ReproKolinska

Prodajni katalog

PROIZVODA ZA PEKARSKU IN SLASTIČARSKU INDUSTRIJU



KO ZADIŠI PO DOMAČEM

ReproKolinska

Prezentacija tvrtke

Proizvodnja sirovina za pekarstvo i slastičarstvo u Sloveniji započela je 1971. godine u tvrtki KOLINSKA iz Ljubljane. Od 2007. godine dugogodišnju tradiciju proizvodnje i prodaje sirovina za pekarstvo i slastičarstvo nastavlja slovenska tvrtka ReproKolinska iz Ljubljane.

ReproKolinska je najveći proizvođač sirovina za pekarske i konditorske proizvode u Sloveniji.

U proizvodnji se koriste pažljivo odabrane najbolje sirovine slovenskih i EU proizvođača koje se uzgajaju i prerađuju u Sloveniji.

Sirovine za pekarstvo i slastičarstvo koje proizvodi ReproKolinska su slovenski proizvodi.



Sirovine za pekarstvo

U proizvodnji sirovina za pekarstvo koristimo razna brašna i druge prirodne sirovine. Glavna svrha je poboljšanje kvalitete tijesta, okusa i svježine pekarskih proizvoda.

Sirovine za slastičarske proizvode

Sirovine za slastičarstvo predstavljaju mješavine praha za brzu i jednostavnu pripremu krem kolača i krem deserta, mješavine za pripremu biskvitnog tijesta, brownie kolačića, krafni i palačinki.



ReproKolinska

Naši proizvodi

POBOLJŠIVAČI I DODACI

PROIZVODI PROTIV NITAVOSTI I PLJESNIVOSTI

OSTALI DODACI

TERMIČKI OBRAĐENO BRAŠNO

GOTOVE SMJESE

KONCENTRATI

VITA VIVIDA

SIROVINE ZA SLASTIČARSKE PROIZVODE



KO ZADIŠI PO DOMAČEM

ReproKolinska

Poboljšivači i dodaci

- Poboljšivači za kruh i pecivo
- Poboljšivači bez E brojeva
- Poboljšivači za polupečene i smrznute proizvode
- Poboljšivač za svježinu
- Poboljšivač za raženi kruh
- Poboljšivač za tost
- Posebni poboljšivač



Vitin

O PROIZVODU

- poboljšivač, namijenjen za proizvodnju svih vrsta proizvoda od pšenice i proizvoda od mješavina pšeničnog brašna i brašna od ostalih žitarica
- povečava volumen proizvoda
- daje proizvodima ljepše i ravnomjernije rupice u jezgri
- daje kori proizvoda lijepu boju i hrskavost
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna
- pogodan je za intenzivni zamjes testa

DOZIRANJE

0,5 - 1 % na količinu brašna

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

	BIJELI KRUH	PECIVO
temperatura brašna	20 °C	20 °C
temperatura vode	12 °C	10 °C
vrijeme mijesenja		
u spiralnim mješalicama	2 + 8 min	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 °C	24 °C
fermentacija u masi	30 min	-
vrijeme fermentacije u komori	40 min	35 min
temperatura peći	220 - 230 °C	240 - 260 °C
vrijeme pečenja	29 min	15 - 16 min

RECEPTURA

bijelo pšenično brašno	100 kg
vitin	1 kg
kvasac	3,5 kg
sol	2 kg
voda	52 l

Vitin extra

O PROIZVODU

- poboljšivač namijenjen proizvodnji pekarskih proizvoda od pšeničnog brašna (TIP 500)
- povećava volumen proizvoda
- daje proizvodima ljepše i ravnomjernije rupice u jezgri
- daje kori proizvoda lijepu boju i hrskavost
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna
- pogodan je za intenzivni zamjes testa

DOZIRANJE

0,5 - 1 % na količinu brašna

PAKIRANJE

vreče 20 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

	PECIVO	BIJELI KRUH
temperatura brašna	20 °C	20 °C
temperatura vode	10 °C	12 °C
vrijeme mijesenja		
u spiralnim mješalicama	2 + 12 min	2 + 10 min
temperatura tijesta	24 °C	26 °C
fermentacija u masi	-	30 min
vrijeme fermentacije u komori	35 min	40 min
temperatura peći	240 - 260 °C	220 - 230 °C
vrijeme pečenja	15 -16 min	29 min

RECEPTURA

	PECIVO	BIJELI KRUH
pšenično bijelo brašno (TIP 500)	100 kg	100 kg
vitin extra	1 kg	1 kg
sol	2 kg	2 kg
šećer	1 kg	0,5 kg
voda	54 l	56 l

Vitin special

O PROIZVODU

- poboljšivač namijenjen proizvodnji pekarskih proizvoda od pšeničnog brašna
- povećava volumen proizvoda
- daje proizvodima ljepše i ravnomjernije rupice u jezgri
- daje kori proizvoda lijepu boju i hrskavost
- posebno pogodan za intenzivni zamjes testa
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna

DOZIRANJE

0,3 - 0,5 % na količinu brašna

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim mješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 °C
fermentacija u masi	30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 60 min
temperatura peći	220 - 230 °C
vrijeme pečenja	29 - 35 min

RECEPTURA

	I.	II.
pšenično bijelo brašno (TIP 500)	100 kg	100 kg
vitin special	0,3 kg	0,5 kg
kvasac	2,5 - 3 kg	2,5 - 3 kg
sol	1,8 kg	1 kg
šećer	-	1 kg
voda	54 l	54 l

Volumin M

O PROIZVODU

- poboljšivač pogodan za proizvodnju svih vrsta kruha i peciva
- pogodan za linijsku proizvodnju
- povećava volumen proizvoda
- poboljšava elastičnost i mekoću jezgre
- produljuje svježinu gotovog proizvoda
- daje kori proizvoda lijepu boju i hrskavost
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna

DOZIRANJE

0,3 - 0,5 % na količinu brašna

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTOPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim mješalicama	2 + 10 min
temperatura tijesta	26 °C
fermentacija u masi	30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 min
temperatura peći	220 - 230 °C
vrijeme pečenja	35 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	100 kg
volumin M	0,4 kg
kvasac	3,5 - 4 kg
sol	2 kg
voda	58 l

ReproKolinska

POBOLJŠIVAČI ZA KRUH I PECIVO

Kolin

O PROIZVODU

- poboljšivač namijenjen je proizvodnji rustikalnog kruha od bijele pšenice i polubijelog brašna
- sadrži polubijelo pšenično brašno, sladno brašno, enzim alfa-amilazu i askorbinsku kiselinu
- povećava volumen proizvoda
- daje izgled "domaćeg" kruha
- daje proizvodima sredinu sa većim porama
- kori proizvoda dalje lijepu boju i hrskavost
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna
- kruh se može peći slobodno ili u modelima
- poboljšivač ne sadrži emulgator

DOZIRANJE

2 % na količinu brašna

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTOPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim mješalicama	2 + 10 min
temperatura tijesta	26 °C
vrijeme stajanja tijesta	30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 min
temperatura peći	220 - 230 °C
vrijeme pečenja	35 min

