ReproKolinska

Prodajni katalog

IZDELKOV ZA PEKARSKO IN SLAŠČIČARSKO INDUSTRIJO



KO ZADIŠI PO DOMAČEM

ReproKolinska

Predstavitev podjetja

Proizvodnja surovin za pekarstvo in slaščičarstvo se je v Sloveniji začela leta 1971 v podjetju KOLINSKA iz Ljubljane. Od leta 2007 dolgoletno tradicijo proizvodnje in prodaje surovin za pekarstvo in slaščičarstvo nadaljuje slovensko podjetje ReproKolinska iz Ljubljane.

ReproKolinska je največji proizvajalec surovin za pekarske in slaščičarske izdelke v Sloveniji.

V proizvodnji se uporabljajo skrbno izbrane najboljše surovine slovenskih proizvajalcev in proizvajalcev iz EU, ki so pridelane ter predelane v Sloveniji.

Surovine za pekarstvo in slaščičarstvo izdelane v podjetju ReproKolinska so slovenski izdelki.



ReproKolinska

Surovine za pekarstvo

V proizvodnji surovin za pekarstvo uporabljamo raznovrstne moke in druge naravne surovine, katerih osnovni namen je izboljšanje kvalitete testa, okusa in svežine pekarskih izdelkov.

Surovine za slaščičarstvo

Med surovine za slaščičarstvo spadajo mešanice praškov za hitro in enostavno pripravo krem za torte in kremnih sladic, mešanice za pripravo biskvitnega testa, brownieje, krofov in palačink.

Trgovski izdelki

Podjetje ReproKolinska je zastopnik proizvajalca DUBOR iz Nemčije. Podjetje proizvaja sredstva za mazanje pladnjev in pekačev, ki se uporabljajo v pekarstvu in slaščičarstvu ter podmazovanje strojev za deljenje testa in nožev za rezanje kruha. Proizvodi so z ali brez palmovega olja. Podjetje proizvaja tudi tehnologijo za razprševanje in mazanje.



KO ZADIŠI PO DOMAČEM

ReproKolinska

Naši izdelki

IZBOLJŠEVALCI IN DODATKI

IZDELKI PROTI NITAVOSTI IN PLESNIVOSTI

DRUGI DODATKI

TERMIČNO OBDELANA MOKA

GOTOVE ZMESI

KONCENTRATI

VITA VIVIDA

POSIPI

SUROVINE ZA SLAŠČIČARSTVO

TRGOVSKI BLAGO



KO ZADIŠI PO DOMAČEM

ReproKolinska

Izboljševalci in dodatki

- Izboljševalci za kruh in pecivo
- Izboljševalci brez E številk
- Izboljševalca za polpečene in zamrznjene izdelke
- Izboljševalec za svežino
- Izboljševalec za rženi kruh
- Izboljševalec za toast
- Posebna izboljševalca



KO ZADIŠI PO DOMAČEM

Vitin

O IZDELKU

- izboljševalec, namenjen za proizvodnjo vseh vrst pšeničnih izdelkov ter izdelkov iz mešanic pšenične moke in moke drugih žitaric
- povečuje volumen izdelkov
- izdelkom daje lepšo in enakomernejšo luknjičavost sredice
- skorji izdelkov daje lepo barvo ter hrustljavost
- zmanjšuje vpliv nihanja kakovosti moke
- je primeren za intenziven zames testa

DOZIRANJE

0,5 - 1 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

	BELI KRUH	PECIVO
temperatura moke	20 °C	20 °C
temperatura vode	12 °C	10 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 8 min	2 + 8 min
temperatura testa	26 °C	24 °C
fermentacija v masi	30 min	-
čas fermentacije v komori	40 min	35 min
temperatura peči	220 - 230 °C	240 - 260 °C
čas peke	29 min	15 - 16 min

RECEPTURA

pšenična bela moka	100 kg
vitin	1 kg
kvas	3,5 kg
sol	2 kg
voda	52 l

ReproKolinska

IZBOLJŠEVALCI ZA KRUH IN PECIVO

Vitin extra

O IZDELKU

- izboljševalec, namenjen za proizvodnjo pekovskih izdelkov iz pšenične moke (TIP 500)
- povečuje volumen izdelkov
- izdelkom daje lepšo in enakomernejšo luknjičavost sredice
- skorji izdelkov daje lepo barvo ter hrustljavost
- zmanjšuje vpliv nihanja kakovosti moke
- je primeren za intenziven zames testa

DOZIRANJE

0,5 - 1 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 20 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

	PECIVO	BELI KRUH
temperatura moke	20 °C	20 °C
temperatura vode	10 °C	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 12 min	2 + 10 min
temperatura testa	24 °C	26 °C
fermentacija v masi	-	30 min
čas fermentacije v komori	35 min	40 min
temperatura peči	240 - 260 °C	220 - 230 °C
čas peke	15 -16 min	29 min

RECEPTURA

	PECIVO	BELI KRUH
pšenična bela moka (TIP 500)	100 kg	100 kg
vitin extra	1 kg	1 kg
sol	2 kg	2 kg
sladkor	1 kg	0,5 kg
voda	54 l	56 l

Vitin special

O IZDELKU

- izboljševalec, namenjen za proizvodnjo pekovskih izdelkov iz pšenične moke
- povečuje volumen izdelkov
- izdelkom daje lepšo in enakomernejšo luknjičavost sredice
- skorji izdelkov daje lepo barvo ter hrustljavost
- še posebej je primeren za intenzivne zamese testa
- zmanjšuje vpliv nihanja kakovosti moke

DOZIRANJE

0,3 - 0,5 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke	20 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 8 min
temperatura testa	26 °C
fermentacija v masi	30 min
čas fermentacije v komori	40 - 60 min
temperatura peči	220 - 230 °C
čas peke	29 - 35 min

RECEPTURA

	I.	II.
pšenična bela moka (TIP 500)	100 kg	100 kg
vitin special	0,3 kg	0,5 kg
kvas	2,5 - 3 kg	2,5 - 3 kg
sol	1,8 kg	1 kg
sladkor	-	1 kg
voda	54 l	54 l

ReproKolinska

IZBOLJŠEVALCI ZA KRUH IN PECIVO

Volumin M

O IZDELKU

- izboljševalec namenjen za proizvodnjo vseh vrst kruha in peciva
- primeren za linijsko proizvodnjo
- povečuje volumen izdelkov
- izboljšuje elastičnost in mehkobo sredice
- podaljšuje svežino končnega izdelka
- skorji izdelkov daje lepo barvo ter hrustljavost
- zmanjšuje vpliv nihanja kakovosti moke

