

Credin® Centeio Baviera

Centeio Claro

Credin® Centeio Baviera Dark

Centeio Escuro

Produtos a 50% para o fabrico de Pães de Centeio Claro e Centeio Escuro



CRE DIN®

Centeios fáceis de usar!

Sempre consigo!

Centeios fáceis de usar!

Vantagens no uso de Credin Centeio Baviera e Credin Centeio Baviera Dark para o fabrico de *Pão de Centeio Claro* e *Pão de Centeio Escuro*:

- Fácil de usar no fabrico de Pães de Centeio Claro e Escuro
- Com uma composição Equilibrada à qual se junta igual quantidade de farinha de trigo
- Já contém Sal
- Grande Conveniência na utilização e Economia de tempo
- Massa com boa Estrutura, Elástica e Fácil de trabalhar
- O Pão fica com bom Volume e uma estrutura de miolo muito Regular
- Sabor Agradável a Centeio



Credin Centeio Baviera

- Produto a 50% para o fabrico de *Pão de Centeio Claro*
- Sabor Suave e Agradável a Centeio
- Pão de Centeio com miolo mais claro
- Saco de 15 kg

Receita de Aplicação:

| | | |
|-------------------------------------|----------|-----------|
| CREDIN Centeio Baviera | 50 % | 500 g |
| Farinha de Trigo 65 | 50 % | 500 g |
| Levedura Seca CREDIN PADARIA | ± 1 % | ± 10 g |
| ou Levedura Fresca | ou ± 3 % | ou ± 30 g |
| Água | ± 60 % | ± 600 g |

Credin Centeio Baviera Dark

- Produto a 50% para o fabrico de *Pão de Centeio Escuro*
- Sabor Clássico a Centeio
- Pão de Centeio com miolo mais escuro
- Saco de 15 kg

Receita de Aplicação:

| | | |
|-------------------------------------|----------|-----------|
| CREDIN Centeio Baviera Dark | 50 % | 500 g |
| Farinha de Trigo 65 | 50 % | 500 g |
| Levedura Seca CREDIN PADARIA | ± 1 % | ± 10 g |
| ou Levedura Fresca | ou ± 3 % | ou ± 30 g |
| Água | ± 60 % | ± 600 g |



CREDIN[®]



CREDIN PORTUGAL - Produtos Alimentares, S.A.
Rua Heróis do Ultramar, 370, Freixeira, 2670-747 LOUSA L.R.S., Portugal
Tel.: 219 668 150, Fax: 219 660 206, credin@credin.pt, www.credin.pt

Sempre consigo!