborné termostabilitě je náplň vhodná i do uzavřených výrobků
- Obsahuje výrazné vlašskoořechové aroma, které podpoří chuť

RECEPTURA:

Vlašskoořechová náplň	1,00 kg
Voda	0,53 kg
Celkem	1,53 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Vlašskoořechová náplň

PN 0250300

Sypká směs s jemně nasekanými vlašskými ořechy.

- Intenzivní ořechová chuť
- Termostabilní

RECEPTURA:

Vlašskoořechová náplň	1,00 kg
Strouhanka	0,15 kg
Voda	0,68 kg
Celkem	1,83 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.





Lískooříšková náplň STANDARD

PN 0250100

RECEPTURA:

Lískooříšková náplň

Standard 1,00 kg

Voda 0,60 kg

Celkem 1,60 kg

TRVANLIVOST:

6 měsíců

BALENÍ:

Papírový pytel s HDPE vložkou.



Náplň s příchutí vlašských ořechů

PN 0450200

RECEPTURA:

Náplň s příchutí

VLAŠSKÝCH ořechů 1,00 kg

Voda 0,60 kg

Celkem 1,60 kg

TRVANLIVOST:

6 měsíců

BALENÍ:

Papírový pytel s HDPE vložkou.



Náplň s příchutí lískových oříšků

PN 0450100

RECEPTURA:

Náplň s příchutí

lískových oříšků 1,00 kg

Voda 0,60 kg

Celkem 1,60 kg

TRVANLIVOST:

6 měsíců

BALENÍ:

Papírový pytel s HDPE vložkou.



Ovocné náplně

Výborně dochucené
hotové sladké náplně
každý výrobek promění
v jedinečnou pochoutku.



Ovocné náplně jablečné

Náplně jsou vyrobeny z nejkvalitnějších jablek,
která jsou zbavena jadřinců. Lahodná chuť je zvýrazněna
jablečným aroma.

Jablečná náplň dehydratovaná STANDARD

PN 0230300

- Termostabilní
- Přirozená jablečná chuť

RECEPTURA:

Jablečná náplň 1,25 kg
Voda 4,15 kg
Celkem 5,40 kg

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: 8 x 1,25 kg – PE pytel,
2 x 5 kg – PE pytel



Jablečná náplň ZÁVINOVÁ se skořicí

PN 0230100

- Termostabilní
- Chuť je zvýrazněna přidavkem
skořice

RECEPTURA:

Jablečná náplň se skořicí . . 1,25 kg
Voda 4,15 kg
Celkem 5,40 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: 8 x 1,25 kg – PE pytel



Fruktogen

PN 0150100

Přípravek pro zvýšení termostability
ovocných marmelád. Odpadají problé-
my s roztékáním ovocných marmelád
při pečení, původní chuťové vlastnosti
zůstávají zachovány.

RECEPTURA:

Fruktogen 8-16 kg
Ovocná marmeláda, povidla . . 100 kg
Celkem 108-116 kg

Fruktogen 25-35 kg
Čerstvé ovoce 100,00 kg
Celkem 125-135 kg

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: 15 kg papírový pytel



Ovocné náplně sypké

- Výrazná ovocná chuť
- Neobsahují konzervanty
- Výslednou konzistenci lze ovlivnit množstvím vody
- Velmi jednoduchá příprava
- Šetrné k životnímu prostředí

Jahodová náplň

PN 0220300

RECEPTURA:

Jahodová náplň 1,00 kg
Voda 1,50-1,60 kg
Celkem 2,50-2,60 kg

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Meruňková náplň

PN 0220600

RECEPTURA:

Meruňková náplň 1,00 kg
Voda 1,50-1,60 kg
Celkem 2,50-2,60 kg

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Višňová náplň

PN 0220900

RECEPTURA:

Višňová náplň 1,00 kg
Voda 1,50-1,60 kg
Celkem 2,50-2,60 kg

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Meruňková se sušenými meruňkami

PN 0220100

RECEPTURA:

Sušené meruňky 1,32 kg
Meruňková náplň - prášek . 0,68 kg
Voda 3,60 kg
Celkem 5,60 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Malinová náplň

PN 0221000

RECEPTURA:

Malinová náplň 1,00 kg
Voda 1,50-1,60 kg
Celkem 2,50-2,60 kg

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Ovocné náplně hotové

Náplně připravené k okamžitému použití. Díky své termostabilitě nevytékají v průběhu pečení z těsta a zachovávají si tak svou typickou chuť i šťavnatost.