RECEPTURA

pšenično brašno (TIP 500)	100 kg
kolin	2 kg
kvasac	3,5 - 4 kg
sol	2 kg
voda	58 l

Želicin XL

O PROIZVODU

- poboljšivač namjenjen je za proizvodnju svih vrsta pekarskih i finih peciva iz kvasca
- poboljšava stabilnost tijesta
- omogućuje snažno dizanje tijesta u pećnici
- povećava volumen proizvoda
- izbjeljuje sredinu i produljuje svježinu
- smanjuje utjecaj fluktuacija u kvaliteti proizvoda
- posebno prikladan je za linijsku automatiziranu proizvodnju tijesta

DOZIRANJE

2 % na količinu brašna

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTOPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim mješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
vrijeme stajanja tijesta	5 - 15 min
vrijeme fermentacije u komori	35 min
temperatura peći	220- 250 °C
vrijeme pečenja	14 - 18 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	100 kg
želicin xl	2 kg
kvasac	3 - 5 kg
sol	1,8 - 2 kg
voda	65 l

ReproKolinska

POBOLJŠIVAČI ZA
POLUPEČENE I SMRZNUTE PROIZVODE

Frizin novi

O PROIZVODU

- poboljšivač namijenjen je proizvodnji polupečenih i smrznutih pekarskih proizvoda
- može se koristiti i u proizvodnji proizvoda od smrznutog fermentiranog lisnatog tijesta s kvascem
- poboljšava strukturu glutenske mreže i omogućuje bolje zadržavanje plinova
- omogućuje da se tijesto diže u pećnici
- poboljšava okus i aromu proizvoda
- daje kori proizvoda lijepu boju i primjernu hrskavost
- povećava upijanje vode u zamjesu
- osigurava odgovarajuću suhoću tijesta za strojnu obradu

DOZIRANJE

1 % na količinu brašna

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

	SMRZNUTO PECIVO	POLUPEČENO PECIVO
vrijeme mijesenja u spiralnim mješalicama	2 + 8 min	4 + 7 min
temperatura tijesta	22 - 24 °C	25 - 26 °C
vrijeme odmaranja kruščića	10 min	10 min
fermentacija u komori	30 - 35 min	55 - 56min
temperatura konačne fermentacije	-	35 °C

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno	100 kg
frizin novi	1 kg
kvasac	3 - 4 kg
sol	1,8 kg
margarin	2 kg
voda	56 l

ReproKolinska

POBOLJŠIVAČI ZA
POLUPEČENE I SMRZNUTE PROIZVODE

Kiflin novi

O PROIZVODU

- učinkovit poboljšivač namijenjen je proizvodnji polupečenog kruha i pekarskih peciva
- poboljšava svježinu kruha i peciva nastalih postupkom djelomičnog pečenja i pečenja
- poboljšava okus i aromu proizvoda
- kori proizvoda daje lijepu boju i prikladnu hrskavost
- povećava upijanje vode u zamjesu
- osigurava odgovarajuću stabilnost polupečenih proizvoda

DOZIRANJE

3 - 4 % na količinu brašna

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesenja u spiralnim mješalicama	4 + 7 min
temperatura tijesta	25 - 26 °C
vrijeme odmaranja kruščića prije dijeljenja	10 min
vrijeme fermentacije u komori	
temperatura konačne fermentacije	55 - 65 min 35 °C

RECEPTURA

pšenično brašno (TIP 500)	100 kg
kiflin novi	3 - 4 kg
kvasac	3 kg
sol	1,8 kg
margarin	2 kg
voda	60 l

ReproKolinska

POBOLJŠIVAĆ ZA SVJEŽINU

Svežinko

O PROIZVODU

- iznimno učinkovit pojačivač svježine
- posebno pogodan za pekarska peciva i fine pekarske proizvode (sendviči, potica,...)
- proizvodima daje lijepu i ujednačenu strukturu kao i mekoću

DOZIRANJE

1 % na količinu brašna

PAKIRANJE

vreče 10 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim mješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
fermentacija u masi	5 - 15 min
vrijeme fermentacije u komori	35 min
temperatura peći	220 - 250 °C
vrijeme pečenja	14 - 18 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno	100 kg
svežinko	1 kg
želicin xl	1 kg
kvasac	3 - 5 kg
sol	1,8 - 2 kg
voda	52 - 56 l

ReproKolinska

POBOLJŠIVAČ ZA RAŽENI KRUH

Ražin

O PROIZVODU

- kombinirani poboljšivač (s funkcijom zakiseljavanja) namijenjen proizvodnji miješanih pšeničnih i raženih vrsta kruha i peciva
- daje kruhu dobar okus i aromu
- poboljšava strukturu i elastičnost jezgre
- produljuje svježinu proizvoda
- smanjuje ljepljivost jezgre koja se javlja u svim proizvodima od raženog brašna
- omogućuje izradu kruha i peciva s raženim brašnom prema izravnom postupku
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna

DOZIRANJE

1 - 3 % na količinu brašna, ovisno o udjelu raženog brašna

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna	18 °C
temperatura vode	24 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim	2 + 7 min
miješalicama	28 - 30 °C
temperatura tijesta	30 min
fermenacija u masi	40 - 45 min
vrijeme fermentacije i komori	230 - 260 °C
temperatura peći (dvije faze)	

RECEPTURA

pšenično brašno (TIP 500)	40 kg
raženo brašno (TIP 1250)	60 kg
ražin	3 kg
kvasac	3 kg
sol	1,6 kg
voda	70 l

ReproKolinska

POSEBNI POBOLJŠIVAČ

Izboljševalec / poboljšivač **za lepinje**

O PROIZVODU

- namijenjen je proizvodnji svih vrsta rustikalnih peciva i kruhova kao što su lepinje, ciabatte, "korijenje" ... pšeničnog brašna i mješavina brašna od ostalih žitarica
- povećava volumen proizvoda
- daje proizvodima tipične i neravnomjerne pore u jezgri
- kori proizvoda daje lijepu boju i hrskavost
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna
- posebno je prikladan za mekše miješenje tijesta

DOZIRANJE

10 % na količinu brašna

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

	LEPINJE	CIABATTE KORIJENJE
temperatura brašna	20 °C	24 °C
temperatura vode	12 °C	10 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 15 min	2 + 10 min
temperatura tijesta	26 °C	26 °C
fermentacija u masi	30 min	60 min
vrijeme fermentacije u komori	30 min	30 min
temperatura peći	250 - 300 °C	240 - 260 °C
vrijeme pečenja	15 min	17 - 22 min

RECEPTURA

	LEPINJE	CIABATTE	KORIJENJE
pš. bijelo brašno (TIP 500)	100 kg	100 kg	-
pš. polubijelo brašno (TIP 850)	-	-	90 kg
raženo brašno (TIP 1250)	-	-	10 kg
poboljšivač za lepinje	10 kg	10 kg	10 kg
kvasac	2 kg	2 kg	2 kg
kolorin novi	-	-	0,4 kg
voda	80 - 90 l	75 - 80 l	70 - 75 l

