

1998

malmon

powody do wypieków

Doświadczenie

Pasja piekarnicza

Zaopatrzenie piekarni i cukierni

KATALOG 2025

1998

malmon

powody do wypieków

Nasza firma istnieje od 1998 roku. Początkowo siedziba mieściła się w Opocznie, jednak pozyskiwanie coraz większej grupy klientów zmotywowało nas do wybudowania nowych magazynów w pobliskiej miejscowości - Mroczków Gościnny, gdzie do dziś prężnie działamy w branży piekarniczo-cukierniczej. Zajmujemy się zaopatrywaniem zakładów piekarniczo- cukierniczych jak również gastronomii w surowce potrzebne do wypieków.

Wszystko zaczęło się od mieszanek wieloziarnistych. Od roku 2008 reprezentujemy w Polsce firmę BÖCKER - specjalistę w dziedzinie naturalnych kwasów piekarskich. Obecnie oferujemy szeroką gamę surowców najwyższej jakości, a priorytetem w naszej firmie jest zadowolenie klienta.

Podróżując i poznając ciekawych ludzi czerpiemy inspirację do realizowania nowych pomysłów. Ciężka, zespołowa praca, a przede wszystkim nasza pasja do pieczenia sprawiają, że wciąż się rozwijamy oraz zdobywamy aprobatę branży piekarniczo-cukierniczej.

Wszystkich zainteresowanych zapraszamy do współpracy

CERTYFIKATY:







SPIS TREŚCI

1. BÖCKER.....strony 4-10
2. SŁODY PIEKARNICZE.....strony 11-14
3. PRODUKTY PROSTO Z MŁYNA.....strony 15-22
4. NASIONA I MIESZANKI ZIAREN.....strony 23-28
5. ŚRODKI WYPIEKOWE PIEKARNICZE.....strony 29-32
6. ŚRODKI WYPIEKOWE CUKIERNICZE.....strony 33-36



CERTYFIKATY:













1. BÖCKER



Niemiecka firma z tradycjami piekarniczymi istnieje od roku 1900. Celem firmy jest mikrobiologiczne zapanowanie nad procesami fermentacji zakwasu i wykorzystanie ich na rynku. Wiedza o zakwasie i rozczynie bazuje na tradycjach liczących setki lat. Firma postawiła sobie za cel połączenie tradycji z aktualnym stanem wiedzy i wykorzystanie tego w produkcji zakwasów i kultur starterowych.

Receptura:
Chleb Pradawny (hertowy)
18.04.12



	Nazwa produktu:	Ilość (kg)
CIASTO:	Mąka pszenna Typ 750	5,000 kg
	Le Chef (TA200) BÖCKER	**5,000 kg**
	Mąka Płaskurka malmon	**2,500 kg**
	Royal Stabil malmon	**0,200 kg**
	Jasny ekstrakt słodowy malmon	**0,300 kg**
	Drożdże	0,100 kg
	Sól	0,230 kg
	Woda	4,800 kg
	Razem:	**18,130 kg**

Temperatura ciasta:	22°C
***Czas mieszania:**	**I bieg** 12 minut | **II bieg** 5 minut
Masa kęsa:	0,950 kg
Czas leżakowania:	1,5 h(temp.otoczenia) w pojemniku wysmarowanym olejem
Przechowywanie kęsów:	+4/+8 °C (12-18 h) + 30-60 minut aklimatyzacji w temperaturze otoczenia przed wypiekiem
***Temperatura wypieku:**	- góra: 245°C (10 minut) → 215°C - dół: 220°C (10 minut) → 185°C
Czas wypieku:	60 minut
Zaparowanie:	250 ml na początku wypieku, otwarcie luftu po 5 minutach
Inne zalecenia:	*Po uformowaniu kęsa posypać mąką Płaskurką.*

** Parametry wypieku oraz mieszania mogą się różnić w zależności od rodzaju pieca i miesiarki.*



Reinzucht Sauerteig

Nr Art.: 82-100-000 | 2 - 8°C | 1 kg | 28 dni

Zaczątek kwasowy to witalny starter do zakwasu żytniego. Może być wykorzystywany jako świeży wsad do kwasu zakładowego, niezależnie od typu wyrabiania ciasta. Regularny, całotygodniowy, świeży wsad z wyhodowanego zakwasu firmy Böcker daje Państwu gwarancję przy wszystkich typach zakwasów.

Zalety:

- **polecany do wszystkich metod i urządzeń prowadzenia kwasów**
- **dobry przy wszystkich powszechnie używanych temperaturach**
- **wysoka, niezawodna aktywność**
- **odporny na przerastanie**
- **gwarantuje charakterystyczny zakwasowy smak chleba dzięki zawartości żywych kultur bakterii *Lactobacillus sanfranciscensis***
- **stale kontrolowana jakość produktu**

Sposób działania :

Poprzez świeży wsad dostarczane są bakterie kwasu mlekowego rodzaju *Lactobacillus sanfranciscensis* do kwasu zakładowego. Ich aktywny stan gwarantuje szybkie rozmnażanie poprzez kontrolowany przebieg procesu zakwaszania kwasu.



Reinzucht Sauerteig Weizen

Nr Art.: 82-900-100 | 4 - 6°C | 1 kg | 28 dni

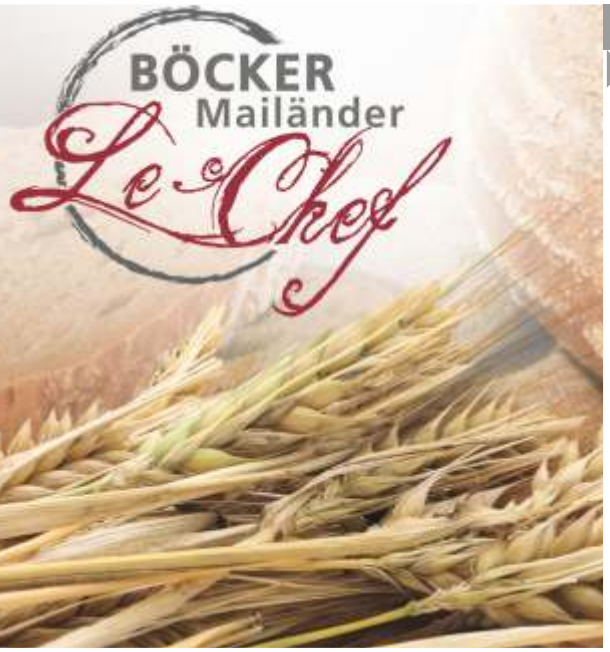
Klasyczny starter dla wytwarzanego kwasu w Państwa zakładzie. Zaczątek kwasowy to witalny starter do zakwasu pszennego.