TIP TECHNOLOGA:
VÝZNAMNÁ ÚSPORA ČASU

Borůvková STD

ZB 0707412

Jablečná Exkluziv skořicová

ZB 0708011

Meruňková STD

ZB 0704412

Černý rybíz

ZB 0702012

Jahodová STD

ZB 0706412

Višňová

ZB 0703012

Hrušková STD

ZB 0712412

Malinová – STD

ZB 0708412

Višňová STD

ZB 0703412

Jablko Golden

ZB 0708811

Meruňková

ZB 0704012

TRVANLIVOST: 4 měsíců

BALENÍ:



Krémové a pudingové náplně



Hotové termostabilní náplně

K OKAMŽITÉMU
POUŽITÍ

Všestranné použití do otevřených i uzavřených výrobků, výrobků z listového nebo kynutého těsta

- Vhodné k plnění jakéhokoliv těsta
- Pro ruční i automatické plnění

Cremina pudingový krém s příchutí vanilky

ZB 0731012

Cremina pudingový krém s příchutí čokolády

ZB 0732012

Cremina pudingový krém s příchutí vaječného likéru

ZB 0733012

Cremina pudingový krém s příchutí karamelu

ZB 0734012

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Plastový kbelík





Slané náplně

Veganská náplň

Protein je důležitá látka pro lidský organismus. Člověk jej může přijímat v živočišné či rostlinné podobě. Nejnovější výzkumy prokázaly, že rostlinný protein je výrazně prospěšnější pro lidský organismus.

A navíc, snížení spotřeby masa je prospěšné pro přírodu. Dva dobré důvody, proč si dopřávat výrobky Veganské řady.



Kvalitní hrachový protein



Klíčenou fazolí mungo

✓ Myslím na přírodu

✓ Myslím na své zdraví...
...preferuji rostlinný protein

Náplň s klíčeným mungem Pikant

PN 0261900

VYSOKÝ OBSAH
BÍLKOVIN
A VLÁKNINY

Směs pro výrobu slané termostabilní pekařské náplně.

- Pikantní kořeněná chuť
- Kvalitní hrachový protein
- Lupínky z naklíčené fazole mungo (26%)
- Clean verze (Bez E)

RECEPTURA:

Náplň s klíčeným mungem

Pikant. 1,00 kg

Voda. 2,50 - 3,00 kg

Celkem 3,50 - 4,00 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Náplň s klíčeným mungem

PN 0262000

VYSOKÝ OBSAH
BÍLKOVIN
A VLÁKNINY

Směs pro výrobu slané termostabilní pekařské náplně.

- Kvalitní hrachový protein
- Lupínky z naklíčené fazole mungo (53%)
- Clean verze (Bez E)

RECEPTURA:

Náplň s klíčeným mungem . 1,00 kg

Voda. 2,50 - 3,00 kg

Celkem 3,50 - 4,00 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



TIP TECHNOLOGA:

VEGANSKÉ NÁPLNĚ SI MŮŽETE DOCHUTIT PODLE VLASTNÍ CHUTI, TŘEBA PŘIDÁNÍM ČERSTVÉ ZELENINY NEBO ČESNEKU!

Veganský burger

DOPORUČUJEME
KOMBINOVAT
SE SMĚSÍ
NA BURGROVÉ
ŽEMLE

VEGGIMIX BURGER

PN 0262800

VYSOKÝ OBSAH
BÍLKOVIN
A VLÁKNINY

Směs pro výrobu burgerů.

OBSAHUJE:

- Kvalitní hrachový a rýžový protein
- Klíčenou fazoli mungo



TIP TECHNOLOGA:

VODU POUŽÍVEJTE ZÁSADNĚ
VELMI STUDENOU, MOHOU
V NÍ BÝT I KOUSKY LEDU. STU-
DENÁ VODA ZNAMENÁ LEPŠÍ
TECHNOLOGICKÉ VLASTNOSTI,
LEPŠÍ PRÁCI S PŘIPRAVOVANOU
HMOTOU.

RECEPTURA:

VEGGIMIX BURGER	1,00 kg
Olej	0,25 kg
Voda (5 - 15 °C)	1,63 kg
Celkem	2,88 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel
s HDPE vložkou.





Slané náplně

Italská náplň

PN 0262200

NA PIZZU JAKO Z ITÁLIE

Náplň byla speciálně vyvinuta pro použití jak klasicky na pizzu tak do uzavřených i otevřených sladkých těst (croissanty, fornetti, copy, šneky apod.). Náplň je termostabilní. Její konzistence je jemná, krémová a vláčná.

Suché směsi pro přípravu slaných náplní

Náplně byly vyvinuty pro použití do uzavřených i otevřených slaných těst – listové a plundrové těsto.