ReproKolinska

Proizvodi protiv nitavosti i pljesnivosti



KO ZADIŠI PO DOMAČEM

ReproKolinska

DODATAK PROTIV NITAVOSTI

Acetin

O PROIZVODU

- koristi se za sprječavanje pojave nitavosti kruha i drugih pekarskih proizvoda
- inhibira djelovanje uzročnika - bakterije Bacillus subtilis, koja se može snažno razviti, posebno u vrućim i vlažnim ljetnim mjesecima
- sadrži kalcijev acetat i pšenično brašno
- ne inhibira fermentaciju
- ne utječe na okus i aromu proizvoda
- kod zamijesa se dodaje brašnu

DOZIRANJE

od 1 - 3 % na količinu brašna

PAKIRANJE

vreče 10kg

ReproKolinska

DODATAK PROTIV PLJESNIVOSTI

Sorbin

O PROIZVODU

- koristi se za sprječavanje plijesni na pretpakiranom, narezanom kruhu i raženom kruhu, djelomično pečenim pretpakiranim proizvodima namijenjenima izravnoj prodaji potrošaču te na finim pekarskim proizvodima
- sadrži sorbinsku kiselinu i pšenično brašno
- ne mijenja okus i miris proizvoda
- kot zamijesa se dodaje brašnu

DOZIRANJE

do 0,4 % na količinu brašna

PAKIRANJE

vreče 10 kg

ReproKolinska

Dodaci

- Poboljšivač kvalitete brašna
- Žitarice i sjemenke
- Raženo kiselo tijesto
- Prženo sladno brašno



KO ZADIŠI PO DOMAČEM

ReproKolinska

POBOLJŠIVAČ KVALITETE BRAŠNA

Glutin

O PROIZVODU

- koristi se za poboljšanje kvalitete brašna i u proizvodnji pekarskih proizvoda s povećanim udjelom proteina
- sadrži prirodno pšenično glutensko brašno s najmanje 80% proteina
- kod zamijesa pomiješajte s brašnom

DOZIRANJE

1 - 3 % na količinu brašna

PAKIRANJE

vreče 25 kg

Ražin Super

O PROIZVODU

- raženo kiselo tijesto je u prahu koji se koristi za proizvodnju raženog i miješanog kruha
- sadrži sušeno mljeveno raženo kiselo tijesto
- osigurava produljenu svježinu proizvoda
- daje kruhu domaći izgled, aromu i okus
- smanjuje ljepljivost jezgre koja se javlja u svim proizvodima od raženog brašna
- poboljšava strukturu i elastičnost jezgre
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna
- omogućuje izradu raženog kruha izravnim postupkom
- kruh se može peći slobodno ili u modelima
- dodaje se kao komponenta raženog brašna

DOZIRANJE

43 % na skupnu količinu raženog brašna

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

	60% raž. brašna	40% raž. brašna
temperatura brašna	24 °C	20 °C
temperatura vode	20 °C	18 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 7 min	2 + 7 min
temperatura tijesta	30 - 32 °C	28 - 30 °C
fermentacija u masi	40 min	30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 50 min	40 - 50 min
temperatura peći (dvije faze)	230 - 260 °C	230 - 260 °C
vrijeme pečenja	40 min	35 min

RECEPTURA

	60% raž.brašna	40% raž. brašna
pšenično bijelo brašno (TIP 500)	40 kg	60 kg
raženo brašno (TIP 1250)	42 kg	28 kg
ražin super	18 kg	12 kg
kvasac	3 kg	2,5 kg
sol	1,6 kg	1,7 kg
voda	cca 70 l	cca 67 l

ReproKolinska
PRŽENO SLADNO BRAŠNO

Kolorin novi

O PROIZVODU

- koristi se u proizvodnji posebnih vrsta tamnog kruha s dodatkom sladnog brašna
- daje proizvodima specifičan okus, aromu i boju
- kod zamijesa dodaje se brašnu

DOZIRANJE

1 - 3 % na količinu brašna

PAKIRANJE

vreče 10 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	20 - 30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 50 min
temperatura peći	230 - 240°C
vrijeme pečenja	14 - 16 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	78 kg
kolorin novi	1 kg
vitin	0,6 kg
zlati mix	20 kg
kvasac	3 kg
sol	1.5 kg
voda	cca 58 l

ReproKolinska

Gotove smjese



KO ZADIŠI PO DOMAČEM

ReproKolinska

GOTOVE SMJESE

Ajdova zmes / Heljdina smjesa

O PROIZVODU

- gotova smjesa namijenjena proizvodnji heljdinog miješanog kruha s minimalno 30% heljdinog brašna
- omogućuje pripremu kruha i peciva tipične ugodne arome i okusa
- jezgra pekarskih proizvoda je nježna i fina
- omogućuje proizvodnju kruha i peciva prema izravnom postupku bez prijelazne toplinske obrade heljdinog brašna
- kruh se može peći slobodno ili u modelima

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura gotove smjese	18 - 22 °C
temperatura vode	18 - 20 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 6 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	15 - 20 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	210- 240 °C
vrijeme pečenja	24 min

RECEPTURA

heljdina smijesa	100 kg
kvasac	3 - 4 kg
voda	cca 65 l

Julin D

O PROIZVODU

- gotova smjesa namijenjena proizvodnji kruha i peciva sa sjemenkama
- raznolikim sastavom povećava hranjivu vrijednost pekarskih proizvoda
- pekarski proizvodi imaju blagu jezgru s vidljivim fragmentima žitarica i sjemenki, kao i ugodnu aromu
- omogućuje lijepo ručno mijesenje i strojnu obradu tijesta
- kruh se može peći slobodno ili u modelima
- kruh sadrži najmanje 2% sjemenki izračunato na ukupnu količinu brašna

DOZIRANJE
po recepturi

PAKIRANJE
vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura gotove smjese	24 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	25 - 27 °C
fermentacija u masi	20 - 30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	14 - 16 min

RECEPTURA

julin d	100 kg
kvasac	3 kg
voda	cca 58 l

Julin K

O PROIZVODU

- gotova smjesa namijenjena proizvodnji kruha i peciva sa sjemenkama
- raznolikim sustavom od žitarica i sjemenki povećava hranjivu vrijednost pekarskih proizvoda
- pekarski proizvodi imaju blagu jezgru s vidljivim fragmentima žitarica i sjemenki, kao i ugodnu aromu
- kruh sadrži najmanje 6% sjemenki izračunato na ukupnu količinu brašna
- omogućuje lijepo mijesenje tijesta ručno ili strojno
- kruh se peče slobodno ili u modelima

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura gotove smjese	24 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	20 - 30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	14 - 16 min

RECEPTURA

julin k	100 kg
kvasac	3 kg
voda	cca 58 l

Julin Z

O PROIZVODU

- gotova smjesa namijenjena proizvodnji kruha i peciva sa sjemenkama
- raznim žitaricama i sjemenkama povećava se hranjiva vrijednost pekarskih proizvoda
- Pekarski proizvodi imaju blagu jezgru s vidljivim fragmentima žitarica i sjemenki
- kruh sadrži najmanje 6% sjemenki izračunato na ukupnu količinu brašna
- omogućuje lijepo mijesenje tijesta ručno ili strojno
- kruh se peče slobodno ili u modelima