BIO Mailänder

Nr Art.: 82-901-100 | 4 - 6°C | 15 kg | 21 dni

Bezpieczny i pewny starter do pszennej fermentacji.



BIO Le Chef

Nr Art.: 82-901-200 | 4 - 6°C | 2 kg | 28 dni

BÖCKER Le Chef jest kulturą starterową do pszennej fermentacji. Z jego pomocą drożdże mogą być wytwarzane w fermentacjach zakładowych. Ten całkowicie niezależny i elastyczny proces fermentacji wytwarza zaczyn z tolerancją roboczą 24 godziny. Z zakwasem Le Chef proces fermentacji jest bezpieczny pod względem mikrobiologicznym. Zrównoważony stosunek bakterii mlekowych i drożdży zakwasowych prowadzi do powstania owocowego aromatu naturalnych drożdży.

BÖCKER Le Chef jest oparty na tradycyjnej recepturze w której drożdże są uprawiane ze zbóż i owoców.

Zalety:

- Bezpieczeństwo mikrobiologiczne w fermentacjach pszennych,
- winno-owocowy smak tradycyjnych chlebów pszennych,
- Umożliwia pieczenie bez drożdży piekarskich,
- Dzięki konsystencji mokrej kruszonki jest łatwy w stosowaniu.

W procesie dwustopniowym BÖCKER Le Chef nadaje się do optymalizacji aromatu w pieczywie pszennym. BÖCKER Le Chef można stosować jako kulturę starterową do własnej produkcji drożdży zakwasowych.



Aroma Weizen

Dozowanie: 1-3%

Nr Art.: 84-000-301 | miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.

Suchy zakwas pszenny do produkcji pożywnego pieczywa pszennego. Podkreśla specjalny charakter wszystkich wypieków pszennych, jak również pszennych chlebów mieszanych z 20% zawartością żyta.



Böcker M

Dozowanie: 2-5%

Nr Art.: 84-000-316 | miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.

Łatwy i gotowy w użyciu słodowy zakwas do pszennych wypieków. Böcker M jest wysuszonym pszennym zakwasem, wyprodukowanym według tradycyjnej receptury.



W200

Dozowanie: 2-4%

Nr Art.: 84-000-310 | miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.

Wysuszony zakwas pszenny.



Roggen 80

Dozowanie: 1-10%

Nr Art.: 84-000-213 | miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.

Wysuszony zakwas żytni.



Duo Aromatique

Dozowanie: 3-15%

Nr Art.: 86-000-208 | miejsce suche i chłodne | 10 kg | 9 mies.

Aromatyczny, płynny zakwas do wysokiej jakości wypieków pszennych i żytnich.



Couleur

Dozowanie: 2-4%

Nr Art.: 84-000-206 | miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.

Wysuszony zakwas żytni z dodatkiem słodu.



RS Flüssig 45

Dozowanie: 10-20%

Nr Art.: 86-000-106 | miejsce suche i chłodne | 15 kg | 9 mies.

Płynny zakwas żytni do produkcji chleba o najwyższej jakości. Zakonserwowany dzięki trójfazowemu prowadzeniu bez podgrzewania, dzięki czemu pieczywo zachowuje aromaty.



Germe

Dozowanie: 1-4%

Nr Art.: 84-000-308 | miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.

Wysuszony zakwas wytworzony z zarodków pszenicy.



Dinkel Vollkorn Sauer

Dozowanie: 3-4%

Nr Art.: 84-000-500 | miejsce suche i chłodne | 20 kg | 12 mies.

Wysuszony zakwas orkiszowy.



BIO Vollkorn Sauer

Dozowanie: 3-8%

Nr Art.: 84-000-202 | miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.

BIO wysuszony zakwas żytni.



Flüssigsauer 200

Dozowanie: 1-5%

Nr Art.: 86-000-105 | miejsce suche i chłodne | 15 kg | 6 mies.

Ukwaszający środek płynny na bazie przemiałów żytnich.



Direkt 25

Dozowanie: 5-10%

Nr Art.: 86-000-202 | miejsce suche i chłodne | 15 kg | 9 mies.

Gotowy, płynny rozczyn pszenny do wszystkich wypieków pszennych. Wypieki charakteryzuje długo utrzymująca się świeżość.

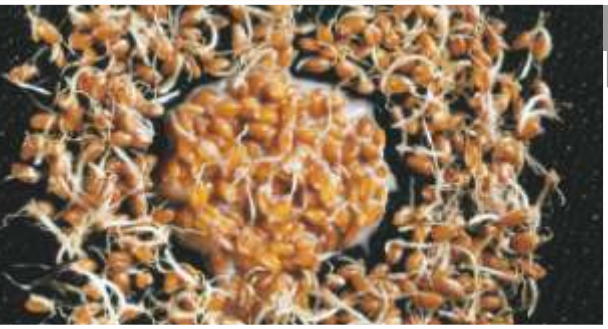


Roggenpaste

Dozowanie: 1-10%

Nr Art.: 86-000-103 | miejsce suche i chłodne | 16 kg | 9 mies.

Pasta zakwasowa żytnia.

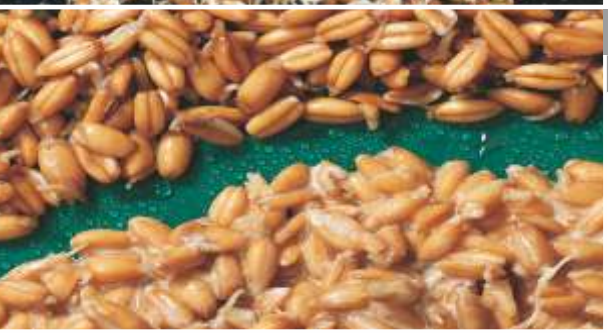


Sprossenpaste Weizen

Dozowanie: 15-40%

Nr Art.: 86-000-500 | miejsce suche i chłodne | 16 kg | 9 mies.

Zakwas pszenny z kiełkami pszenicy.