- 1 kg hotové náplně připravené podle návodu bylo vyrobeno z 1,1 kg rajčat
- Nevsakuje se do těsta
- Vynikající i druhý den ve vychlazeném pečivu

RECEPTURA:

Italská náplň 1,00 kg
Voda 3,50 kg
Celkem 4,50 kg

TRVANLIVOST: 9 měsíců

BALENÍ: Pytel



Cigánská omáčka

ZB 0721010

PEVNÝ PODÍL ZELENINY 38%

Náplň je připravena k okamžitému použití.

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Plastový kbelík



Špenátová náplň

PN 0260700

OPRAVDOVÁ ZELENÁ

- Především k plnění listového nebo plundrového těsta
- Termostabilní

RECEPTURA:

Špenátová náplň 1,00 kg
Voda 3,50 kg
Celkem 4,50 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: 2 PE sáčky á 2,5 kg v papírovém pytli. Pytel 15 kg



Bešamel

PN 0160200

Základ k výrobě slaných pekařských náplní. Vhodné pro plnění plundrových, listových těst a mraženého pečiva. K základu je možné přidat mraženou zeleninu a maso.

RECEPTURA:

Bešamel speciál 1,00 kg
Voda 1,66 kg
Celkem 2,66 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Cukrářské směsi

09

Poznámky

A series of horizontal dotted lines for taking notes.



Cukrářské směsi

Cukrářská směs Maestro

PN 0170200

Směs k přípravě třeňé vanilkové bábovky. Dobrá trvanlivost a štavnatost, vláčná střída.



TIP TECHNOLOGA:

SMĚS JE VHODNÁ PRO PŘÍPRAVU VELIKONOČNÍCH BERÁNKŮ.

RECEPTURA:

Cukrářská směs Maestro . . . 1,00 kg
 Pšeničná mouka T5300,36 kg
 Vejce0,46 kg
 Olej0,30 kg
 Voda0,18 kg
Celkem 2,30 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Cukrářská směs Exklusive

PN 0180100

Směs k přípravě třeňého oříškovo-čokoládového těsta. Dobrá trvanlivost a štavnatost, vláčná střída.



TIP TECHNOLOGA:

SMĚS JE VHODNÁ ZEJMÉNA PRO CUKRÁŘSKÉ ŘEZY.

RECEPTURA:

Cukrářská směs Exklusiv . . . 1,00 kg
 Vejce0,40 kg
 Olej0,24 kg
 Voda0,24 kg
Celkem 1,88 kg

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Cukrářská směs Standart

PN 0170100

Směs k přípravě třeňé vanilkové bábovky. Dobrá trvanlivost a štavnatost, vláčná střída.



TIP TECHNOLOGA:

SMĚS JE VHODNÁ ZEJMÉNA PRO BÁBOVKY.

RECEPTURA:

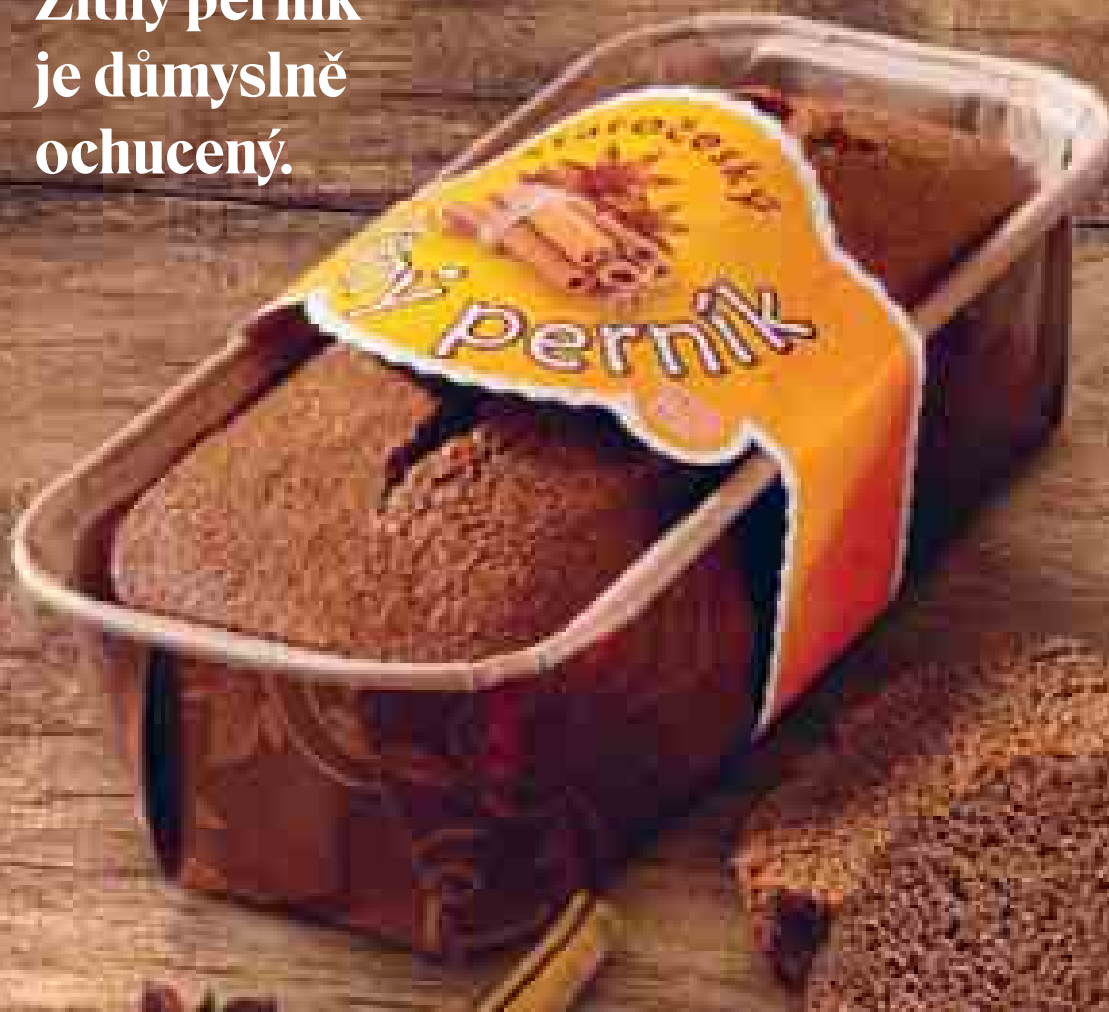
Cukrářská směs Standart . . . 1,00 kg
 Vejce0,40 kg
 Tuk0,24 kg
 Voda0,24 kg
Celkem 1,88 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Žitný perník je důmyslně ochucený.



Perník

PN 0310100

Směs je základní surovinou pro přípravu litého perníkového těsta do forem.

RECEPTURA:

Perník	1,00 kg
Vejce	0,20 kg
Olej	0,02 kg
Voda	0,35 kg
Celkem	1,57 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Staročeský žitný perník

PN 0310400

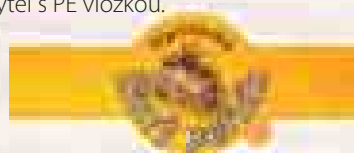
Žito je původní staročeská surovina pro výrobu perníků. V průběhu doby jej nicméně nahradila pšenice, která je pekařům obvykle dostupnější a má dobrou pórovitost. Náš Staročeský žitný perník se vrací k tradici, nadchne vás svým objemem a vláčností. Je důmyslně ochucený.

RECEPTURA:

Staročeský žitný perník	1,00 kg
Vaječná melanz	0,26 kg
Olej	0,05 kg
Voda	0,40 kg
Celkem	1,71 kg

TRVANLIVOST: 8 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.





Semixína světlá

PN 0171500

Směs na výrobu šlehaných piškotových hmot.

- Vhodná zejména pro rolády a korpusy
- Velký objem a vláčnost, jemná střída
- Dlouhá čerstvost hotového výrobku

RECEPTURA:

Semixína světlá	1,00 kg
Vaječná melanž	0,60 kg
Voda	0,20 kg
Celkem	1,80 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Semixína tmavá

PN 017160

- Výrazná čokoládová chuť a vůně
- Vláčná a přitom jemná střída
- Skvělá trvanlivost hotového výrobku



TIP TECHNOLOGA:

PŘÍPRAVA KORPUSŮ A DORTŮ TYPU SACHER

RECEPTURA:

Korpusová směs extra tmavá	1,00 kg
Vaječná melanž	0,65 kg
Olej	0,15 kg
Voda	0,05 kg
Celkem	1,85 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.





Ztužovače šlehačky

Cremfix neutro

PN 0201200

PEVNÁ
ŠLEHAČKA

Udrží ušlehanou šlehačku tuhou a dodá jí pevný tvar po dobu několika dní.

- Zajišťuje výborný nášleh
- Rychlá a jednoduchá příprava

RECEPTURA:

Směs Cremfix neutro 1,00 kg
Smetana 33 % 6,50 kg
Celkem 7,50 kg

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Cremfix karamel

PN 0202000

Ztužovač šlehačky hnědé barvy a příjemné karamelové chuti.