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura gotove smjese	24 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	20 - 30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	14 - 16 min

RECEPTURA

julin z	100 kg
kvasac	3 kg
voda	cca 58 l

ReproKolinska

GOTOVE SMJESE

Koruzna zmes / kukuruzna smjesa **extra**

O PROIZVODU

- gotova smjesa namijenjena proizvodnji kukuruznog miješanog kruha i peciva s minimalno 30% udjela kukuruznog brašna
- omogućuje pripremu kruha i peciva tipičnog izgleda, arome i okusa
- jezgra pekarskih proizvoda je žuta, rahla i fina
- omogućuje proizvodnju kruha i peciva po izravnom postupku bez prethodne termičke obrade kukuruznog brašna
- kruh se peče slobodno ili u modelima

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura gotove smjese	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 6 min
temperatura tijesta	25 - 26 °C
fermentacija u masi	15 - 20 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	26 min

RECEPTURA

kukuruzna smjesa extra	100 kg
kvasac	3,0 - 4 kg
voda	cca 60 - 65 l

ReproKolinska

GOTOVE SMJESE

Koruzna zmes / kukuruzna smjesa **special**

O PROIZVODU

- gotova smjesa namijenjena proizvodnji rustikalnog kukuruznog miješanog kruha i peciva s minimalno 30% kukuruznog brašna
- omogućuje pripremu kruha i peciva tipičnog izgleda, arome i okusa manjeg volumena
- jezgra pekarskih proizvoda je žutija, vlažnija i gušća
- omogućuje proizvodnju kruha i peciva po izravnom postupku bez prethodne termičke obrade kukuruznog brašna
- kruh se peče slobodno ili u modelima
- posebno je prikladan za ručnu obradu testa

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura gotove smjese	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 6 min
temperatura tijesta	25 - 26 °C
fermentacija u masi	15 - 20 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	26 min

RECEPTURA

kukuruzna smjesa special	100 kg
kvasac	3,0 - 4 kg
voda	cca 60 - 65 l

ReproKolinska
GOTOVE SMJESE

Ovsena zmes / zobena smjesa

O PROIZVODU

- gotova smjesa namijenjena proizvodnji zobenog miješanog kruha i peciva s minimalno 45% zobenog brašna
- omogućuje jednostavnu pripremu kruha i peciva tipične ugodne arome i okusa
- jezgra pekarskih proizvoda je fina i rahla
- omogućuje miješanje tijesta prema izravnom postupku prije prethodne termičke obrade zobenog brašna
- kruh se peče slobodno ili u modelima

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura gotove smjese	20 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 7 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
fermentacija u masi	15 - 20 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	25 min

RECEPTURA

zobena smjesa	100 kg
kvasac	3,0 - 4 kg
voda	cca 72 l

ReproKolinska

GOTOVE SMJESE

Pirina zmes / smjesa od pira

O PROIZVODU

- gotova smjesa za proizvodnju kruha i peciva od integralnog pirovog brašna
- pekarskim proizvodima daje tipičan izgled, ugodan okus i aromu
- pekarski proizvodi imaju rahlu jezgru s vidljivim česticama pirovih mekinja
- omogućuje pripremu proizvoda koji sadrže puno balastnih tvari i imaju veću nutritivnu i nižu kalorijsku vrijednost u usporedbi s bijelim pšeničnim kruhom
- omogućuje odgovarajuću kvalitetu proizvoda
- kruh se peče slobodno ili u modelima

DOZIRANJE

kod zamjesa dodati kvasac i vodu

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	24 - 26 °C
fermentacija u masi	25 - 30 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	24 min

RECEPTURA

smjesa od pira	100 kg
kvasac	3 - 4 kg
voda	cca 65 l

ReproKolinska
GOTOVE SMJESE

Integrin sa manje soli

O PROIZOVUD

- gotova smjesa se koristi za proizvodnju kruha i peciva od integralnog pšeničnog brašna
- daje integralnim pekarskim proizvodima tipičan izgled, ugodan okus i aromu
- pekarski proizvodi imaju prikladno svijetlu jezgru s vidljivim česticama pšeničnih mekinja
- omogućuje pripremu proizvoda koji sadrže puno vlakana i imaju veću nutritivnu i nižu kalorijsku vrijednost u usporedbi s bijelim pšeničnim kruhom
- kruh se može peći u kalupu za kruh ili u kalupu
- pečeni proizvodi sadrže 30% MANJE SOLI

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mesenja u spiralnim miješalicama	2 + 9 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	25 - 30 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	230 - 240°C
vrijeme pečenja	24 min (350 g)

RECEPTURA

integrin sa manj soli	100 kg
kvasac	2,5 kg
voda	cca 70 l

ReproKolinska

Koncentrati



KO ZADIŠI PO DOMAČEM

ReproKolinska

KONCENTRATI

Polnozrnata štirica -

četvorka od punog zrna

O PROIZVODU

- koncentrat četvorka od punog zrna za izradu kruha i peciva
- omogućuje jednostavnu pripremu kruha i peciva ugodne, blago kisele arome i okusa
- jezgra pekarskih proizvoda je mekana i elastična
- omogućuje pripremu proizvoda koji sadrže puno balastnih tvari
- kruh se peče slobodno ili u modelima
- prilikom pripreme tijesta u koncentrat se dodaju pšenično brašno, ulje (po želji), kvasac i voda prema recepturi

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna i koncentrata	20 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	5 + 3 min
temperatura tijesta	24 - 26 °C
fermentacija u masi	30 min
vrijeme fermentacije u komori	45 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	35 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	50 kg
četvorka od punog zrna	50 kg
kvasac	2 kg
ulje	2 kg
voda	cca 70 l

ReproKolinska
KONCENTRATI

Domači ajdov / heljdin koncentrat

O PROIZVODU

- koristi se za proizvodnju rustikalnog miješanog kruha od heljde s udjelom heljdinog brašna od 48% računato na ukupnu količinu brašna
- omogućuje pripremu kruha s izrazitom aromom i okusom heljde
- jezgra pekarskih proizvoda ima sivkasto-smeđu boju i finu strukturu
- omogućuje pripremu tijesta prema izravnom postupku bez prethodne toplinske obrade heljdinog brašna
- kruh se peče slobodno ili u modelima
- prilikom pripreme tijesta u koncentrat se dodaju pšenično brašno, kvasac i voda prema receptu

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 °C
fermentacija u masi	60 min
vrijeme fermentacije u komori	45 min
temperatura peći	215 °C
vrijeme pečenja	60 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno(TIP 500)	40 kg
domači heljdin koncentrat	60 kg
ulje	4 l
kvasac	2 kg
voda	70 l

ReproKolinska
KONCENTRATI

Domači koruzni / kukuruzni **koncentrat**

O PROIZVODU

- koristi se za proizvodnju rustikalnog kukuruznog miješanog kruha s udjelom kukuruznog brašna od 48% računato na ukupnu količinu brašna
- omogućuje pripremu kruha s izrazitom aromom i okusom kukuruza
- jezgra pekarskih proizvoda je jako žuta, fina i ima male pore
- omogućuje pripremu tijesta po izravnom postupku bez prethodne termičke obrade kukuruznog brašna
- kruh se peče slobodno ili u modelima
- prilikom pripreme tijesta u koncentrat se dodaju pšenično brašno, kvasac i voda prema receptu