DOZIRANJE

0,3 - 0,5 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke	20 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 10 min
temperatura testa	26 °C
fermentacija v masi	30 min
čas fermentacije v komori	40 min
temperatura peči	220 - 230 °C
čas peke	35 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	100 kg
volumin M	0,4 kg
kvas	3,5 - 4 kg
sol	2 kg
voda	58 l

Kolin

O IZDELKU

- izboljševalec je namenjen za proizvodnjo rustikalnega kruha iz pšenične bele in polbele moke
- vsebuje pšenično polbelo moko, sladno moko, encim alfa-amilazo in askorbinsko kislino
- povečuje volumen izdelkov
- daje videz "domačega" kruha
- daje izdelkom večjo poravost sredice
- skorji izdelkov daje lepo barvo ter hrustljavost
- zmanjšuje vpliv nihanja kakovosti moke
- kruh se lahko peče prosto ali v modelih
- izboljševalec ne vsebuje emulgatorja

DOZIRANJE

2 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke	20 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 10 min
temperatura testa	26 °C
čas počivanja testa	30 min
čas fermentacije v komori	40 min
temperatura peči	220 - 230 °C
čas peke	35 min

RECEPTURA

pšenična moka (TIP 500)	100 kg
kolin	2 kg
kvas	3,5 - 4 kg
sol	2 kg
voda	58 l

Želicin XL

O IZDELKU

- izboljševalec namenjen za proizvodnjo vseh vrst pekovskega ter kvašenega finega peciva
- izboljšuje stabilnost testa
- omogoča močan dvig testa v peči
- povečuje volumen izdelkov
- beli sredico in podaljšuje svežino
- zmanjšuje vpliv nihanja kakovosti izdelkov
- posebno primeren je za linijsko avtomatizirano proizvodnjo peciva

DOZIRANJE

2 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke	20 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 8 min
temperatura testa	26 - 27 °C
čas počivanja testa	5 - 15 min
čas fermentacije v komori	35 min
temperatura peči	220- 250 °C
čas peke	14 - 18 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	100 kg
želicin xl	2 kg
kvas	3 - 5 kg
sol	1,8 - 2 kg
voda	65 l

ReproKolinska

IZBOLJŠEVALCI BREZ E ŠTEVILK

Volumin acerola

O IZDELKU

- izboljševalec z acerolo in encimi, namenjen za proizvodnjo kruha in peciva
- povečuje volumen izdelkov
- izboljšuje elastičnost in mehkobo sredice
- podaljšuje svežino končnega izdelka
- skorji izdelkov daje lepo barvo in hrustljavost
- brez E številk

DOZIRANJE

0,8 - 1,0 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke	20 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 10 min
temperatura testa	26 °C
fermentacija v masi	30 min
čas fermentacije v komori	40 min
temperatura peči	220 - 230 °C
čas peke	35 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	100 kg
volumin acerola	0,5 kg
kvas	3,5 - 4 kg
sol	2 kg
voda	58 l

ReproKolinska

IZBOLJŠEVALCI BREZ E ŠTEVILK

Volumin encim

O IZDELKU

- izboljševalec z encimi namenjen za proizvodnjo kruha in peciva
- povečuje volumen izdelkov
- izboljšuje elastičnost in mehkobo sredice
- podaljšuje svežino končnega izdelka
- skorji izdelkov daje lepo barvo ter hrustljavost
- ni primeren za moke slabše kakovosti
- brez E številk

DOZIRANJE

0,8 - 1 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke	20 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 10 min
temperatura testa	26 °C
fermentacija v masi	30 min
čas fermentacije v komori	40 min
temperatura peči	220 - 230 °C
čas peke	35 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	100 kg
volumin encim	0,8 kg
kvas	3,5 - 4 kg
sol	2 kg
voda	58 l

ReproKolinska

IZBOLJŠEVALCI ZA
POLPEČENE IN ZAMRZNJENE IZDELKE

Frizin novi

O IZDELKU

- je izboljševalec namenjen za proizvodnjo polpečenih in zamrznjenih pekovskih izdelkov
- lahko se uporablja tudi pri proizvodnji izdelkov iz zamrznjenega fermentiranega kvašeno listnatega testa
- izboljšuje strukturo glutenske mreže in omogoča boljše zadrževanje plinov
- omogoča dvig testa v peči
- izboljšuje okus in aromo izdelkov
- skorji izdelkov daje lepo barvo in primerno hrustljavost
- pri zamesu povečuje vpijanje vode
- zagotavlja primerno suhost testa za strojno obdelavo

DOZIRANJE

1 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

	ZAMRZNJENO PECIVO	POLPEČENO PECIVO
čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 8 min	4 + 7 min
temperatura testa	22 - 24 °C	25 - 26 °C
čas počivanja hlebčkov	10 min	10 min
fermentacijav komori	30 - 35 min	55 - 56min
temperatura končne fermentacije	-	35 °C

RECEPTURA

pšenična bela moka	100 kg
frizin novi	1 kg
kvas	3 - 4 kg
sol	1,8 kg
margarina	2 kg
voda	56 l

ReproKolinska

IZBOLJŠEVALCI ZA
POLPEČENE IN ZAMRZNJENE IZDELKE

Kiflin novi

O IZDELKU

- je učinkovit izboljševalec namenjen za proizvodnjo polpečenega kruha in pekovskega peciva
- izboljšuje svežino kruha in peciva izdelanega s postopkom delne peke in dopeke
- izboljšuje okus in aromo izdelkov
- daje skorji izdelkov lepo barvo ter primerno hrustljavost
- pri zamesu povečuje vpijanje vode
- zagotavlja primerno stabilnost polpečenih izdelkov

DOZIRANJE

3 - 4 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

čas mesenja v spiralnih mešalih	4 + 7 min
temperatura testa	25 - 26 °C
čas počivanja hlebčkov pred deljenjem	10 min
čas fermentacije v komori	55 - 65 min
temperatura končne fermentacije	35 °C

RECEPTURA

pšenična moka (TIP 500)	100 kg
kiflin novi	3 - 4 kg
kvas	3 kg
sol	1,8 kg
margarina	2 kg
voda	60 l

ReproKolinska

IZBOLJŠEVALEC ZA SVEŽINO

Svežinko

O IZDELKU

- je izredno učinkovit izboljševalec za svežino
- primeren zlasti za pekovsko pecivo in fine pekovske izdelke (sendviči, potica,...)
- izdelkom daje lepo in enakomerno strukturo ter mehkobo

DOZIRANJE

1 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 10 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke	20 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 8 min
temperatura testa	26 - 27 °C
fermentacija v masi	5 - 15 min
čas fermentacije v komori	35 min
temperatura peči	220 - 250 °C
čas peke	14 - 18 min

RECEPTURA

pšenična bela moka	100 kg
svežinko	1 kg
želicin xl	1 kg
kvas	3 - 5 kg
sol	1,8 - 2 kg
voda	52 - 56 l