- Obsahuje kakao se sníženým podílem tuku

RECEPTURA:

Směs Cremfix karamel 1,00 kg
Smetana 33 % 6,25 kg
Celkem 7,25 kg

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Cremfix kakao

PN 0201700

Ztužovač šlehačky čokoládové chuti. Stačí smíchat se smetanou a šlehat do zhoustnutí.

- Obsahuje kakao se sníženým podílem tuku

RECEPTURA:

Směs Cremfix kakao 1,00 kg
Smetana 33 % 4,40 kg
Celkem 5,40 kg

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Glaze gel

PN 0642100

RYCHLE
TUHNE

Sypká směs pro výrobu glazur a gelů. Po kontaktu s mraženým ovocem náplň ihned tuhne.

- Gel je pevný, ale přitom si uchovává elasticitu
- Snadné zpracování – stačí 75 °C teplá voda, ale tuhne již i při 45 °C
- Netaje po vytažení z chladničky
- Je možné smíchat s ovocnou šťávou
- Vysoká výtěžnost

TRVANLIVOST: 8 měsíců

BALENÍ: 3 x 5 kg papírový pytel s PE vložkou.



**Makovník**

PN 0300200

OBSAHUJE
28 % MÁKU

Cukrářská směs k přípravě litého makového těsta.

RECEPTURA:

Makovník	1,00 kg
Pšeničná mouka T530	0,78 kg
Vejce	0,44 kg
Olej	0,34 kg
Voda	0,37 kg
Celkem	2,93 kg

TRVANLIVOST: 8 měsíců**BALENÍ:** Papírový pytel s PE vložkou.**Ořechovník**

PN 0180200

OBSAHUJE 24%
VLAŠSKÝCH OŘECHŮ

Směs pro přípravu ořechového třeného těsta.

RECEPTURA:

Ořechovník	1,00 kg
Vejce	0,40 kg
Olej	0,14 kg
Voda	0,21 kg
Celkem	cca 1,75 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců**BALENÍ:** Papírový pytel s PE vložkou.**Brownies**

PN 0172900

OBSAHUJE 8%
ČOKOLÁDY

Směs na výrobu čokoládových brownies.

RECEPTURA:

Brownies	1,00 kg
Vejce	0,27 kg
Olej	0,23 kg
Voda	0,10 kg
Celkem	cca 1,60 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců**BALENÍ:** Papírový pytel s PE vložkou.

100% žito

- Obsahuje více vlákniny a proteinů než pšenice
- Je zdrojem vitaminů B1, B2, B6

Žitný makovník

PN 0082600

40% ŽITNÁ MOUKA
15% MÁKU

Poctivá maková bábovka s žitnou moukou, pro přípravu litého makového těsta do forem.

- Přirozená chuť a vůně máku
- Zamezení žluknutí a hořknutí máku
- Prodloužená trvanlivost mletého máku

RECEPTURA:

Žitný makovník. 1,00 kg
 Vejce 0,25 kg
 Olej 0,05 kg
 Voda 0,45 kg
Celkem 1,75 kg

TRVANLIVOST: 8 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



**Sněhulka**

PN 0150600

**STABILNÍ
TRVANLIVÁ
PĚNA**

Sypká směs pro výrobu sněhového pečiva a bílkového krému bez vaření cukerného rozvaru.

RECEPTURA:

Směs Sněhulka **1,00 kg**
 Teplá voda (60 - 70 °C) 1,00 kg
 Cukr krupice 1,00 kg
Celkem **3,00 kg**

TRVANLIVOST: 6 měsíců**BALENÍ:** Papírový pytel s PE vložkou.**Pálená hmota 100 %**

PN 0081600

Směs pro rychlou přípravu odpalovaného těsta. Ideální pro přípravu větrníků, věnečků a banánků. Přidáte pouze vodu a olej.

- Vhodné pro ruční i strojní stříkání.
- Žádné ohřívání, odpalování či manipulace s vejci

RECEPTURA:

Pálená hmota **10,00 kg**
 Olej 4,00 kg
 Voda 15,00 kg
Celkem **29,00 kg**

TRVANLIVOST: 6 měsíců**BALENÍ:** Papírový pytel s PE vložkou.**Pálená hmota Gold**

PN 0083100

Směs pro rychlou přípravu odpalovaného těsta za použití vajec. Vhodná i ke smažení. Vhodné pro ruční i strojní stříkání.