Sprossenpaste Dinkel

Dozowanie: 5-40%

Nr Art.: 86-000-502 | miejsce suche i chłodne | 16 kg | 9 mies.

Zakwas orkiszowy z kiełkami orkiszu.



Kartoffelpaste

Dozowanie: 25%

Nr Art.: 86-000-650 | miejsce suche i chłodne | 16 kg | 9 mies.

Stabilny kwas ziemniaczany. W gotowym wypieku kawałki ziemniaków są dobrze widoczne, przyjemne do gryzienia i nadają mu rustykalnego, wiejskiego charakteru.



Quellkorner

Dozowanie: 20-40%

Nr Art.: 86-000-400 | miejsce suche i chłodne | 20 kg | 9 mies.

Całe ziarna żyta w ukwaszonej paście.

Baguette und Brötchen Mix

Dozowanie: 100%

Nr Art.: 89-000-400

miejsce suche i chłodne | 20 kg | 9 mies.

Mix do produkcji bułek bezglutenowych.

BIO Buchweizen 80

Dozowanie: 8-10%

Nr Art.: 84-050-901

miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.

Wysuszony, bezglutenowy zakwas. Zmielone produkty gryczane i quinoa + kultury starterowe.

BIO Quinoa glutenfrei

Dozowanie: 5-10%

Nr Art.: 84-050-800

miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.

Wysuszony, bezglutenowy zakwas. Zmielone produkty ryżowe i quinoa + kultury starterowe.

BIO Reis 25

Dozowanie: 5-10%

Nr Art.: 84-050-600

miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.

Wysuszony bezglutenowy zakwas. Ryżowe zmielone produkty + kultury starterowe.

Brot Mix dunkel

Dozowanie: 100%

Nr Art.: 89-000-100

miejsce suche i chłodne | 20 kg | 9 mies.

Bezglutenowy Mix chleba z dodatkiem siemienia zwykłego.

Goldleinsamenbrot

Dozowanie: 100%

Nr Art.: 89-000-200

miejsce suche i chłodne | 20 kg | 9 mies.

Bezglutenowy mix chleba z dodatkiem nasion złotego lnu.

Kartoffelbrot

Dozowanie: 100%

Nr Art.: 89-000-300

miejsce suche i chłodne | 20 kg | 9 mies.

Bezglutenowy mix chleba kartoflanego.

Reis 25

Dozowanie: 5-10%

Nr Art.: 84-050-500

miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.

Bezglutenowy wysuszony ryżowy zakwas.

Reis 100

Dozowanie: 2-5%

Nr Art.: 84-050-602

miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.

Bezglutenowy wysuszony ryżowy zakwas.

BIO Reinzucht Sauerteig Rice

Nr Art.: 82-902-200

4 - 6°C | 1 kg | 42 dni

Bezglutenowy ryżowy starter zakwasowy.

2. SŁODY PIEKARNICZE



Gama produktów słodowych biorących udział w budowaniu smaku i aromatu pieczywa. Słód, jako dodatek do chleba i innych wyrobów piekarniczych przedłuża świeżość, wzmacnia smak, barwę oraz chrupkość skórki pieczywa. Wzbogaca także pieczywo w błonnik, białko, witaminy i składniki mineralne. Poprawia aktywność drożdży.

Receptura:
Chleb Staropolski lniany
18.04.25



	Nazwa produktu:	Ilość (kg)
ZAPARZENIE(2-3h):	Siemię lniane	1,000 kg
	Mieszanka piekarnicza nr 17 malmon	**1,000 kg**
	Woda (gorąca)	4,000 kg
	Razem:	**6,000 kg**
CIASTO:	**Zaparzenie**	**6,000 kg**
	Mąka żytnia Typ 720	4,000 kg
	Kwas TA 200	7,000 kg
	Mąka pszenna Typ 750	1,500 kg
	Jasny ekstrakt słodowy malmon	**0,400 kg**
	Drożdże	0,150 kg
	Sól	0,240 kg
	Woda	2,800 kg
	Razem:	**22,090 kg**

Temperatura ciasta:	27-29°C
***Czas mieszania:**	**I bieg** 10 minut | **II bieg** 2 minuty
Masa kęsa:	2,000 kg (duże prostokątne formy) lub 0,600 kg (małe formy)
Czas leżakowania:	20 min.
Temp. garowania:	32°C
Czas garowania:	40-50 minut
Wilgotność garowni:	80%
***Temperatura wypieku:**	170°C
Czas wypieku:	70 minut
Zaparowanie:	6 sekund
Inne zalecenia:	*Wierzch posypać mąką żytnią przed wypiekiem.*

** Parametry wypieku oraz mieszania mogą się różnić w zależności od rodzaju pieca i miesiarki.*



Aktywny słód pszenny (aktywny enzymatycznie) Dozowanie: 1-2%

Nr Art.: 0103 | miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.

Słód diastatyczny ze sproszkowanego, skiełkowanego ziarna pszenicy. Zastosowanie do fermentacji pszennych lub bezpośrednio do wytwarzania ciast. Zwiększa aktywność mąki, co wpływa na objętość ciasta oraz jego elastyczność.



Aktywny słód żytni (jasny) Dozowanie: 2-10%

Nr Art.: 0101 | miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.

Po dodaniu do ciasta jest pożywką dla bakterii kwasu mlekowego, co poprawia procesy fermentacyjne i wszystkie reakcje z tym związane (rozkład skrobi na cukry proste, brązowienie skórki chleba, przedłużenie okresu świeżości, etc.). Stosowany jest do regulacji liczby opadania mąki, czyli wpływa na poprawę jakości mąki pszennej i żytniej.



BIO Słód pszenny (aktywny enzymatycznie) Dozowanie: 0,5-2%

Nr Art.: 1-432-00 | miejsce suche i chłodne | 25 kg | 9 mies.

Jest to czysty, drobno zmielony słód pszenny (z pszenicy z upraw ekologicznych) o działaniu enzymatycznym. Stosowany do poprawy właściwości słabych mąk-poprawia objętość i jakość fermentacji. Dobrze wpływa na chrupkość i kolor skóry pieczywa, a przede wszystkim na smak.



BIO Słód żytni Dozowanie: 1-5%

Nr Art.: 1-505-00 | miejsce suche i chłodne | 25 kg | 18 mies.