ReproKolinska

IZBOLJŠEVALEC ZA RŽENI KRUH

Ražin

O IZDELKU

- je kombiniran izboljševalec (s funkcijo okisovalca) namenjen za proizvodnjo mešanih pšenično rženih vrst kruha in peciva
- daje kruhu dober okus in aromo
- izboljšuje strukturo in elastičnost sredice
- podaljšuje svežino izdelkov
- zmanjšuje lepljivost sredice, ki se pojavlja pri vseh proizvodih z rženo moko
- omogoča izdelavo kruha in peciva z rženo moko po direktnem postopku
- zmanjšuje vpliv nihanja kvalitete moke

DOZIRANJE

1 - 3 % na količino moke, odvisno od deleža ržene moke

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke	18 °C
temperatura vode	24 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 7 min
temperatura testa	28 - 30 °C
fermenacija v masi	30 min
čas fermentacije v komori	40 - 45 min
temperatura peči (dve fazi)	230 - 260 °C

RECEPTURA

pšenična moka (TIP 500)	40 kg
ržena moka (TIP 1250)	60 kg
ražin	3 kg
kvas	3 kg
sol	1,6 kg
voda	70 l

ReproKolinska

IZBOLJŠEVALEC ZA TOAST

Tostin extra

O IZDELKU

- izboljševalec je namenjen za proizvodnjo toasta
- zagotavlja belo, rahlo, prožno sredico, ki se ne drobi
- izdelku daje prijetno aromo in barvo
- je primeren za vse vrste zamesa testa
- daje izjemno svežino in trajnost izdelkov

DOZIRANJE

3 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke	20 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 9 min
temperatura testa metoda	
4 koščkov "twist" ali 6 koščkov	25 - 45 °C
čas fermentacije v komori	60 min
temperatura peči	230 °C
čas peke	30 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	100 kg
tostin extra	3 kg
kvas	4 kg
sol	2 kg
sladkor	1 kg
margarina	3 - 5 kg
sorbin	do 0.5 kg
voda	53 l

ReproKolinska
POSEBNA IZBOLJŠEVALCA

Izboljševalec za ciabatte

O IZDELKU

- namenjen je za proizvodnjo ciabatte, “korenine” in drugih vrst rustikalnega kruha
- povečuje volumen izdelkov
- izdelkom daje prijetno aromo in okus
- izdelkom daje tipično in neenakomerno luknjičavost sredice
- skorji izdelkov daje lepo barvo in hrustljavost
- posebno je primeren za mehkejši zames testa

DOZIRANJE

5 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke	20 °C
temperatura vode	10 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 10 min
temperatura testa	26 °C
fermentacija v masi	60 min
čas fermentacije v komori	30 min
temperatura peči	240 - 260 °C
čas peke	17 - 22 min

RECEPTURA

pšenična moka (TIP 500)	100 kg
izboljševalec za ciabatte	5 kg
kvas	2 kg
sol	2 kg
voda	75 - 80 l

ReproKolinska
POSEBNA IZBOLJŠEVALCA

Izboljševalec za lepinje

O IZDELKU

- namenjen je za proizvodnjo vseh vrst rustikalnega peciva in kruha kot so lepinje, ciabatte, "korenine" ... iz pšenične moke in mešanic mok drugih žitaric
- povečuje volumen izdelkov
- daje izdelkom tipično in neenakomerno poravost sredice
- skorji izdelkov daje lepo barvo ter hrustljavost
- zmanjšuje vpliv nihanja kakovosti moke
- je posebno primeren za mehkejši zames testa

DOZIRANJE

10 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

	LEPINJE	CIABATTE KORENINE
temperatura moke	20 °C	24 °C
temperatura vode	12 °C	10 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 15 min	2 + 10 min
temperatura testa	26 °C	26 °C
fermentacija v masi	30 min	60 min
čas fermentacije v komori	30 min	30 min
temperatura peči	250 - 300 °C	240 - 260 °C
čas peke	15 min	17 - 22 min

RECEPTURA

	LEPINJE	CIABATTE	KORENINE
pš. bela moka (TIP 500)	100 kg	100 kg	-
pš. polbela moka (TIP 850)	-	-	90 kg
ržena moka (TIP 1250)	-	-	10 kg
izboljševalec za lepinje	10 kg	10 kg	10 kg
kvas	2 kg	2 kg	2 kg
kolorin novi	-	-	0,4 kg
voda	80 - 90 l	75 - 80 l	70 - 75 l

ReproKolinska

Izdelki proti nitavosti in plesnivosti



KO ZADIŠI PO DOMAČEM

ReproKolinska

DODATEK PROTI NITAVOSTI

Acetin

O IZDELKU

- se uporablja za preprečevanje pojava nitavosti kruha in drugih pekovskih izdelkov
- zavira delovanje povzročitelja - bakterije Bacillus subtilis, ki se lahko močno razvije predvsem v vročih in vlažnih poletnih mesecih
- vsebuje kalcijev acetat in pšenično moko
- ne zavira fermentacije
- ne vpliva na okus in aromo izdelkov
- se pri zamesu doda moki

DOZIRANJE

od 1 - 3 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 10kg

ReproKolinska

DODATEK PROTI PLESNIVOSTI

Sorbin

O IZDELKU

- se uporablja za preprečevanje pojava plesni na predpakiranem, narezanem kruhu in rženem kruhu, delno pečenih predpakiranih izdelkih namenjenih za neposredno prodajo potrošniku ter na finih pekarskih izdelkih
- vsebuje sorbinsko kislino in pšenično moko
- ne spremeni okusa in vonja izdelka
- se pri zamesu doda moki

DOZIRANJE

do 0,4 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 10 kg

ReproKolinska

Dodatki

- Izboljševalec kakovosti moke
- Zrna in semena
- Rženo kislo testo
- Pražena sladna moka



KO ZADIŠI PO DOMAČEM

ReproKolinska

IZBOLJŠEVALEC KAKOVOSTI MOKE

Glutin

O IZDELKU

- uporablja se za izboljšanje kakovosti moke in pri proizvodnji pekovskih izdelkov s povečano vsebnostjo beljakovin
- vsebuje nativno pšenično glutensko moko z minimalno 80% proteinov
- pri zamesu pomešamo z moko

DOZIRANJE

1 - 3 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 25 kg

ReproKolinska
ZRNA IN SEMENA

Zlati mix

O IZDELKU

- uporablja se za pripravo vseh vrst kruha in peciva z dodatkom različnih zrn in semen
- z raznolikostjo sestave povečuje hranilno vrednost pekovskih izdelkov
- ne zahteva predhodne priprave - namakanja
- omogoča zames testa, ki se lepo oblikuje ročno ali strojno