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 °C
fermentacija u masi	60 min
vrijeme fermentacije u komori	40 min
temperatura peći	215 °C
vrijeme pečenja	60 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	40 kg
domači kukuruzni koncentrat	60 kg
ulje	4 l
kvasac	2 kg
voda	70 l

Koncentrat za hamburger

O PROIZVODU

- koristi se za proizvodnju svih vrsta peciva za hamburgere i drugih mekih peciva
- omogućuje brzu proizvodnju hamburgera
- daje proizvodima fino, ravnomjerno probijanje jezgre, svježinu i mekoću
- daje kori lijepu boju
- daje proizvodima ugodnu aromu

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 9 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
oblikovanje	90 - 100 g
odmaranje	10 min
vrijeme fermentacije u komori	60 - 75 min
temperatura peći	230 °C
vrijeme pečenja	13 -14 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	66 kg
koncentrat za hamburger	33 kg
kvasac	2,5 kg
margarin ili maslac (po želji)	5 kg
voda	48 l

ReproKolinska
KONCENTRATI

Koncentrat s krompirjevimi kosmiči / s krumpirovim pahuljicama

O PROIZVODU

- koristi se za proizvodnju kruha nepravilnog "domaćeg" izgleda
- sadržajem krumpirovih pahuljica osigurava dužu svježinu proizvoda
- pekarski proizvodi imaju blagu jezgru s većim porama
- mlijeko u prahu daje mu lijepu boju i puniji okus
- pogodan je za ručno oblikovanje tijesta

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	24 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	60 min
vrijeme fermentacije u komori	45 - 50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	30 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	80 kg
koncentrat s krumpirovim pahuljicama	20 kg
kvasac	2 kg
voda	70 l

ReproKolinska
KONCENTRATI

Koruzni / kukuruzni **koncentrat special**

O PROIZVODU

- koristi se za proizvodnju rustikalnog kukuruznog miješanog kruha i peciva s više od 30% udjela kukuruznog brašna izračunato na ukupnu količinu brašna
- omogućuje pripremu kruha i peciva tipične ugodne arome i okusa
- jezgra pekarskih proizvoda je rahla i nježna
- omogućuje pripremu tijesta po izravnom postupku bez prethodne termičke obrade kukuruznog brašna
- kruh se peče slobodno ili u modelima

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 7 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
fermentacija u masi	15 - 20 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	24 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	50 kg
kukuruzni koncentrat special	50 kg
kvasac	3 - 4 kg
voda	60 - 65 l

ReproKolinska

KONCENTRATI

Koruzno rženi / kukuruzno raženi **koncentrat**

O PROIZVODU

- koristi se za proizvodnju kukuruzno-raženog miješanog kruha i peciva s 30% udjela kukuruznog brašna računato na ukupnu količinu brašna
- omogućuje pripremu kruha i peciva tipične ugodne arome i okusa
- jezgra pekarskih proizvoda je rahla i fina
- omogućuje pripremu tijesta po izravnom postupku bez prethodne termičke obrade kukuruznog brašna
- kruh se peče slobodno ili u modelima

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	24 - 26 °C
fermentacija u masi	60 min
vrijeme fermentacije u komori	35 - 40 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	24 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	50 kg
kukuruzno raženi koncentrat	50 kg
kvasac	2 - 3 kg
voda	cca 65 l

Rženi / raženi koncentrat

O PROIZVODU

- namijenjen je proizvodnji domaćeg rustikalnog kruha
- jezgra pekarskih proizvoda je sivkasto-smeđe boje
- jezgra ima finu strukturu
- svježina proizvoda je izuzetno dobra
- ima blago kiselkast okus, tipičan za raženi kruh
- prilikom pripreme tijesta u koncentrat se dodaju samo kvasac i voda

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	20 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	3 + 7 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
oblikovanje (600 g)	
vrijeme fermentacije spolja	20 - 30 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	35 min (600 g)

RECEPTURA

pšenično bijelo/polubijelo brašno	30 kg
raženi koncentrat	70 kg
kvasac	3 kg
voda	75 l

ReproKolinska

KONCENTRATI

Panicel

O PROIZVODU

- koncentrat za proizvodnju kruha i peciva s dodatkom proteina i vlakana (pšenične mekinje)
- prehrambeni proizvod pripremljena od Panicela (prema predloženom receptu) sadrži najmanje 14% ukupnih proteina pšenice i soje i najmanje 7% pšeničnih mekinja, ovisno o količini upotrijebljenog brašna
- kruh ima rahlu jezgru s vidljivim fragmentima mekinja, velikog je volumena, ugodnog i tipičnog okusa
- zbog visokog sadržaja vode, kruh se ne mrvi pri rezanju i ostaje svjež nekoliko dana
- omogućuje lijepo mijesenje tijesta ručno ili strojno
- kruh se peče slobodno ili u modelima

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	9 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	25 °C
fermentacija u masi	15 min
vrijeme fermentacije u komori	45 - 50 min
temperatura peći	210 - 230 °C
vrijeme pečenja	15 - 28 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	58 kg
panicel	42 kg
kvasac	3 kg
voda	80 l

ReproKolinska
KONCENTRATI

Rubin T

O PROIZVODU

- koncentrat za proizvodnju kruha i peciva sa sjemenkama; pekarski proizvodi sadrže najmanje 4% sjemenki izračunato na ukupnu količinu brašna
- raznolikim sastavom povećava hranjivu vrijednost pekarskih proizvoda
- pekarski proizvodi imaju blagu jezgru s vidljivim fragmentima sjemenki
- omogućuje lijepo mijesenje tijesta ručno ili strojno

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	24 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	20 - 30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	14 - 16 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	66.7 KG
rubin - t	33.3 kg
kvasac	3 kg
voda	60 - 65 l

Rusti klasik

O PROIZVODU

- koncentrat za proizvodnju pšenično-raženog miješanog kruha i peciva
- omogućuje vam pripremu peciva ugodne arome i okusa
- jezgra pekarskih proizvoda je fina i rahla
- kora je lijepo hrskava
- pogodan je za izradu polupečenih peciva

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
fermentacija u masi	10 min
vrijeme fermentacije u komori	40 min *
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	20 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	50 kg
rusti klasik	50 kg
ulje (po želji)	2 l
kvasac	2,5 kg
voda	cca 60 l

Rut-in

O PROIZVODU

- koncentrat je uglavnom namijenjen proizvodnji "korijena", ali se može koristiti i za druge vrste kruha i peciva od mekšeg tijesta
- daje proizvodima tipičnu boju i okus
- kori proizvoda daje lijepu boju i hrskavost
- daje proizvodima tipično, neravnomjerno i veće probijanje jezgre
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna
- posebno je pogodan za mekše miješenje tijesta

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	10 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 18 min
temperatura tijesta	24 °C
fermentacija u masi	60 min
vrijeme fermentacije u komori	20 min
vrijeme pečenja	35 min
temperatura peći	230 - 235 °C