Ekologiczny słód żytni w postaci sypkiej jest produktem wytworzonym z ekologicznie uprawianego żyta przy użyciu specjalnej metody słodowania. Może być stosowany do wzmocnienia i poprawy smaku, koloru, chrupkości wszystkich rodzajów chleba mieszanego, chleba żytniego, pieczywa chrupkiego, sucharów itp.



Fermentowany słód żytni (ciemny) Dozowanie: do 6%

Nr Art.: 0102 | miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.

Nadaje pieczywu oryginalną ciemnobrązową barwę, poprawia jego smak i aromat. Jest bogaty w błonnik pokarmowy, nie zawiera kwaśnych dodatków, ani konserwantów.



Kiełki żyta w syropie Dozowanie: 15-30%

Nr Art.: 0111 | miejsce suche i chłodne | 22 kg | 6 mies.

Wilgotne i delikatne, wykiełkowane ziarno żyta w syropie słodowym stosowane w przemyśle piekarniczym.



Słód jęczmienny jasny EBC 30

Dozowanie: 0,5-1%

Nr Art.: 1-425-00 | miejsce suche i chłodne | 25 kg | 15 mies.

Aromatyczny słód jest wytwarzany z jęczmienia browarnego w typowym procesie produkcyjnym. Zastosowanie: produkcja chleba i innych wyrobów piekarniczych.



Słód jęczmienny EBC 500

Dozowanie: 2-4%

Nr Art.: 1-429-00 | miejsce suche i chłodne | 25 kg | 15 mies.

Aromatyczny słód jęczmienny z jęczmienia browarnego przygotowany w typowym procesie produkcyjnym.



Słód jęczmienny ciemny EBC 1400

Dozowanie: 0,2-1%

Nr Art.: 1-512-00 | miejsce suche i chłodne | 25 kg | 15 mies.

Słód wyprodukowany z prażonego, mielonego jęczmienia.
Zastosowanie: chleby mieszane, żytnie, pełnoziarniste, wieloziarniste.



Walcowany słód żytni (ciemny)

Dozowanie: do 6%

Nr Art.: 0109 | miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.

Słód ten znalazł zastosowanie w szerokiej gamie produktów: od chleba żytniego, żytnio-pszennego pieczywa pełnoziarnistego, bułek poczynając, a na sucharach i krakersach kończąc. Przeznaczony jest tradycyjnie do mąk pełnoziarnistych oraz mąk ciemnych. Jedną z głównych zalet stosowania jest uzyskanie brązowej barwy wraz z bogatym, oryginalnym smakiem i aromatem.



Wykiełkowane ziarno pszenicy

Dozowanie: 10-25%

Nr Art.: 0110 | 2- 6°C | 10 kg | 60 dni

Wykiełkowane, wysłodowane ziarno pszenicy



Wykiełkowane ziarno żyta

Dozowanie: 15-25%

Nr Art.: 0108 | 2- 6°C | 10 kg | 90 dni

Wilgotne i delikatne, wykiełkowane, wysłodowane ziarno żyta stosowane w przemyśle piekarniczym.



Ciemny ekstrakt słodowy

Dozowanie: 1-3%

Nr Art.: 12113 | miejsce suche i chłodne | 14 kg | 18 mies.

Doskonały środek wypiekowy poprawiający walory smakowe i zapachowe we wszelkiego rodzaju gatunkach pieczywa ciemnego. Ekstrakt słodu jest produktem całkowicie naturalnym i jest wytwarzany z jęczmienia w procesie słodowania, zacierania i końcowego zatężania przez odparowanie. Jest to naturalny wzmacniacz smaku, który może być stosowany do wzmocnienia naturalnego słodowego smaku.



Jasny ekstrakt słodowy

Dozowanie: 1-3%

Nr Art.: 11119 | <22°C | 14 kg | 12 mies.

Nieaktywny enzymatycznie ekstrakt słodu do wszelkiego rodzaju gatunków pieczywa. Stosowanie Jasnego Ekstraktu Słodowego w pieczywie podwyższa w znacznym stopniu jego walory smakowe i zapachowe. Wytwarzany jest z czystego słodu jęczmiennego.



Żytni ekstrakt słodowy

Dozowanie: 1-5%

Nr Art.: 1-509-10 | miejsce suche i chłodne | 12,5 kg | 18 mies.

Ekstrakt słodowy żytni jest wytwarzany ze słodu żytniego. Charakterystyczny aromat i charakterystyczny kolor produktu wynika z unikalnego procesu produkcji słodu i ekstraktu słodowego.

3. PRODUKTY PROSTO Z MŁYNA



Specjalistyczne przemiały zbożowe, przygotowane dla branży piekarniczej, charakteryzujące się wysoką jakością i wysoką klasą czystości. Dostępne również w wersji BIO.

Receptura: Chleb 4 zboża

19.10.19



	Nazwa produktu:	Ilość (kg)
MASA ZIAREN GOTOWANYCH:	**Mieszanka piekarnicza nr 41** malmon	**4,500 kg**
	Dinkel Vollkorn Sauer BÖCKER	**0,150 kg**
	Woda	8,000 kg
	Razem(po odparowaniu):	**11,380 kg**
CIASTO:	**Masa ziaren gotowanych**	**11,380 kg**
	Le Chef (TA 200) BÖCKER	**6,000 kg**
	Wykiełkowane ziarno żyta malmon	**4,000 kg**
	Mąka orkiszowa Typ 630	3,000 kg
	Słonecznik	2,500 kg
	Mąka żytnia Typ 720	2,000 kg
	Przyprawa Alpejska malmon	**0,150 kg**
	Roggenmalzextrakt 100% malmon	**0,250 kg**
	Sól	0,300 kg
	Woda	2,800 kg
	Razem:	**32,380 kg**

Temperatura ciasta:	26-28°C
***Czas mieszania:**	**I bieg** 15 minut
Masa kęsa:	1,400 kg (długie formy)
Temp. garowania:	max. 30°C
Czas garowania:	ok. 2-3 godzin
Wilgotność garowni:	75%
***Temperatura wypieku:**	(temp. wsadowa, góra/dół) 240°C (4 minuty) -> 140°C
Czas wypieku:	ok. 160-180 minut
Zaparowanie:	wypiek prowadzony na zaparowanej komorze lub z cyklicznymi impulsami pary
Inne zalecenia:	*Wykiełkowane ziarno żyta dodać pod koniec mieszania*

** Parametry wypieku oraz mieszania mogą się różnić w zależności od rodzaju pieca i miesiarki.*



Błonnik żytni (Roggenspeisekleie)

Nr Art.: 20256 <15°C 20 kg 12 mies.