RECEPTURA:

Pálená hmota **10,00 kg**
 Olej 3,00 kg
 Vejce 13,00 kg
 Voda 14,00 kg
Celkem **40,00 kg**

TRVANLIVOST: 6 měsíců**BALENÍ:** Papírový pytel s PE vložkou.

Krémová špička

Buflerova hmota

PN 0170300

VÝBORNÉ KULATÉ
PIŠKOTY

Směs na výrobu kulatých buflerů, které jsou základem pro výrobu špiček či indiánů.

- 100 % směs – přidáte pouze vodu
- Výborná stabilita vyšlehané hmoty
- Stabilní objem výrobků
- Jemně pórovitá strída
- Lahodná vanilková chuť

RECEPTURA:

Suchá směs 66,60 kg
Voda (vlažná) 33,40 kg
Celkem 100,00 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Krém na špičky

PN 0201100

ŠPIČKA, KTERÁ
NEPADÁ

Směs na přípravu lahodného krému pro cukráře za studena.

RECEPTURA:

Suchá směs 44,40 kg
Voda (vlažná) 20,00 kg
Tuk 35,60 kg
Celkem 100,00 kg

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Likérová náplň

PN 0200900

Směs na přípravu likérové náplně za studena, určená pro výrobu likérových špiček. Konzistence likérové náplně je tekoucí, mírně táhlá.

RECEPTURA:

Suchá směs 29,10 kg
Vloda (vlažná) 51,60 kg
Cukr 17,30 kg
Líh 2,00 kg (dle potřeby)
Aroma (dle potřeby)
Celkem 100,00 kg

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Koblihové směsi

10

Poznámky

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

Koblihové směsi

Koblihová směs

NOVA 15%

PN 0081100

SKVĚLÝ
OBJEM

- Výborná stabilita těsta během zrání a kynutí
- Použitelná pro přípravu těst v ruční i průmyslové výrobě
- Výrazné rumové aroma

RECEPTURA:

Koblihová směs 15% NOVA	15,00 kg
Pšeničná mouka T530	100,00 kg
Droždí	5,50 kg
Olej	5,50 kg
Voda	50,00 kg
Celkem	176,00 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Koblihová směs

SEMIX 20%

PN 0084200

JEMNÁ A KYPRÁ
STŘÍDA

Zpracování těsta ze směsi je jednoduché a rychlé. Koblihy jsou charakteristické jemně porézní a vláčnou střídou s vanilkovo-rumovým aroma.

- Výborná stabilita těsta během zrání a kynutí
- Jemná a kyprá střída
- Použitelná pro přípravu těst v ruční i průmyslové výrobě

RECEPTURA:

Koblihová směs 20%	20,00 kg
Pšeničná mouka T530	100,00 kg
Droždí	5,00 kg
Olej	6,00 kg
Voda	53,00 kg
Celkem	184,00 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.





Donut plus

PN 0083900

Díky svému složení je střída mnohem vláčnější, dobře prokousitelná. Donuty mají vyrovnaný tvar, hladkou kůrku bez bublin. Donuty mají příjemnou vanilkovo-mléčnou chuť. Použitím tradičních koblíkových směsí nedocílíte správného výsledku. Povrch je možné ozdobit dle fantazie.

RECEPTURA:

Donut Plus. 100,00 kg
 Droždí. 5,00 kg
 Voda. 50,00 kg
Celkem 155,00 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Clean Label

11

Poznámky

A series of horizontal dotted lines for taking notes.



Master back

PN 0091700

Zlepšující přípravek pro výrobu chleba bez přídatných látek

- Bez přidaných látek
- Prodlužuje čerstvost pečiva
- Nízké dávkování

MODELOVÁ RECEPTURA:

Master back	1,00 kg
Pšeničná mouka T1050	60,00 kg
Žitná mouka T930	25,00 kg
Kvas Isernhaeger	30,00 kg
Sůl	2,00 kg
Droždí	3,50 kg
Voda	46,00 kg
Celkem	167,50 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Zrninový bochník

PN 0011800

- Bohatý na semena (dýně, slunečnice, len a sezam)
- Zasytí a nabije energii
- Pro své složení vydrží chléb dlouho vláčný



TIP:

MOŽNO VYUŽÍT VÝŽIVOVÁ TVRZENÍ:

- Zdroj vlákniny • Zdroj bílkovin

RECEPTURA:

Zrninový bochník	10,00 kg
Slunečnice	2,00 kg
Sůl	0,25 kg
Med	0,80 kg
Olej	0,80 kg
Voda	9,00 kg
Celkem	22,85 kg

TRVANLIVOST: 8 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



UNIKÁTNÍ CHLÉB
BEZ MOUKY,
BEZ DROŽDÍ
A BEZ PŘÍDATNÝCH
LÁTEK

Vícezrná zápara

PN 0810400

Zápara na výrobu pšenično-žitného chleba a pečiva.