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	100 kg
rut-in	15 kg
kvasac	1,8 kg
voda	73 - 75 l

ReproKolinska
KONCENTRATI

Večsemenski / višesjemenski **koncentrat**

O PROIZVODU

- koristi se za proizvodnju kruha i peciva sa sjemenkama; pekarski proizvodi od koncentrata sadrže najmanje 9% sjemenki računato na ukupnu količinu
- s raznim sjemenkama i žitaricama povećava hranjivu vrijednost pekarskih proizvoda
- optimalan izgled i okus proizvoda postiže se korištenjem posipa s više sjemenki, koji se sastoji od sjemenki koje se nalaze u koncentratu

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesenja u spiralnim mješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
fermentacija u masi (I)	40 min
miješanje (izpiljenje tijesta)	-
fermentacija u masi (II)	20 min
dijeljenje, okrogljenje (kruščići)	820 g
površinsko ukrašavanje s posipom	-
konačna fermentacija u komori	cca 45 min
temperatura peći (etažna peč)	230 - 245 °C
vrijeme pečenja	cca 30 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	66,7 kg
višesjemenski koncentrat	33,3 kg
kvasac	do 3,0 kg
voda	60 - 65 l

ReproKolinska
KONCENTRATI

Čičerika / slanutak MIX

O PROIZVODU

- koristi se za proizvodnju miješanog kruha i peciva s dodatkom termički obrađenog brašna slanutka 13%, što proizvodima daje izuzetno ugodan okus i aromu
- omogućuje pripremu proizvoda koji sadrže puno dijetalnih vlakana jer koncentrat sadrži kombinaciju cjelovitih brašna zobi, raži, heljde i pira
- olakšava pripremu kruha i peciva
- sredina pečenih proizvoda je ravna i elastična
- kruh se može peći u slobodnoj formi ili u kalupima
- pri pripremi tijesta, pšenično brašno, sol, gluten (po želji), kvasac i voda dodaju se koncentratu prema receptu

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	5 + 3 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	30 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	230 - 240°C
vrijeme pečenja	35 min (500 g)

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	50 kg
brašno od cjelovitog zobi, raži, heljde i pira	37 kg
termički obrađeno brašno od slanutka	13 kg
gluten (po želji)	3 kg
sol	2 kg
kvasac	2 kg
voda	cca 80 l

ReproKolinska

Vita Vivida



KO ZADIŠI PO DOMAČEM

ReproKolinska

VITA VIVIDA BREZ ADITIVOV

Vita ajda / heljda

O PROIZVODU

- koncentrat je namijenjen za proizvodnju heljdinog miješanog kruha i peciva sa više od 35% udjela heljdinog brašna računano na skupnu količinu brašna
- omogućuje pripremu kruha i peciva prijatne arome i okusa
- jezgra pekarskih proizvoda je rahla i fina
- omogućuje pripremu tijesta prema izravnom postupku bez prethodne termičke obrade heljdinog brašna
- kruh se peče slobodno ili u modelima
- proizvod sadrži poboljšivač bez E brojeva

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura gotove smijese	18 - 22 °C
temperatura vode	18 - 20 °C
vrijeme mijesenja u spiralniim mješalicama	2 + 6 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	15 - 20 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	210 - 240 °C
vrijeme pečenja	24 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	50 kg
vita ajda	50 kg
kvasac	3 - 4 kg
voda	cca 65 l

ReproKolinska

VITA VIVIDA BREZ ADITIVOV

Vita buča / bundeva

O PROIZVODU

- koncentrat je namijenjen za proizvodnju miješanog kruha sa sjemenkama od bundave nepravilnog "domačeg" izgleda
- sadrži krumpirove pahuljice kako bi se osigurala dulja svježina proizvoda
- pekarski proizvodi imaju svijetlu jezgru s većim porama
- mlijeko u prahu daje mu lijepu boju i puniji okus
- sjemenke bundeve daju specifičnu boju i okus
- namijenjen je za ručno oblikovanje tijesta
- proizvod sadrži poboljšivač bez E brojeva

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	24 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim mješalicama	3 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	30 min

RECEPTURA

	I.	II.
pšenično bijelo brašno (TIP 500)	60 kg	30 kg
raženo brašno (TIP 1250)	-	30 kg
vita buča	40 kg	40 kg
kvasac	2,5 kg	2,5 kg
voda	cca 65 l	cca 65 l

ReproKolinska

VITA VIVIDA BEZ ADITIVA

Vita domača ajda / heljda

O PROIZVODU

- koncentrat je namijenjen proizvodnji rustikalnog heljdinog miješanog kruha s 48% udjela heljdinog brašna računato na ukupnu količinu brašna
- omogućuje pripremu kruha s izrazitom aromom i okusom heljde
- jezgra pekarskih proizvoda ima jaku sivkasto-smeđu boju i finu strukturu
- omogućuje pripremu tijesta prema izravnom postupku bez prethodne termičke obrade heljdinog brašna
- kruh se peče slobodno ili u modelima
- proizvod sadrži poboljšivač bez E brojeva

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata in brašna	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 °C
fermentacija u masi	60 min
vrijeme fermentacije u komori	45 min
temperatura peći	215 °C
vrijeme pečenja	30 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	40 kg
vita domača heljda	60 kg
ulje	4 l
kvasac	2 kg
voda	70 l

ReproKolinska

VITA VIVIDA BEZ ADITIVA

Vita domača koruza / domaći kukuruz

O PROIZVODU

- koncentrat je namijenjen proizvodnji rustikalnog kukuruznog miješanog kruha s udjelom kukuruznog brašna od 48% računato na ukupnu količinu brašna
- omogućuje vam pripremu kruha s izrazitom aromom i okusom kukuruza
- jezgra pekarskih proizvoda je jako žuta, fina i ima male pore
- omogućuje pripremu tijesta po izravnom postupku bez prethodne termičke obrade kukuruznog brašna
- kruh se peče slobodno ili u modelima
- proizvod sadrži poboljšivač bez E brojeva

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata in brašna	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 °C
fermentacija u masi	60 min
vrijeme fermentacije u komori	40 min
temperatura peći	215 °C
vrijeme pečenja	60 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP)	40 kg
vita domači kukuruz	60 kg
ulje	4 l
kvasac	2 kg
voda	65 l

ReproKolinska

VITA VIVIDA BEZ ADITIVA

Vita domači

O PROIZVODU

- koncentrat je namijenjen proizvodnji kruha i peciva
- jezgra je neravnomjerno porozna
- kora je zlatnožute boje i hrskava
- kruh pečemo slobodno
- ima izgled "starog" domaćeg kruha i peciva
- proizvod sadrži poboljšivač bez E brojeva

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	24 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	60 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	30 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	50 kg
vita domači	50 kg
kvasac	2,5 kg
voda	cca 70 l