Wyprodukowany ze zdrowego, przesianego żyta. Uzyskany jako produkt uboczny w procesie rozdrobnienia i stabilizowania.



Grysik pszenny

Nr Art.: 0301 <20°C 25 kg 5 mies.

Jest to drobnoziarnista kaszka z pszenicy. Stosowana do posypywania i obtaczania wszelkiego rodzaju pieczywa. Nadaje chrupkość i charakterystyczny smak.



Jęczmień łamany (Gerstengrütze)

Nr Art.: 31015 <15°C 25 kg 12 mies.

Produkt otrzymany ze zdrowego, obłuszczonego, oczyszczonego, drobno rozdrobnionego ziarna jęczmienia.



Kasza gryczana łamana (Buchweizengrütze, mittel)

Nr Art.: 31145 <15°C 25 kg 12 mies.

Produkt otrzymany ze zdrowej, obranej i rozdrobnionej gryki, klasyfikowany według średniej wielkości.



Ziarno żyta łamane (Roggengrütze)

Nr Art.: 20212 <15°C 25 kg 12 mies.

Produkt otrzymany z oczyszczonego i kilkukrotnie łamanego ziarna żyta.



Mąka Płaskurka (Emmervollkornmehl)

Nr Art.: 30853 <15°C 25 kg 12 mies.

Wyprodukowana ze zdrowego, oczyszczonego i zmielonego ziarna płaskurka.



Mąka gryczana (Buchweizenmehl, Standard)

Nr Art.: 31215 <15°C 25 kg 12 mies.

Wyprodukowana ze zdrowych, obranych, zmielonych nasion gryki.



Mąka orkiszowa Typ 630 (Dinkelmehl Type 630)

Nr Art.: 32015 <15°C 25 kg 12 mies.

Wyprodukowana ze zdrowego, oczyszczonego, obranego ziarna orkiszu.



Mąka orkiszowa Typ 1700 (Dinkelvollkornmehl Type 1700)

Nr Art.: 32005 <15°C 25 kg 12 mies.

Wyprodukowana ze zdrowego, oczyszczonego, obranego ziarna orkiszu.



Mąka pszenna Typ 405 (Weizenmehl Type 405)

Nr Art.: 10302 <15°C 25 kg 12 mies.

Wyprodukowana z pszenicy zwyczajnej, oczyszczonej i zmielonej.



Mąka pszenna Typ 500

Nr Art.: miejsce suche i chłodne 25 kg 9 mies.

Wyprodukowana z pszenicy zwyczajnej, oczyszczonej i zmielonej.



Mąka pszenna Typ 750

Nr Art.: miejsce suche i chłodne 25 kg 5 mies.

Wyprodukowana z pszenicy zwyczajnej, oczyszczonej i zmielonej.



Mąka ryżowa (Reismehl)

Nr Art.: 38200 <15°C 25 kg 12 mies.

Wyprodukowana ze zdrowego, oczyszczonego, oszlifowanego ziarna ryżu.



Mąka żytnia Typ 720

Nr Art.: miejsce suche i chłodne 25 kg 4 mies.

Wyprodukowana ze zdrowego, oczyszczonego i zmielonego żyta.



Mąka żytnia Typ 1150

Nr Art.: 20021 <15°C 25 kg 12 mies.

Wyprodukowana ze zdrowego, oczyszczonego i zmielonego żyta.



Płatki orkiszowe drobne (Dinkelflocken Kleinblatt)

Nr Art.: 32073 <15°C 25 kg 12 mies.

Wyprodukowane ze zdrowego orkiszu, oczyszczonego, obranego, gotowanego na parze i płatkowanego.



Płatki orkiszowe grube (Dinkelflocken Großblatt)

Nr Art.: 32075 <15°C 25 kg 12 mies.

Wyprodukowane ze zdrowego orkiszu, oczyszczonego, obranego, gotowanego na parze i płatkowanego.



Śruta pszenna Typ 1700 (Weizenvollkornschrot Type 1700)

Nr Art.: 10136 <15°C 25 kg 12 mies.

Wyprodukowana z oczyszczonego i zgniecionego ziarna pszenicy.



Owies (ziarno obłuszczone)

Nr Art.: 31271 <15°C 25 kg 12 mies.

Produkt otrzymany ze zdrowego, oczyszczonego, obłuszczonego ziarna owsa stabilizowanego termicznie parą.



RUCHMEHL (Szwajcarski gatunek mąki orkiszowej)

Nr Art.: 32010 <15°C 25 kg 12 mies.

Produkt otrzymany ze zdrowego, oczyszczonego, obłuszczonego i zmielonego ziarna orkiszu.



Śruta żytnia Typ 1800 (Roggenvollkornschrot Type 1800)

Nr Art.: 20116 <15°C 25 kg 12 mies.

Wyprodukowana z oczyszczonego i zgniecionego ziarna żyta.



Termo Dinkel

Dozowanie: 2-5%

Nr Art.: 1-695-00 miejsce suche i chłodne 25 kg 6 mies.

Produkt został poddany obróbce termicznej w całkowicie naturalnym procesie wytwarzania. Produkt ma zastosowanie do wszelkich ciast chlebowych. Poprzez zastosowanie Termo Dinkel ciasta są łatwiejsze w obróbce, mają większą wydajność, a pieczywo ma dłuższą świeżość. Produkt posiada wysoką zdolność absorpcji wody (2-2,5 raza więcej niż swoja masa).



Termo Roggen

Dozowanie: 2-5%

Nr Art.: 5810/1-660-00 miejsce suche i chłodne 25 kg 9 mies.

Jest surowcem naturalnym, dającym możliwość budowania receptur bez E-dodatków. Ma zastosowanie do wszelkiego rodzaju ciast chlebowych. Poprzez zastosowanie Termo Roggen ciasta są łatwiejsze w obróbce, a pieczywo ma dłuższą świeżość. Produkt posiada wysoką zdolność absorpcji wody (od 2 do 2,5 raza swojej wagi).



Termo Weizen

Dozowanie: 2-5%

Nr Art.: 5840/1-610-00 miejsce suche i chłodne 25 kg 9 mies.