DOZIRANJE

do 25 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke	24 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 8 min
temperatura testa	26 - 28 °C
fermentacija v masi	20 - 30 min
čas fermentacije v komori	40 - 50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	14 - 16 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	78 kg
zlati mix	20 kg
kvas	3 kg
sol	1,5 kg
vitin	0,60 kg
voda	cca 58 l

ReproKolinska

RŽENO KISLO TESTO

Ražin Super

O IZDELKU

- rženo kislo testo je v prahu, ki se uporablja za proizvodnjo rženih in mešanih kruhov
- vsebuje posušeno mleto rženo kislo testo
- zagotavlja podaljšano svežino izdelkov
- daje kruhu domač videz, aromo in okus
- zmanjšuje lepljivost sredice, ki se pojavlja pri vseh izdelkih z rženo moko
- izboljšuje strukturo in elastičnost sredice
- zmanjšuje vpliv nihanja kakovosti moke
- omogoča izdelavo rženega kruha po direktnem postopku
- kruh lahko pečemo prosto ali v modelih
- dodaja se kot sestavni del ržene moke

DOZIRANJE

43 % na skupno količino ržene moke

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

	60% rž.moke	40% rž. moke
temperatura moke	24 °C	20 °C
temperatura vode	20 °C	18 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 7 min	2 + 7 min
temperatura testa	30 - 32 °C	28 - 30 °C
fermentacija v masi	40 min	30 min
čas fermentacije v komori	40 - 50 min	40 - 50 min
temperatura peči (dve fazi)	230 - 260 °C	230 - 260 °C
čas peke	40 min	35 min

RECEPTURA

	60% rž.moke	40% rž. moke
pšenična bela moka (TIP 500)	40 kg	60 kg
ržena moka (TIP 1250)	42 kg	28 kg
ražin super	18 kg	12 kg
kvas	3 kg	2,5 kg
sol	1,6 kg	1,7 kg
voda	cca 70 l	cca 67 l

ReproKolinska

PRAŽENA SLADNA MOKA

Kolorin novi

O IZDELKU

- uporablja se pri proizvodnji posebnih vrst temnega kruha z dodatkom sladne moke
- izdelkom daje specifičen okus, aromo in barvo
- pri zamesu se doda moki

DOZIRANJE

1 - 3 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 10 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke	20 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 8 min
temperatura testa	26 - 28 °C
fermentacija v masi	20 - 30 min
čas fermentacije v komori	40 - 50 min
temperatura peči	230 - 240°C
čas peke	14 - 16 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	78 kg
kolorin novi	1 kg
vitin	0,6 kg
zlati mix	20 kg
kvas	3 kg
sol	1.5 kg
voda	cca 58 l

ReproKolinska

Termično obdelana moka



KO ZADIŠI PO DOMAČEM

ReproKolinska

TERMIČNO OBDELANA MOKA

Koruzni ekstrudat

O IZDELKU

- termično obdelan koruzni zdrob
- uporablja se za pripravo vseh vrst koruznega kruha in peciva
- podaljšuje svežino izdelkov
- koruznim izdelkom daje tipično rumeno barvo
- zames testa brez predhodne termične obdelave koruzne moke
- pri zamesu se doda moki

DOZIRANJE

odvisno od želenega videza končnega izdelka

PAKIRANJE

vreče 20 kg

ReproKolinska

TERMIČNO OBDELANA MOKA

Ajdov ekstrudat

O IZDELKU

- termično obdelana ajdova moka
- uporablja se za pripravo vseh vrst ajdovega kruha in peciva
- podaljšuje svežino izdelkov
- pri zamesu omogoča povečanje vpijanja vode
- izboljšuje strukturo sredice kruha
- pri zamesu se doda moki

DOZIRANJE

odvisno od želenega videza končnega izdelka

PAKIRANJE

vreče 20 kg

ReproKolinska

TERMIČNO OBDELANA MOKA

Pšenični ekstrudat

O IZDELKU

- termično obdelan pšenični zdrob
- uporablja se za pripravo vseh vrst kruha in peciva
- podaljšuje svežino izdelkov
- pri zamesu omogoča povečanje vpijanja vode
- izboljšuje strukturo sredice kruha
- pri zamesu se doda moki

DOZIRANJE

odvisno od želenega videza končnega izdelka

PAKIRANJE

vreče 20 kg

ReproKolinska

Gotove zmesi



KO ZADIŠI PO DOMAČEM

Ajdova zmes

O IZDELKU

- gotova zmes namenjena za proizvodnjo ajdovega mešanega kruha z minimalno 30% deležem ajdove moke
- omogoča pripravo kruha in peciva tipične prijetne arome in okusa
- sredica pekovskih izdelkov je rahla in fina
- omogoča izdelavo kruha in peciva po direktnem postopku brez prehodne termične obdelave ajdove moke
- kruh se lahko peče prosto ali v modelih

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura gotove zmesi	18 - 22 °C
temperatura vode	18 - 20 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 6 min
temperatura testa	26 - 28 °C
fermentacija v masi	15 - 20 min
čas fermentacije v komori	50 min
temperatura peči	210- 240 °C
čas peke	24 min

RECEPTURA

ajdova zmes	100 kg
kvas	3 - 4 kg
voda	cca 65 l

ReproKolinska
GOTOVE ZMESI

Julin D

O IZDELKU

- gotova zmes namenjena proizvodnjo kruha in peciva s semeni
- z raznolikostjo sestave povečuje hranilno vrednost pekovskih izdelkov
- pekovski izdelki imajo rahlo sredico z vidnimi delčki zrn in semen ter prijetno aromo
- omogoča zames testa, ki se lepo oblikuje ročno in strojno
- kruh pečemo prosto ali v modelih
- kruh vsebuje minimalno 2% semen računano na skupno količino moke

DOZIRANJE
po recepturi

PAKIRANJE
vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura gotove zmesi	24 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 8 min
temperatura testa	25 - 27 °C
fermentacija v masi	20 - 30 min
čas fermentacije v komori	40 - 50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	14 - 16 min

RECEPTURA

julin d	100 kg
kvas	3 kg
voda	cca 58 l

Julin K

O IZDELKU

- gotova zmes namenjena za proizvodnjo kruha in peciva s semeni
- z raznolikostjo žit in semen povečuje hranilno vrednost pekovskih izdelkov
- pekovski izdelki imajo rahlo sredico z vidnimi delčki zrn in semen ter prijetno aromo
- kruh vsebuje minimalno 6% semen računano na skupno količino moke
- omogoča zames testa, ki se lepo oblikuje ročno ali strojno
- kruh pečemo prosto ali v modelih

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura gotove zmesi	24 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 8 min
temperatura testa	26 - 28 °C
fermentacija v masi	20 - 30 min
čas fermentacije v komori	40 - 50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	14 - 16 min