ReproKolinska

VITA VIVIDA BEZ ADITIVA

Vita integrale

O PROIZVODU

- gotova smjesa integralnog pšeničnog brašna namijenjena je proizvodnji kruha i peciva
- pekarskim proizvodima daje tipičan izgled od cjelovitih žitarica, ugodan okus i aromu
- pekarski proizvodi imaju prikladno rahlu jezgru s vidljivim česticama pšeničnih mekinja
- omogućuje pripremu proizvoda koji sadrže puno balastnih tvari i imaju veću nutritivnu i nižu kalorijsku vrijednost u usporedbi s bijelim pšeničnim kruhom
- kruh se peče slobodno ili u modelima
- proizvod sadrži poboljšivač bez E brojeva

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 9 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	25 - 30 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	24 min

RECEPTURA

vita integrale	100 kg
kvasac	2 ,5 kg
voda	cca 70 l

ReproKolinska

VITA VIVIDA BEZ ADITIVA

Vita rut-in

O PROIZVODU

- koncentrat je uglavnom namijenjen proizvodnji "korijena", ali se može koristiti i za druge vrste kruha i peciva od mekšeg tijesta
- daje proizvodima tipičnu boju i okus
- kori proizvoda daje lijepu boju i hrskavost
- proizvodima daje neravnomjerno i veće probijanje jezgre
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna
- posebno je pogodan za mekši zamijes tijesta
- proizvod sadrži poboljšivač bez E brojeva

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	10 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 18 min
temperatura tijesta	24 °C
fermentacija u masi	60 min
vrijeme fermentacije u komori	20 min
vrijeme pečenja	35 min
temperatura peći	230 - 235 °C

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	100 kg
vita rut-in	15 kg
kvasac	2 kg
voda	cca 75 l

ReproKolinska

VITA VIVIDA BEZ ADITIVA

Vita rž / raž

O PROIZVODU

- koncentrat je namijenjen za proizvodnju raženog miješanog kruha
- omogućuje jednostavnu pripremu kruha i peciva tipične ugodne arome i okusa
- kruščić je niske strukture i izuzetno dobre svježine
- kruh se peče slobodno ili u modelima
- proizvod sadrži poboljšivač bez E brojeva

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	20 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	5 + 3 min
temperatura tijesta	24 - 26 °C
fermentacija u masi	30 min
vrijeme fermentacije u komori	45 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	35 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	40 kg
vita raž	60 kg
kvasac	3 kg
voda	cca 68 l

ReproKolinska

VITA VIVIDA BEZ ADITIVA

Vita večzrnata / višezrnata

O PROIZVODU

- smjesa je napravljena za proizvodnju kruha i peciva obogaćenih sjemenkama
- s raznim sjemenkama i žitaricama povećava hranjivu vrijednost pekarskih proizvoda
- sadrži 13% sjemenki po količini brašna
- optimalan izgled i okus proizvoda postiže se korištenjem namaza s više sjemenki
- proizvod sadrži poboljšivač bez E brojeva

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	24 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	40 min
miješanje (turpijanje)	
fermentacija u masi	20 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 50 min
temperatura peći	230 - 245 °C
vrijeme pečenja	30 min

RECEPTURA

vita višezrnata	100 kg
kvasac	do 3 kg
voda	cca 60 l

ReproKolinska

Posipi



KO ZADIŠI PO DOMAČEM

Višesjemenski posip

O PROIZVODU

- koristi se za površinsko ukrašavanje kruha i peciva
- oblikovana smjesa se navlaži vodom na površini i razvalja ili posipa posipom
- slijedi dizanje tijesta i pečenje
- posip je posebno prikladan za ukrašavanje kruha i peciva izrađenih od višezrnatog ili višezrnatog koncentrata

DOZIRANJE

odvisno o željenom izgledu konačnog proizvoda

PAKIRANJE

vreče 25 kg

ReproKolinska

Sirovine za slastičarske proizvode



KO ZADIŠI PO DOMAČEM

ReproKolinska
SIROVINE ZA SLASTIČARSTVO

Koncentrat za krafne-pincu-poticu

O PROIZVODU

- pogodan je za izradu svih vrsta proizvoda od slatkog tijesta
- sadrži pšeničnu bijelo brašno, jaja u prašku, prašak za mlijeko, šećer, kuhinjsku sol, emulgator (E472e, E471), sredstvo za obradu brašna E300, enzime, prirodno bojilo beta karoten, arome
- omogućuje brzu proizvodnju
- daje proizvodima ljepšu i ravnomjerniju poravost sredice i mekoću
- daje proizvodima lijepu smeđu boju
- daje proizvodima ugodan miris
- tijesto i proizvodi su prikladni za zamrzavanje

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 12,5 kg

krafne

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 10 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
fermentacija u masi	5 - 10 min
oblikovanje/valjanje/punjenje	80 -90 g
vrijeme fermentacije u komori	60 - 90 min
temperatura ulja	cca 175 °C
vrijeme prženja/pečenja	5 + 3 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	66 kg
koncentrat za krafne - pincu - poticu	33 kg
kvas	3 - 4 kg
rum	2 kg
ulje (dodaje se postepeno)	1 -2 l
šećer (dodaje se postepeno)	-
voda	46 l

ReproKolinska
SIROVINE ZA SLASTIČARSTVO

Koncentrat za krafne - pincu - poticu

pinca

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 10 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
fermentacija u masi	30 min
oblikovanje/valjanje/punjenje	400 g
vrijeme fermentacije u komori	60 - 80 min
temperatura ulja	-
vrijeme prženja/pečenja	25 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	70 kg
koncentrat za krafne - pincu - poticu	30 kg
kvas	6 kg
rum	-
ulje (dodaje se postepeno)	5 l
šećer (dodaje se postepeno)	12 kg
voda	40 l

potica

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 10 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
fermentacija u masi	-
oblikovanje/valjanje/punjenje	800 g (z nadevom)
vrijeme fermentacije u komori	60 - 80 min
temperatura ulja	-
vrijeme prženja/pečenja	60 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	70 kg
koncentrat za krafne - pincu - poticu	30 kg
kvas	5 kg
rum	-
ulje (dodaje se postepeno)	5 l
šećer (dodaje se postepeno)	7 kg
voda	45 l

ReproKolinska
SIROVINE ZA SLASTIČARSTVO

Zmes za krem rezino / smjesa za kremšnitu

O PROIZVODU

- gotova smjesa namijenjena je pripremi kreme koja se koristi kao nadjev za proizvodnju kriški kreme
- zamjenjuje dugotrajnu pripremu kuhanog vrhnja
- krema je stabilna, pogodna za transport
- ugodnog je okusa i ugodnog mirisa vanilina
- krema se može koristiti i kao nadjev u raznim vrstama peciva (npr. princezine krafne)
- krema se može koristiti samostalno ili obogaćena raznim dodacima (kava, kakao, lješnjaci)

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

Gotova smjesa polako se ulijeva u odgovarajuću količinu vode uz miješanje električnom miješalicom. Miješajte 2 - 3 minute dok se krema ne počne zgušnjavati. Napravljena krema odmah se koristi kao nadjev za kriške kreme, koje se stavljaju u hladnjak na najmanje 2 sata kako bi se krema stabilizirala.