Jest surowcem naturalnym, dającym możliwość budowania receptur bez E-dodatków. Ma zastosowanie do wszelkiego rodzaju ciast chlebowych. Poprzez zastosowanie Termo Weizen ciasta są łatwiejsze w obróbce, a pieczywo ma dłuższą świeżość. Produkt posiada wysoką zdolność absorpcji wody (od 2 do 2,5 raza swojej wagi).



BIO Mąka z samopszy (BIO Einkornvollkornmehl)

Nr Art.: 30326 <15°C 25 kg 12 mies.

Wyprodukowana ze zdrowego, oczyszczonego, obłuszczonego ekologicznego ziarna Samopszy.



BIO Mąka żytnia Typ 580 (BIO Roggenmehl Type 580)

Nr Art.: 29010 <15°C 25 kg 12 mies.

Wyprodukowana ze zdrowego, oczyszczonego, ekologicznego, zmielonego ziarna żyta.



BIO Otręby pszenne (BIO-Weizenkleine fein)

Nr Art.: 10245 <15°C 35 kg 9 mies.

Produkt uzyskany jako produkt uboczny w procesie rozdrobnienia i stabilizowania, zdrowej, oczyszczonej, ekologicznej pszenicy.



BIO Płatki jaglane

Nr Art.: 38197 <15°C 20 kg 6 mies.

Wyprodukowane z ekologicznego, zdrowego, oczyszczonego, obłuszczonego prosa, poddanego płatkowaniu.



BIO Płatki żytnie

Nr Art.: 20202 <15°C 25 kg 12 mies.

Wyprodukowano z ekologicznego, zdrowego, oczyszczonego, sparzonego ziarna żyta, poddanego płatkowaniu.



Jęczmień (ziarno obłuszczone)

Nr Art.: 30253 <15°C 25 kg 12 mies.

Produkt otrzymany ze zdrowego, oczyszczonego, obłuszczonego ziarna jęczmienia.



Gluten pszenny

Nr Art.: 0305 | miejsce suche i chłodne | 25 kg | 24 mies.

Gluten pszenny jest naturalnym białkiem roślinnym z pszenicy.
- wzmacnia sprężystość i strukturę ciasta,
- poprawia i stabilizuje jakość mąk,
- wydłuża okres przydatności wypieków.



BIO Śruta żytnia średnia

Nr Art.: 20111 | <15°C | 25 kg | 12 mies.

Produkt otrzymany z ekologicznego, zdrowego, oczyszczonego i średnio zmielonego żyta.



BIO Mąka pszenna Typ 550 (BIO-Weizenmehl Type 550)

Nr Art.: 19312 | <15°C | 25 kg | 12 mies.

Wyprodukowana ze zdrowego, oczyszczonego, ekologicznego, zmielonego ziarna pszenicy.



Posypka kukurydziana do pieczywa

Nr Art.: 0306 | miejsce suche i chłodne | 10 kg | 12 mies.

Teksturat kukurydziany otrzymany w procesie ekstruzji.



Semolina z pszenicy durum

Nr Art.: 10510 | <15°C | 25 kg | 12 mies.

Wyprodukowano ze zdrowego ziarna pszenicy durum, oczyszczonego, obłuszczonego i zmielonego.



Kruszone ziarno żyta poddane obróbce termicznej

Nr Art.: 0112 | <30°C | 25 kg | 12 mies.

Ziarno żyta, rozkruszone, poddane obróbce termicznej, stosowane jako surowiec w przemyśle piekarniczy.



Ziarno orkiszu obłuszczone (Dinkel geschält- Speisedinkel)

Nr Art.: 32065 <15°C 25 kg 12 mies.

Wyprodukowane ze zdrowego, oczyszczonego, obłuszczonego ziarna orkiszu.



Ziarno żyta gniecione-preparowane termicznie (Roggen Plus HT)

Nr Art.: 20251 <15°C 25 kg 12 mies.

Produkt otrzymany z oczyszczonego i termicznie obrobionego ziarna żyta.

4. NASIONA I MIESZANKI ZIAREN



Bogata oferta czystych nasion i mieszanek piekarniczych, spełniających indywidualne wymagania klientów. Mieszanki piekarnicze malmon to starannie dobrana kompozycja ziaren bogatych w białka i witaminy, podnoszące walory odżywcze i smakowe tradycyjnego pieczywa. Stanowią również ciekawy element dekoracyjny dla dużego asortymentu wypieków.

Receptura:
Chleb z kaszą gryczaną
19.01.10



	Nazwa produktu:	Ilość (kg)
MASA ZIAREN GOTOWANYCH (10-15min.):	**Mieszanka piekarnicza nr 12** malmon	**1,000 kg**
	Kasza gryczana biała	1,000 kg
	Woda	4,000 kg
	Razem:	**6,000 kg**
CIASTO:	Mąka pszenna Typ 750	7,000 kg
	Masa ziaren gotowanych	**6,000 kg**
	Kwas żytni TA200	6,000 kg
	Germe BÖCKER	**0,200 kg**
	Jasny ekstrakt słodowy malmon	**0,300 kg**
	**Żurawina suszona	0,700 kg
	Drożdże	0,200 kg
	Sól	0,300 kg
	Woda	4,500 kg
	Razem:	**25,200 kg**

Temperatura ciasta:	28°C
***Czas mieszania:**	**I bieg** 15 minut
Masa kęsa:	0,650 kg
Czas leżakowania:	20-30 minut
Temp. garowania:	30°C
Czas garowania:	40-50 minut
Wilgotność garowni:	70%
***Temperatura wypieku:**	170°C
Czas wypieku:	50 minut
Zaparowanie:	9 sekund
****Inne zalecenia:**	*Do chleba zamiast żurawiny można dodać inne bakalie np. suszoną śliwkę, suszone morele, orzechy.*

** Parametry wypieku oraz mieszania mogą się różnić w zależności od rodzaju pieca i miesiarki.*

Babka jajowata łupiny

miejsce suche i chłodne | 25 kg | 24 mies.



Babka płesznik ziarno (nasiona babki płesznik)

miejsce suche i chłodne | 25 kg | 24 mies.



Czarnuszka

miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.



Chia (nasiona szałwii hiszpańskiej)

miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.