RECEPTURA

julin k	100 kg
kvas	3 kg
voda	cca 58 l

Julin Z

O IZDELKU

- gotova zmes namenjena za proizvodnjo kruha in peciva s semeni
- z raznolikostjo žit in semen povečuje hranilno vrednost pekovskih izdelkov
- pekovski izdelki imajo rahlo sredico z vidnimi delčki zrn in semen
- kruh vsebuje minimalno 6% semen računano na skupno količino moke
- omogoča zames testa, ki se lepo oblikuje ročno ali strojno
- kruh pečemo prosto ali v modelih

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura gotove zmesi	24 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 8 min
temperatura testa	26 - 28 °C
fermentacija v masi	20 - 30 min
čas fermentacije v komori	40 - 50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	14 - 16 min

RECEPTURA

julin z	100 kg
kvas	3 kg
voda	cca 58 l

Koruzna zmes extra

O IZDELKU

- gotova zmes namenjena za proizvodnjo koruznega mešanega kruha in peciva z minimalno 30% deležem koruzne moke
- omogoča pripravo kruha in peciva tipičnega videza, arome in okusa
- sredica pekovskih izdelkov je rumena, rahla in fina
- omogoča izdelavo kruha in peciva po direktnem postopku brez predhodne termične obdelave koruzne moke
- kruh se lahko peče prosto ali v modelih

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura gotove zmesi	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 6 min
temperatura testa	25 - 26 °C
fermentacija v masi	15 - 20 min
čas fermentacije v komori	50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	26 min

RECEPTURA

koruzna zmes extra	100 kg
kvas	3,0 - 4 kg
voda	cca 60 - 65 l

Koruzna zmes special

O IZDELKU

- gotova zmes namenjena za proizvodnjo rustikalnega koruznega mešanega kruha in peciva z minimalno 30% deležem koruzne moke
- omogoča pripravo kruha in peciva tipičnega videza, arome in okusa z manjšim volumnom
- sredica pekovskih izdelkov je bolj rumena, vlažna in bolj gosta
- omogoča izdelavo kruha in peciva po direktnem postopku brez predhodne termične obdelave koruzne moke
- kruh se lahko peče prosto ali v modelih
- primerna je predvsem za ročno obdelavo testa

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura gotove zmesi	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 6 min
temperatura testa	25 - 26 °C
fermentacija v masi	15 - 20 min
čas fermentacije v komori	50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	26 min

RECEPTURA

koruzna zmes special	100 kg
kvas	3,0 - 4 kg
voda	cca 60 - 65 l

Ovsena zmes

O IZDELKU

- gotova zmes namenjena za proizvodnjo ovsenega mešanega kruha in peciva z minimalno 45% deležem ovsene moke
- omogoča enostavno pripravo kruha in peciva tipične prijetne arome in okusa
- sredica pekovskih izdelkov je fina in rahla
- omogoča zames testa po direktnem postopku pred predhodne termične obdelave ovsene moke
- kruh lahko pečemo prosto ali v modelih

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura gotove zmesi	20 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 7 min
temperatura testa	26 - 27 °C
fermentacija v masi	15 - 20 min
čas fermentacije v komori	50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	25 min

RECEPTURA

ovsena zmes	100 kg
kvas	3,0 - 4 kg
voda	cca 72 l

Pirina zmes

O IZDELKU

- gotova zmes za proizvodnjo kruha in peciva iz polnozrnate pirine moke
- pekovskim izdelkom dajte tipičen izgled, prijeten okus in aromo
- pekovski izdelki imajo rahlo sredico z vidnimi delci pirinih otrobov
- omogoča pripravo izdelkov, ki vsebujejo veliko balastnih snovi ter imajo v primerjavi z belim pšeničnim kruhom višjo hranilno in nižjo kalorično vrednost
- omogoča primerno kakovost izdelkov
- kruh lahko pečemo prosto ali v modelih

DOZIRANJE

pri zamesu dodati kvas in vodo

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 8 min
temperatura testa	24 - 26 °C
fermentacija v masi	25 - 30 min
čas fermentacije v komori	50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	24 min

RECEPTURA

pirina zmes	100 kg
kvas	3 - 4 kg
voda	cca 65 l

ReproKolinska
GOTOVE ZMESI

Integrin z manj soli

O IZDELKU

- je gotova zmes, ki se uporablja za proizvodnjo kruha in peciva iz pšenične polnozrnate moke
- daje polnozrnatim pekovskim izdelkom tipičen izgled, prijeten okus in aromo
- pekovski izdelki imajo primerno rahlo sredico z vidnimi delci pšeničnih otrobov
- omogoča pripravo izdelkov, ki vsebujejo veliko balastnih snovi ter imajo v primerjavi z belim pšeničnim kruhom višjo hranilno ter nižjo kalorično vrednost
- kruh lahko pečemo prosto ali v modelih
- pekovski izdelki vsebujejo 30% MANJ SOLI

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 9 min
temperatura testa	26 - 28 °C
fermentacija v masi	25 - 30 min
čas fermentacije v komori	50 min
temperatura peči	230 - 240°C
čas peke	24 min (350 g)

RECEPTURA

integrin z manj soli	100 kg
kvas	2,5 kg
voda	cca 70 l

ReproKolinska

Koncentrati



KO ZADIŠI PO DOMAČEM

ReproKolinska
KONCENTRATI

Polnozrnata štirica -
koncentrat štirih polnozrnatih mok

O IZDELKU

- koncentrat štirih polnozrnatih mok za izdelavo kruha in peciva
- omogoča enostavno pripravo kruha in peciva prijetne rahlo kiselkaste arome in okusa
- sredica pekovskih izdelkov je mehka in elastična
- omogoča pripravo izdelkov, ki vsebujejo veliko balastnih snovi
- kruh pečemo prosto ali v modelih
- pri pripravi testa se koncentratu doda pšenično moko, olje (po želji), kvas in vodo po recepturi

DOZIRANJE
po recepturi

PAKIRANJE
vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke in koncentrata	20 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	5 + 3 min
temperatura testa	24 - 26 °C
fermentacija v masi	30 min
čas fermentacije v komori	45 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	35 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	50 kg
polnozrnata štirica	50 kg
kvas	2 kg
olje	2 kg
voda	cca 70 l

ReproKolinska
KONCENTRATI

Čemaž koncentrat

O IZDELKU

- uporablja se za proizvodnjo kruha in peciva prijetne arome in okusa po čemažu
- sredica pekovskih izdelkov je zelenkasta z vidnimi delci suhega čemaža
- kruh lahko pečemo prosto ali v modelih