VŠESTRANNÉ VYUŽITÍ:

- Atraktivní vzhled, barevná pestrost
- Pružná a vláčná střída
- Výrazná vůně sladu, žitného kvasu
- Příjemná sladová chuť

MODELOVÁ RECEPTURA:

Vícezrná zápara	40,00 kg
Pšeničná mouka T512	75,00 kg
Žitná mouka T930	25,00 kg
Droždí	3,50 kg
Sůl	1,00 kg
Voda	65,00 kg
Celkem	209,50 kg

TRVANLIVOST: 2 měsíce

BALENÍ: Plastový kyblík s víkem.



Clean Label

Pekařské směsi můžete připravit také bez přídavných látek ve složení, tedy s takzvanou „čistou etiketou“.



Soft-tex CLEAN

PN 0093600

VHODNÉ PŘEDEVŠÍM
NA MAZANCEA
VÁNOČKY

Zlepšující přípravek bez přídavných látek na výrobu jemného pečiva. Výrazným způsobem prodlužuje jeho čerstvost.

- Vhodný především na průmyslové linky
- Zjemňuje střídu, zvyšuje její vláčnost
- Suché, nelepivé, dobře zpracovatelné těsto
- Pečivu zajistí požadovaný objem a vláčnost střídy
- Nízké dávkování: 0,6 – 1 % na mouku

RECEPTURA:

Pšeničná mouka T530 100,00 kg
SOFT-TEX CLEAN **0,60 – 1,00 kg**
 Cukr 12,00 kg
 Sůl 1,60 kg
 Droždí 6,50 kg
 Ole 6,00 kg
 Voda 45,00 kg
Celkem 171,70 – 172,10 kg

DÁVKOVÁNÍ:

1 % - zajistí vláčnost střídy až 10 dní
 0,8 % - Zajistí vláčnost střídy až 8 dní
 0,6 % - zajistí vláčnost střídy až 6 dní

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Tvarogen® EXCELENT CLEAN

PN 0281100

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ:



Vlašskooříšková náplň VARIO Clean 32%

PN 0252000

OBSAHUJE 32%
VLAŠSKÝCH OŘECHŮ

Světle hnědá náplň oříškové vůně.

RECEPTURA:

Náplň Vario Clean 1,00 kg
 Voda 0,53 kg
Celkem 1,53 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Vlašskoořechová náplň VARIO STANDARD Clean 20%

PN 0252600

20% VLAŠSKÝCH
OŘECHŮ

Sypká směs na přípravu termostabilní vlašskoořechové náplně s jemně nasekanými vlašskými ořechy.

- Náplň neobsahuje přídavné látky
- Cizrna nahrazuje alergenní sóju
- Příjemná vlašskoořechová chuť
- Díky výborné termostabilitě vlašských ořechů je náplň vhodná i do uzavřených výrobků

RECEPTURA:

Vlašskoořechová náplň . . . 1,00 kg
 Voda 0,53 kg
Celkem 1,53 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Pšeničná zápara

PN 0810700

Vlašskoořechová náplň VARIO ECONOMY Clean 11%

PN 0252500

11% VLAŠSKÝCH
OŘECHŮ

Sypká směs na přípravu termostabilní vlašskoořechové náplně s jemně nasekanými vlašskými ořechy.

- Náplň neobsahuje přídavné látky
- Cizrna nahrazuje alergenní sóju
- Díky výborné termostabilitě je náplň vhodná i do uzavřených výrobků
- Obsahuje výrazné vlašskoořechové aroma, které podpoří chuť

RECEPTURA:

Vlašskoořechová náplň . . . 1,00 kg
 Voda 0,53 kg
Celkem 1,53 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Maková náplň CLEAN

PN 0244900

Směs na přípravu makové náplně. Obsahuje tepelně upravený 60% mák bez přídavných látek.

RECEPTURA:

Maková náplň CLEAN. 1,0 kg
 Cukr 0,7 kg
 Voda 0,8 kg
 Řidší džem 0,2 kg
Celkem 2,70 kg

TRVANLIVOST: 8 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Klíčené výrobky

12

Poznámky

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

Klíčené výrobky

- **ZVÝŠENÍ VÝŽIVOVÉ HODNOTY**
- **VYŠŠÍ KONCENTRACE HODNOTNÝCH NUTRIENTŮ** - proteiny (čočka, fazole), vláknina (fazole, pohanka), antioxidanty (oves).
- **VYŠŠÍ STRAVITELNOST** - enzymatická aktivita pomáhá měnit škroby v menší a jednodušší látky, které mají lepší stravitelnost.
- **PŘÍJEMNÁ CHUŤ** - výrobky jsou jemné, zrna křupavá, dají se lehce kousat. Výrobky získávají lehce sladovou chuť, bez hořkých tónů a pachutí, typických pro surové zrna.
- **OKAMŽITÁ KONZUMACE** - není nutné další tepelné ošetření, jelikož naše technologická úprava umožňuje výrobek rovnou konzumovat.