RECEPTURA

1 kg praška / 2,5 l vode

ReproKolinska

SIROVINE ZA SLASTIČARSTVO

Zmes za krem rezino / smjesa za kremšnitu super

O PROIZVODU

- gotova smjesa namijenjena je pripremi instant kreme koja se koristi kao nadjev za proizvodnju kriški kreme
- zamjenjuje dugotrajnu pripremu kuhanog vrhnja
- krema je stabilna, pahuljasta, pogodna za transport
- ugodnog je okusa i ugodnog mirisa vanilina
- krema se može koristiti i kao nadjev u raznim vrstama peciva (npr. princezine krafne)
- krema se može koristiti samostalno ili obogaćena raznim dodacima (kava, kakao, lješnjaci)

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreće 12,5 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

Gotova smjesa polako se ulijeva u odgovarajuću količinu hladne vode i vrhnja (po želji) uz miješanje električnom miješalicom. Uz dodatak vrhnja, krema je još punija okusa. Miješajte 5 minuta dok se krema ne počne zgušnjavati. Napravljena krema odmah se koristi kao nadjev za kriške kreme, koje se stavljaju u hladnjak na najmanje 2 sata kako bi se krema stabilizirala.

RECEPTURA

1 kg praška / 2,25 l vode	10 - 15 °C
biljna smetana	0,25 l
ili	
1 kg praška / 2,50 l vode	10 - 15 °C

ReproKolinska
SIROVINE ZA SLASTIČARSTVO

Zmes za kocke / smjesa za kocke

O PROIZVODU

- gotova smjesa za jednostavnu pripremu biskvitne mase prema postupku jednokratnog mućenja svih sastojaka bez prethodne pripreme (odvojeno mućenje bjelanjaka, žumanjaka, šećera i sl.)
-
- Smjesa za kekse pogodna je za brzu izradu kolačića za kockice kokosa, kolače i razna peciva
-
- omogućuje konstantnu količinu i stabilnost proizvoda
- proizvodi nisu mrvičasti, imaju dobru svježinu i lijepu strukturu
- uvijek osigurava uspješnu pripremu biskvitne mase
- prilikom pripreme mase smjese dodaju se voda, ulje i arome prema receptu

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 10 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

Stavite sastojke u blender i miješajte oko 5 minuta (ovisno o vrsti miksera) da dobijete pjenastu masu.

Pripremljena masa stavlja se u modele obložene papirom i peče do zlatno smeđe boje.

RECEPTURA

smjesa za kocke	1000 g
voda	475 g
ulje (po želji)	190 g
arome / vanilin šećer	po ukusu

ReproKolinska
SIROVINE ZA SLASTIČARSTVO

Zmes / smjesa **za brownije**

O PROIZVODU

- gotova smjesa za jednostavnu pripremu biskvitne mase prema postupku jednokratnog mućenja svih sastojaka bez prethodne pripreme (odvojeno mućenje bjelanjaka, žumanjaka, šećera i sl.)
- brownie smjesa pogodna je za brzu proizvodnju sočnih čokoladnih kolačića
- ako se smjesa priprema bez dodatka čokolade, dobiva se biskvit koji se može koristiti za razne druge deserte
- omogućuje konstantan volumen i stabilnost proizvoda
- proizvodi nisu mrvičasti, imaju dobru svježinu i lijepu strukturu
- uvijek osigurava pripremu biskvitne mase
- prilikom pripreme mase za kolače dodaju se voda, maslac i komadići čokolade prema receptu

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 10 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

Prilikom izrade biskvita za kolače u smjesu se dodaju voda i rastopljeni maslac. Sve dobro promiješajte (cca 5 min) da dobijete homogenu masu. Minutu prije kraja miješanja u smjesu se dodaju komadići čokolade. Pripremljena masa stavlja se u bilo koji model i peče oko 25 - 35 minuta na temperaturi od 160 - 170 °C, ovisno o pećnici.

RECEPTURA

smjesa za brownije	1000 g
voda	620 g
maslo (po želji)	440 g
komadići čokolade	620 g

ReproKolinska
SUROVINE ZA SLAŠČIČARSTVO

Zmes / smjesa **za biskvit**

O PROIZVODU

- gotova smjesa omogućuje jednostavnu pripremu tijesta za kekse jednim miješanjem svih sastojaka, bez ikakve prethodne pripreme (odvojeno miješanje bjelanjaka, žumanaca i šećera itd.)
- omogućuje konstantan volumen i stabilnost proizvoda
- proizvodi se ne mrve, imaju dobru svježinu i lijepu strukturu
- uvijek osigurava uspješnu pripremu mase za kekse ili tijesta

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

	BISKVIT	ROLADA
vrijeme miješanja	cca 5 min	cca 5 min
temperatura peći	cca 190 °C	cca 200 °C
vrijeme pečenja	cca 30 -35 min	cca 7 min

RECEPTURA

	BISKVIT SVIJETLI	BISKVIT TAMNI
smejsa za biskvit	1000 g	1000 g
voda	475 g	570 g
ulje (po želji)	20 g	-
kakao u prahu	-	40 g
arome/vanilin sladkor	po okusu	po okusu
	ROLADA SVIJETLA	**ROLADA TAMNA**
smjesa za biskvit	1000 g	1000 g
voda	546 g	629 g
ulje (po želji)	-	-
kakao u prahu	-	43 g
arome/vanilin sladkor	po okusu	po okusu

ReproKolinska

SUROVINE ZA SLAŠČIČARSTVO

Zmes / smjesa **za palačinke**

O PROIZVODU

- pogodna za brzu izradu palačinki
- daje proizvodu lijepu i ujednačenu strukturu i mekoću
- površina proizvoda je prekrasne zlatnožute boje
- proizvodu daje ugodnu aromu
- posebno je pogodna za izradu palačinki u stroju
- prilikom mijesenja, smjesi se dodaje samo voda

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 10 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

U smjesu za palačinke dodaju se voda i željeni začini. Dobro se promiješa i peče na vrućoj tavi ili aparatu za palačinke.

RECEPTURA

smjesa za palačinke	1 kg
voda	2,2 l
arome	po želji

ReproKolinska
SIROVINE ZA SLASTIČARSTVO

Sladkor vanilin / Vanilin šećer

O PROIZVODU

- koristi se za aromatiziranje raznih slastica
- sadrži okus šećera i vanilina

DOZIRANJE

po ukusu

PAKIRANJE

vreče 10 kg

ReproKolinska
SIROVINE ZA SLASTIČARSTVO

Pecilni prašek / prašak

O PROIZVODU

- koristi se kao kemijsko sredstvo za dizanje i rahljenje
- sadrži dinatrijev difosfat, natrijev bikarbonat i škrob
- kod zamjesa pomiješajte s brašnom

DOZIRANJE

2,6 % na količinu brašna

PAKIRANJE

vreče 10 kg

ReproKolinska

Vizitka tvrtke

REPROKOLINSKA, družba za proizvodnjo in prodajo, d.o.o.

Središka ulica 5, 1000 Ljubljana, Slovenija

+386 1 235 59 40
info@reprokolinska.si

Distributer za Hrvatsku:

RONCA USLUGE d.o.o.
Maretićeva 17, 10000 Zagreb

TEL/FAX: +385 (0)1 615-4606
MOB: +385 98 358 376
E-MAIL: info@ronca-usluge.hr