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura koncentrata in moke	20 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 8 min
temperatura testa	26 - 27 °C
fermentacija v masi	20 - 30 min
čas fermentacije v komori	60 min *
temperatura peči	230 - 240°C
čas peke	25 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	40 kg
čemaž koncentrat	60 kg
kvas	3kg
voda	70 l

ReproKolinska
KONCENTRATI

Domači ajdov koncentrat

O IZDELKU

- uporablja se za proizvodnjo rustikalnega ajdovega mešanega kruha z 48% deležem ajdove moke računano na skupno količino moke
- omogoča pripravo kruha z izrazito aromo in okusom po ajdi
- sredica pekovskih izdelkov ima sivkasto-rjavo barvo in fino strukturo
- omogoča pripravo testa po direktnem postopku brez predhodne termične obdelave ajdove moke
- kruh lahko pečemo prosto ali v modelih
- pri pripravi testa se koncentratu doda pšenično moko, kvas in vodo po recepturi

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura koncentrata in moke	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 8 min
temperatura testa	26 °C
fermentacija v masi	60 min
čas fermentacije v komori	45 min
temperatura peči	215 °C
čas peke	60 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	40 kg
domači ajdov koncentrat	60 kg
olje	4 l
kvas	2 kg
voda	70 l

ReproKolinska
KONCENTRATI

Domači koruzni koncentrat

O IZDELKU

- uporablja se za proizvodnjo rustikalnega koruznega mešanega kruha z 48% deležem koruzne moke računano na skupno količino moke
- omogoča pripravo kruha z izrazito aromo in okusom po koruzi
- sredica pekovskih izdelkov je močno rumena, fina in ima majhne pore
- omogoča pripravo testa po direktnem postopku brez predhodne termične obdelave koruzne moke
- kruh lahko pečemo prosto ali v modelih
- pri pripravi testa se koncentratu doda pšenično moko, kvas in vodo po recepturi

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura koncentrata in moke	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 8 min
temperatura testa	26 °C
fermentacija v masi	60 min
čas fermentacije v komori	40 min
temperatura peči	215 °C
čas peke	60 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	40 kg
domači koruzni koncentrat	60 kg
olje	4 l
kvas	2 kg
voda	70 l

Koncentrat za hamburger

O IZDELKU

- uporablja se za proizvodnjo vseh vrst peciva za hamburgerje in drugega mehkega peciva
- omogoča hitro proizvodnjo hamburgerjev
- daje izdelkom fino, enakomerno luknjičavost sredice, svežino in mehkobo
- skorji daje lepo barvo
- izdelkom daje prijetno aromo

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 9 min
temperatura testa	26 - 27 °C
oblikovanje	90 - 100 g
počivanje	10 min
čas fermentacije v komori	60 - 75 min
temperatura peči	230 °C
čas peke	13 -14 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	66 kg
koncentrat za hamburger	33 kg
kvas	2,5 kg
margarine ali maslo (po želji)	5 kg
voda	48 l

ReproKolinska
KONCENTRATI

Koncentrat s krompirjevimi kosmiči

O IZDELKU

- uporablja se za proizvodnjo kruha nepravilnega “domačega” videza
- z vsebnostjo krompirjevih kosmičev zagotavlja daljšo svežino izdelka
- pekovski izdelki imajo rahlo sredico z večjimi porami
- mleko v prahu mu daje lepo barvo in bolj poln okus
- namenjen je za ročno oblikovanje testa

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura koncentrata in moke	24 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 8 min
temperatura testa	26 - 28 °C
fermentacija v masi	60 min
čas fermentacije v komori	45 - 50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	30 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	80 kg
koncentrat s krompirjevimi kosmiči	20 kg
kvas	2 kg
voda	70 l

Koruzni koncentrat special

O IZDELKU

- uporablja se za proizvodnjo rustikalnega koruznega mešanega kruha in peciva z več kot 30% deležem koruzne moke računano na skupno količino moke
- omogoča pripravo kruha in peciva tipične prijetne arome in okusa
- sredica pekovskih izdelkov je fina in rahla
- omogoča pripravo testa po direktnem postopku brez predhodne termične obdelave koruzne moke
- kruh pečemo prosto ali v modelih

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura koncentrata in moke	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 7 min
temperatura testa	26 - 27 °C
fermentacija v masi	15 - 20 min
čas fermentacije v komori	50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	24 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	50 kg
koruznl koncentrat special	50 kg
kvas	3 - 4 kg
voda	60 - 65 l

Koruzno rženi koncentrat

O IZDELKU

- uporablja se za proizvodnjo koruzni-rženega mešanega kruha in peciva z 30% deležem koruzne moke računano na skupno količino moke
- omogoča pripravo kruha in peciva tipične prijetne arome in okusa
- sredica pekovskih izdelkov je rahla in fina
- omogoča pripravo testa po direktnem postopku brez predhodne termične obdelave koruzne moke
- kruh lahko pečemo prosto ali v modelih

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura koncentrata in moke	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 8 min
temperatura testa	24 - 26 °C
fermentacija v masi	60 min
čas fermentacije v komori	35 - 40 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	24 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	50 kg
koruzno rženi koncentrat	50 kg
kvas	2 - 3 kg
voda	cca 65 l

Rženi koncentrat

O IZDELKU

- je namenjen za proizvodnjo domačega rustikalnega kruha
- sredica pekovskih izdelkov je sivkasto - rjave barve
- sredica ima fino strukturo
- svežina izdelkov je izredno dobra
- ima rahlo kiselkast okus, značilen za ržene kruhe
- pri pripravi testa se koncentratu doda le kvas in voda

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura koncentrata in moke	20 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	3 + 7 min
temperatura testa	26 - 28 °C
oblikovanje (600 g)	
čas fermentacije zunaj	20 - 30 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	35 min (600 g)

RECEPTURA

pšenična bela / polbela moka	30 kg
rženi konentrat	70 kg
kvas	3 kg
voda	cca 75 l

Panicel

O IZDELKU

- koncentrat za proizvodnjo kruha in peciva z dodanimi beljakovinami in vlakninami (pšeničnimi otrobi)
- živilo pripravljeno iz Panicela (po predlagani recepturi) vsebuje minimalno 14% skupnih pšeničnih in sojinih beljakovin oziroma minimalno 7% pšeničnih otrobov glede na količino uporabljene moke
- kruh ima rahlo sredico z vidnimi delčki otrobov, velik volumen, prijeten in tipičen okus
- zaradi visoke vsebnosti vode se kruh pri rezanju ne drobi in ostane svež več dni
- omogoča zames testa, ki se lepo oblikuje ročno ali strojno
- kruh lahko pečemo prosto ali v modelih