**KLÍČENÉ
LUŠTĚNINY
JSOU ZDROJEM
ROSTLINNÉHO
PROTEINU**

Klíčené quinoa lupínky

PN 0790100

Lupínky z naklíčené červené quinoj sušené.

- Lupínky jsou jemné a křupavé, lépe stravitelné
- Chutnají samostatně, s jogurtem, v moučníku, kaši či pomazánce
- Vysoký obsah vlákniny
- Zdroj bílkovin
- Nízký obsah nasycených tuků
- Quinoa je přirozeně bezlepková potravina

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE VE 100 G:

Energie	1660 kJ/394 kcal
Tuk.	6,6 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,6 g
Sacharidy.	66 g
z toho cukry	3,2 g
Vláknina	10 g
Bílkoviny	12 g
Sůl	0,01 g

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: 6 x 300 g





Klíčení

Během klíčení dochází k biochemickým procesům, které výrazně mění nutriční hodnoty semen.

Klíčené čočka červená lupínky

PN 0790200

Lupínky z naklíčené červené čočky sušené.

- Lupínky jsou jemné a křupavé, lépe stravitelné
- Chutnají samostatně, na salátu, v polévce, v příloze či pomazánce
- Vysoký obsah vlákniny
- Vysoký obsah bílkovin
- Nízký obsah nasycených tuků
- Červená čočka je přirozeně bezlepková potravina

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE VE 100 g:

Energie 1515 kJ/ 359 kcal
 Tuk. 1,6 g
 z toho nasycené mastné kyseliny 0,3 g
 Sacharidy. 53 g
 z toho cukry. 2,2 g
 Vláknina 16 g
 Bílkoviny 25 g
 Sůl 0,02 g

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: 6 x 250 g



Klíčené ovesné vločky

PN 0790800

Vločky z naklíčeného ovsa.
 Maximální obsah lepku 20 mg/kg.

- Vločky jsou jemné a křupavé, lépe stravitelné
- Chutnají samotné, s jogurtem, vhodné do kaší, moučníků, polévek či müsli
- Vysoký obsah vlákniny
- Zdroj bílkovin
- Nízký obsah nasycených tuků

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE VE 100 g:

Energie 1636 kJ/388 kcal
 Tuk. 6,3 g
 z toho nasycené mastné kyseliny 1,0 g
 Sacharidy. 63 g
 z toho cukry 2,2 g
 Vláknina 7,2 g
 Bílkoviny 16 g
 Sůl 0,01 g

TRVANLIVOST: 10 měsíců

BALENÍ: 6 x 300 g



Klíčené pohankové lupínky

PN 0790600

Lupínky z naklíčené pohanky sušené.

- Lupínky jsou jemné a křupavé, lépe stravitelné a voní po oříšcích
- Klíčením ztrácí pohanka svou typickou pachut'
- Chutnají samostatně, s jogurtem, v polévce, v moučniku, či pomazánce
- Zdroj vlákniny
- Zdroj bílkovin
- Nízký obsah nasycených tuků
- Pohanka je přirozeně bezlepková potravina

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE VE 100 g:

Energie 1648 kJ/389 kcal
 Tuk. 3,4 g
 z toho nasycené mastné kyseliny 0,6 g
 Sacharidy. 74 g
 z toho cukry 0,6 g
 Vláknina 3,8 g
 Bílkoviny 14 g
 Sůl 0,01 g

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: 6 x 220 g



Semix

[CZ] SEMIX PLUSO, spol. s r.o.
[UK] Rybníčky 338
747 81 Otice-Rybníčky
Česká republika
Czech Republic
Tel: +420 737 283 537
semix@semix.cz
www.semix.cz

[SK] SEMIX FOOD, spol. s r.o.
Damborského 3
949 01 Nitra
Slovenská republika
Tel: +420 737 283 532
semix@semix.cz
www.semix.cz

[HU] SEMIX FOOD Kft
5000 Szolnok, Thököly út 85
Tel: +36 30 22 44 619
E: semix1@t-online.hu
www.semix.hu
www.semix.cz