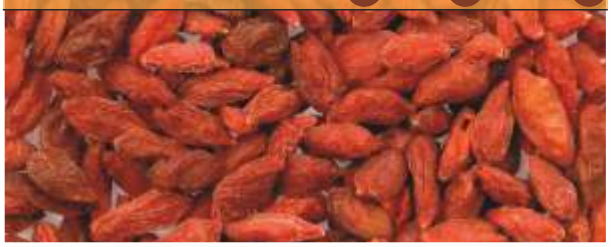
Dynia łuskana

miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.



Jagody Goji (wysuszone owoce jagody goji)

miejsce suche i chłodne | 5 kg | 24 mies.



Kasza gryczana palona

miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.



Kasza jaglana

miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.



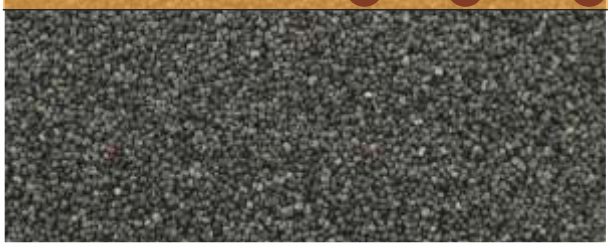
Łamane prażone ziarno soi

miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.



Mak niebieski

miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.



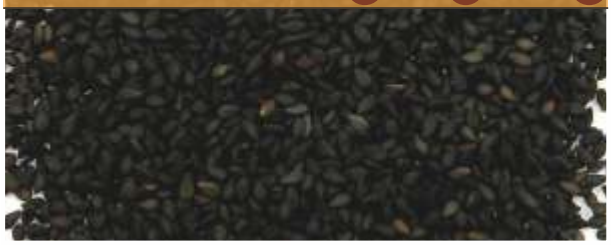
Płatki owsiane

miejsce suche i chłodne | 30 kg | 6 mies.



Sezam naturalny czarny

miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.



Siemię lniane złote

miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.



Soja

miejsce suche i chłodne | 30 kg | 12 mies.



Sezam naturalny

miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.



Siemię lniane

miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.



Słonecznik łuskany

miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.



Zioła prowansalskie

miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.



Płatki sojowe

miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.





Mieszanka piekarnicza nr 1

Nr Art.: 10001 <25°C 25 kg 4 mies.

Mieszanka piekarnicza do produkcji której użyto:
słonecznik łuskany, płatki **owsiane,** siemię lniane, **sezam**.



Mieszanka piekarnicza nr 2

Nr Art.: 10002 <25°C 25 kg 4 mies.

Mieszanka piekarnicza do produkcji której użyto:
płatki **owsiane,** siemię lniane, słonecznik łuskany, dynia łuskana, łamane prażone ziarno **soi, sezam.**



Mieszanka piekarnicza nr 4

Nr Art.: 10004 <25°C 25 kg 4 mies.

Mieszanka piekarnicza do produkcji której użyto:
słonecznik łuskany, płatki **owsiane,** siemię lniane, łamane prażone ziarno **soi, sezam.**



Mieszanka piekarnicza nr 5

Nr Art.: 10005 <25°C 25 kg 4 mies.

Mieszanka piekarnicza do produkcji której użyto:
siemię lniane, słonecznik łuskany, płatki **owsiane,** kasza jaglana, **sezam,** łamane prażone ziarno **soi,** zioła prowansalskie.



Mieszanka piekarnicza nr 7

Nr Art.: 10007 <25°C 25 kg 4 mies.

Mieszanka piekarnicza do produkcji której użyto:
płatki **owsiane,** słonecznik łuskany, łamane prażone ziarno **soi,** siemię lniane, kasza jaglana, **sezam.**



Mieszanka piekarnicza nr 8

Nr Art.: 10008 <25°C 25 kg 4 mies.

Mieszanka piekarnicza do produkcji której użyto:
słonecznik łuskany, płatki **owsiane,** dynia łuskana, łamane prażone ziarno **soi, sezam,** siemię lniane.



Mieszanka piekarnicza nr 11

Nr Art.: 10011 <25°C 25 kg 4 mies.

Mieszanka piekarnicza do produkcji której użyto:
płatki **owsiane,** siemię lniane, słonecznik łuskany, łamane prażone ziarno **soi, sezam.**



Mieszanka piekarnicza nr 12

Nr Art.: 10012 <25°C 25 kg 4 mies.

Mieszanka piekarnicza do produkcji której użyto:
kasza gryczana palona, kasza jaglana, łamane prażone ziarno **soi,** siemię lniane, słonecznik łuskany.



Mieszanka piekarnicza nr 14

Nr Art.: 10014 <25°C 25 kg 4 mies.

Mieszanka piekarnicza do produkcji której użyto:
dynia łuskana, płatki **owsiane,** słonecznik łuskany, marchew suszona, siemię lniane, łamane prażone ziarno **soi.**



Mieszanka piekarnicza nr 17

Nr Art.: 10017 <25°C 25 kg 4 mies.

Mieszanka piekarnicza do produkcji której użyto:
śruta **żytnia** typ 1800, ziarno **żyta** łamane preparowane termicznie, kasza gryczana łamana, śruta **pszenna** typ 1700, płatki ziemniaczane, słód **żytni** AE, błonnik **żytni**, zakwas **żytni.**



Mieszanka piekarnicza nr 18

Nr Art.: 10018 <25°C 25 kg 4 mies.

Mieszanka piekarnicza do produkcji której użyto:
płatki **owsiane,** słonecznik łuskany, płatki **orkiszowe,** dynia łuskana, babka płesznik(ziarno), łamane prażone ziarno **soi,** wysuszony zakwas **żytni,** babka jajowata(łupina).



Mieszanka piekarnicza nr 20

Nr Art.: 10020 <25°C 25 kg 4 mies.

Mieszanka piekarnicza do produkcji której użyto:
słonecznik łuskany, płatki **orkiszowe,** płatki **owsiane,** dynia łuskana, babka płesznik(ziarno), łamane prażone ziarno **soi,** babka jajowata(łupina).

5. ŚRODKI WYPIEKOWE PIEKARNICZE



Wyszukane, wysokiej jakości surowce biorące udział w technologiach piekarniczych. Dzięki nim można w pełni kontrolować proces produkcji pieczywa. Ich użycie gwarantuje bezpieczeństwo produkcji oraz stałą jakość produktu końcowego.