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke	20 °C
temperatura vode	9 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 8 min
temperatura testa	25 °C
fermentacija v masi	15 min
čas fermentacije v komori	45 - 50 min
temperatura peči	210 - 230 °C
čas peke	15 - 28 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	58 kg
panicel	42 kg
kvas	3 kg
voda	80 l

Rubin T

O IZDELKU

- koncentrat za proizvodnjo kruha in peciva s semeni; pekovski izdelki vsebujejo minimalno 4% semen računano na skupno količino moke
- z raznolikostjo sestave povečuje hranilno vrednost pekovskih izdelkov
- pekovski izdelki imajo rahlo sredico z vidnimi delčki semen
- omogoča zames testa, ki se lepo oblikuje ročno ali strojno

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura koncentrata in moke	24 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 8 min
temperatura testa	26 - 28 °C
fermentacija v masi	20 - 30 min
čas fermentacije v komori	40 - 50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	14 - 16 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	66.7 KG
rubin - t	33.3 kg
kvas	3 kg
voda	60 - 65 l

Rusti klasik

O IZDELKU

- koncentrat za proizvodnjo pšenično-rženega mešanega kruha in peciva
- omogoča pripravo peciva prijetne arome in okusa
- sredica pekovskih izdelkov je fina in rahla
- skorjica je lepo hrustljava
- primeren je za izdelavo polpečenega peciva

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 8 min
fermentacija v masi	10 min
čas fermentacije v komori	40 min *
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	20 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	50 kg
rusti klasik	50 kg
olje (po želji)	2 l
kvas	2,5 kg
voda	cca 60 l

Rut-in

O IZDELKU

- koncentrat je namenjen predvsem za proizvodnjo "korenin", lahko pa ga uporabimo tudi za druge vrste kruha in peciva iz mehkejšega testa
- izdelkom daje tipično barvo in okus
- skorji izdelkov daje lepo barvo ter hrustljavost
- izdelkom daje tipično, neenakomerno in večjo luknjičavost sredice
- zmanjšuje vpliv nihanja kakovosti moke
- posebno je primeren za mehkejši zames testa

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke	20 °C
temperatura vode	10 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 18 min
temperatura testa	24 °C
fermentacija v masi	60 min
čas fermentacije v komori	20 min
čas peke	35 min
temperatura peči	230 - 235 °C

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	100 kg
rut-in	15 kg
kvas	1,8 kg
voda	73 - 75 l

ReproKolinska
KONCENTRATI

Večsemenski koncentrat

O IZDELKU

- uporablja se za proizvodnjo kruha in peciva s semeni; pekovski izdelki izdelani iz koncentrata vsebujejo minimalno 9% semen računano na skupno količino
- z raznolikostjo semen in žit povečuje hranilno vrednost pekovskih izdelkov
- optimalni izgled in okus izdelkov se doseže z uporabo večsemenskega posipa, ki je sestavljen iz semen, ki so v koncentratu

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 8 min
temperatura testa	26 - 27 °C
fermentacija v masi (I)	40 min
premešanje (izpiljenje testa)	-
fermentacija v masi (II)	20 min
deljenje, okroglenje (hlebci)	820 g
površinska okrasitev s posipom	-
končna fermentacija v komori	cca 45 min
temperatura peči (etažna peč)	230 - 245 °C
čas peke	cca 30 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	66,7 kg
večsemenski koncentrat	33,3 kg
kvas	do 3,0 kg
voda	60 - 65 l

ReproKolinska
KONCENTRATI

Čičerika MIX

O IZDELKU

- se uporablja za proizvodnjo mešanega kruha in peciva z dodano termično obdelano čičerikino moko 13%, kar daje izdelkom izredno prijeten okus in aromo
- omogoča pripravo izdelkov, ki vsebujejo veliko prehranskih vlaknin ker koncentrat vsebuje kombinacijo polnozrnatih mok ovsa, rži, ajde in pire
- omogoča enostavno pripravo kruha in peciva
- sredica pekovskih izdelkov je enakomerna in elastična
- kruh lahko pečemo prosto ali v modelih
- pri pripravi testa se koncentratu doda pšenično moko, sol, gluten (po želji), kvas in vodo po recepturi

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

čas mesenja v spiralnih mešalih	5 + 3 min
temperatura testa	26 - 28 °C
fermentacija v masi	30 min
čas fermentacije v komori	50 min
temperatura peči	230 - 240°C
čas peke	35 min (500 g)

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	50 kg
polnozrnata moka ovsa, rži, ajde in pire	37 kg
termično obdelana čičerikina moka	13 kg
gluten (po želji)	3 kg
sol	2 kg
kvas	2 kg
voda	cca 80 l

ReproKolinska

Vita Vivida



KO ZADIŠI PO DOMAČEM

ReproKolinska

VITA VIVIDA BREZ ADITIVOV

Vita ajda

O IZDELKU

- koncentrat namenjen za proizvodnjo ajdovega mešanega kruha in peciva z več kot 35% deležem ajdove moke računano na skupno količino moke
- omogoča pripravo kruha in peciva prijetne arome in okusa
- sredica pekovskih izdelkov je rahla in fina
- omogoča pripravo testa po direktnem postopku brez predhodne termične obdelave ajdove moke
- kruh pečemo prosto ali v modelih
- izdelek vsebuje izboljševalec brez E številk

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura gotove zmesi	18 - 22 °C
temperatura vode	18 - 20 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 6 min
temperatura testa	26 - 28 °C
fermentacija v masi	15 - 20 min
čas fermentacije v komori	50 min
temperatura peči	210 - 240 °C
čas peke	24 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	50 kg
vita ajda	50 kg
kvas	3 - 4 kg
voda	cca 65 l

ReproKolinska

VITA VIVIDA BREZ ADITIVOV

Vita buča

O IZDELKU

- koncentrat namenjen za proizvodnjo mešanega kruha z bučnimi semeni nepravilnega "domačega" izgleda
- z vsebnostjo krompirjevih kosmičev zagotavlja daljšo svežino izdelka
- pekovski izdelki imajo rahlo sredico z večjimi porami
- mleko v prahu mu daje lepo barvo in bolj poln okus
- lomljena bučna semena mu dajejo specifično barvo in okus
- namenjen je za ročno oblikovanje testa
- izdelek vsebuje izboljševalec brez E številk

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura koncentrata in moke	24 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	3 + 8 min
temperatura testa	26 - 28 °C
fermentacija v masi	30 min
čas fermentacije v komori	40 - 50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	30 min

RECEPTURA

	I.	II.
pšenična bela moka (TIP 500)	60 kg	30 kg
moka ržena (TIP 1250)	-	30 kg
vita buča	40 kg	40 kg
kvas	2,5 kg	2,5 kg
voda	cca 65 l	cca 65 l