Receptura:
Bułki smakosza z kiełkami żyta
18.11.16



CIASTO:

Nazwa produktu:		Ilość (kg)
Mąka pszenna Typ 500		10,000 kg
Duo Aromatique	BÖCKER	**0,500 kg**
Kiełki żyta w syropie	malmon	**1,000 kg**
Jasny ekstrakt słodowy	malmon	**0,300 kg**
Royal Stabil	malmon	**0,200 kg**
Drożdże		0,150 kg
Sól		0,220 kg
Woda		6,500 kg
	Razem:	**18,870 kg**

Temperatura ciasta:	21°C
***Czas mieszania:**	**I bieg** 6 minut | **II bieg** 8-10 minut
Masa ciasta:	6,000 kg
Czas leżakowania:	20-24 h w pojemnikach wysypanych mąką w temp. 5-8°C
***Temperatura wypieku:**	- góra: 250°C - dół: 210°C
Czas wypieku:	20-22 minuty
Zaparowanie:	250 ml na początku wypieku,
Zerwanie luftu:	5 min. przed zakończeniem wypieku
Inne zalecenia:	*Po okresie spoczynku ciasta w chłodnym miejscu, wyłożyć je na blat wysypany mąką, równomiernie rozłożyć i podzielić na równe kęsy. Umieścić je na aparatach załadowczych na 40 minut, naciąć wzdłuż, a po 10 min. wypiekać.*

** Parametry wypieku oraz mieszania mogą się różnić w zależności od rodzaju pieca i miesiarki.*



Brotgewürz (Przyprawa do chleba ze słodem)

Dozowanie: 1-3%

Nr Art.: M15200 | miejsce suche i chłodne | 10 kg | 12 mies.

Kompozycja przypraw do pieczywa wszelkiego rodzaju.



Chleb proteinowy

Dozowanie: 100%

Nr Art.: 0039233 | miejsce suche i chłodne | 25 kg | 6 mies.

Mieszanka do produkcji chleba o obniżonej zawartości węglowodanów, niskim indeksie glikemicznym(tylko **24,6**) i wysokiej zawartości białka.



Durum 3%

Dozowanie: 3%

Nr Art.: 84000349-203 | miejsce suche i chłodne | 20 kg | 12 mies.

Mieszanka piekarnicza na bazie wysuszonego zakwasu z pszenicy durum.



Eden Malz Cool

Dozowanie: 2-4%

Nr Art.: 0023040 | miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.

Wysokojakościowy środek wypiekowy do bułek z aromatycznymi słodami z ekstraktem słodu, przy zastosowaniu w produkcjach zimnych.



Fladen 2%

Dozowanie: 2%

Nr Art.: M12195 | <15°C | 25 kg | 6 mies.

Uniwersalny środek do ciast pszennych typu kebab, ciabatta, pita itp. Nadaje właściwą objętość oraz porowatość dla pieczywa.



Hansa Rostock

Dozowanie: 20%

Nr Art.: M15178 | <15°C | 25 kg | 6 mies.

Mieszanka do pieczenia, która nadaje się do produkcji chleba i bułek zawierających ziarna. Produkt przy zastosowaniu naturalnego zakwasu wyróżniać się będzie smakiem i zapachem.



Mexicana

Dozowanie: 50%

Nr Art.: 0063116 | miejsce suche i chłodne | 25 kg | 6 mies.

Mieszanka do produkcji chleba i drobnego pieczywa z dużą zawartością mąki kukurydzianej.



Toast CL

Dozowanie: 0,5%

Nr Art.: 84000368 | miejsce suche i chłodne | 20 kg | 18 mies.

Produkcja pieczywa wypiekanego na zakwasie.



Przyprawa Alpejska

Dozowanie: 0,5-2%

Nr Art.: 10038 | miejsce suche i chłodne | 10 kg | 12 mies.

Kompozycja przypraw do pieczywa wszelkiego rodzaju.



Saftbinder

Nr Art.: 1-160-00 | miejsce suche i chłodne | 10 kg | 24 mies.

Produkt do zagęszczania nadzień owocowych na zimno, odpowiedni do zapiekania i mrożenia. Nie zlepia się i jest sypki, ponieważ ma drobną granulację. Produkt jest również dobry do stosowania bezpośrednio pod owoce w czasie pieczenia.



Przyprawa Śródziemnomorska

Dozowanie: 0,5-2%

Nr Art.: 10037 | miejsce suche i chłodne | 10 kg | 12 mies.

Kompozycja przypraw do pieczywa wszelkiego rodzaju.



Royal Stabil

Dozowanie: 1-2%

Nr Art.: 0060212 | miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.

Utrzymujący świeżość i stabilizujący środek do pieczywa pszennego i mieszanego, jak również do pieczywa gatunkowego oraz bułek.



Rustico

Dozowanie: 20%

Nr Art.: 0021114 | miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.

Mieszanka do pieczywa rustykalnego z użyciem mąki żytniej.



Stabi Plus

Dozowanie: 1-2%

Nr Art.: 0060213 | miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.

Utrzymujący świeżość i stabilizujący środek do pieczywa pszennego i mieszanego, jak również do pieczywa gatunkowego oraz bułek.



Soft Burger

Dozowanie: 13%

Nr Art.: 0030004 | miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.

Środek do wypieku pieczywa typu hamburger i hot-dog.



Torpedo 1%

Dozowanie: 1%

Nr Art.: 0023018 | miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.

Środek do produkcji drobnych wypieków pszennych. Ma zastosowanie również w produkcjach odroczonego rozrostu.



Hefeteig 25

Dozowanie: 25%

Nr Art.: 0203 | miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.

Koncentrat do produkcji wysokiej jakości ciast drożdżowych i laminowanych (półfrancuskich).



Berliner 20

Dozowanie: 20%

Nr Art.: 0042510 | miejsce suche i chłodne | 25 kg | 12 mies.

Mieszanka do produkcji pączków i innych ciast drożdżowych.



MALMON
Trablice 65A
26-624 Kowala
NIP: 948-150-39-94

MAGAZYN/BIURO:
MALMON
Mroczków Gościnny 52C
26-300 Opoczno

e-mail: info@malmon.eu
www: www.malmon.eu
T1: +48 44 754 24 56
T2: +48 44 754 24 54