ReproKolinska

VITA VIVIDA BREZ ADITIVOV

Vita domača ajda

O IZDELKU

- koncentrat je namenjen za proizvodnjo rustikalnega ajdovega mešanega kruha z 48% deležem ajdove moke računano na skupno količino moke
- omogoča pripravo kruha z izrazito aromo in okusom po ajdi
- sredica pekovskih izdelkov ima močno sivkasto-rjavo barvo in fino strukturo
- omogoča pripravo testa po direktnem postopku brez predhodne termične obdelave ajdove moke
- kruh pečemo prosto ali v modelih
- izdelek vsebuje izboljševalec brez E številk

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura koncentrata in moke	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 8 min
temperatura testa	26 °C
fermentacija v masi	60 min
čas fermentacije v komori	45 min
temperatura peči	215 °C
čas peke	30 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	40 kg
vita domača ajda	60 kg
olje	4 l
kvas	2 kg
voda	70 l

ReproKolinska

VITA VIVIDA BREZ ADITIVOV

Vita domača koruza

O IZDELKU

- koncentrat je namenjen za proizvodnjo rustikalnega koruznega mešanega kruha z 48% deležem koruzne moke računano na skupno količino moke
- omogoča pripravo kruha z izrazito aromo in okusom po koruzi
- sredica pekovskih izdelkov je močno rumena, fina in ima majhne pore
- omogoča pripravo testa po direktnem postopku brez predhodne termične obdelave koruzna moke
- kruh pečemo prosto ali v modelih
- izdelek vsebuje izboljševalec brez E številk

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura koncentrata in moke	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 8 min
temperatura testa	26 °C
fermentacija v masi	60 min
čas fermentacije v komori	40 min
temperatura peči	215 °C
čas peke	60 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP)	40 kg
vita domača koruza	60 kg
olje	4 l
kvas	2 kg
voda	65 l

ReproKolinska

VITA VIVIDA BREZ ADITIVOV

Vita domači

O IZDELKU

- koncentrat je namenjen za proizvodnjo kruha in peciva
- sredica je neenakomerno porozna
- skorjica je zlatorumene barve in hrustljava
- kruh pečemo prosto
- ima izgled "starega" domačega kruha in peciva
- izdelek vsebuje izboljševalec brez E številk

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura koncentrata in moke	24 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 8 min
temperatura testa	26 - 28 °C
fermentacija v masi	60 min
čas fermentacije v komori	40 - 50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	30 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	50 kg
vita domači	50 kg
kvas	2,5 kg
voda	cca 70 l

ReproKolinska

VITA VIVIDA BREZ ADITIVOV

Vita integrale

O IZDELKU

- gotova zmes iz pšenične polnozrnate moke, ki je namenjena za proizvodnjo kruha in peciva
- polnozrnatim pekovskim izdelkom daje tipičen izgled, prijeten okus in aromo
- pekovski izdelki imajo primerno rahlo sredico z vidnimi delci pšeničnih otrobov
- omogoča pripravo izdelkov, ki vsebujejo veliko balastnih snovi ter imajo v primerjavi z belim pšeničnim kruhom višjo hranilno ter nižjo kalorično vrednost
- kruh pečemo prosto ali v modelih
- izdelek vsebuje izboljševalec brez E številk

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 9 min
temperatura testa	26 - 28 °C
fermentacija v masi	25 - 30 min
čas fermentacije v komori	50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	24 min

RECEPTURA

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

ReproKolinska

VITA VIVIDA BREZ ADITIVOV

Vita kurkuma

O IZDELKU

- koncentrat je namenjen za proizvodnjo kruha in peciva s kurkumo
- kurkuma daje izdelkom specifično barvo, aromo in okus
- ima lepo rumeno sredico z vidnimi delci raznih zrn in semen
- izdelki imajo fino strukturo
- kruh pečemo prosto ali v modelih
- izdelek vsebuje izboljševalec brez E številk

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura koncentrata in moke	24 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 8 min
temperatura testa	25 - 26 °C
fermentacija v masi	30 min
čas fermentacije v komori	40 - 50 min
temperatura peči	230 °C
čas peke	30 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	70 kg
vita kurkuma	30 kg
kvas	2 kg
voda	cca 60 l

ReproKolinska

VITA VIVIDA BREZ ADITIVOV

Vita oves

O IZDELKU

- koncentrat je namenjen za proizvodnjo ovsenega mešanega kruha in peciva z več kot 45% deležem ovsene moke računano na skupno količino moke
- omogoča enostavno pripravo kruha in peciva tipične prijetne arome in okusa
- sredica pekovskih izdelkov je fina in rahla
- omogoča pripravo testa po direktnem postopku brez predhodne termične obdelave ovsene moke
- kruh pečemo prosto ali v modelih
- izdelek vsebuje izboljševalec brez E številk

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura koncentrata in moke	20 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 7 min
temperatura testa	26 - 27 °C
fermentacija v masi	15 - 20 min
čas fermentacije v komori	50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	25 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	40 kg
vita oves	60 kg
kvas	2 ,5 kg
voda	cca 70 l

ReproKolinska

VITA VIVIDA BREZ ADITIVOV

Vita pira

O IZDELKU

- gotova zmes iz polnozrnate pirine moke, ki je namenjena za proizvodnjo kruha in peciva
- polnozrnatim pirinim izdelkom daje tipičen izgled, prijeten okus in aromo
- pekovski izdelki imajo primerno rahlo sredico z vidnimi delci pirinih otrobov
- omogoča pripravo izdelkov, ki vsebujejo veliko balastnih snovi ter imajo v primerjavi z belim pšeničnim kruhom višjo hranilno ter nižjo kalorično vrednost
- s svojo sestavo omogoča primerno kakovost izdelkov
- kruh pečemo prosto ali v modelih
- izdelek vsebuje izboljševalec brez E številk

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura koncentrata in moke	24 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 5 min
temperatura testa	24 - 26 °C
fermentacija v masi	25 - 30 min
čas fermentacije v komori	50 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	24 min

RECEPTURA

vita pira	100 kg
kvas	2 ,5 kg
voda	cca 60 l

ReproKolinska

VITA VIVIDA BREZ ADITIVOV

Vita planinc

O IZDELKU

- gotova zmes je namenjena za proizvodnjo rustikalno koruzno-pirinega kruha in peciva
- sredica pekovskih izdelkov ima sivkasto rumeno barvo
- sredica ima fino strukturo
- svežina izdelkov je izredno dobra
- kruh pečemo prosto ali v modelih
- izdelek vsebuje izboljševalec brez E številk

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura koncentrata in moke	24 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnikih	5 + 5 min
temperatura testa	25 - 26 °C
fermentacija v masi	60 min
čas fermentacije v komori	30 - 40 min
temperatura peči	225 - 230 °C
čas peke	40 min

RECEPTURA

vita planinc	100 kg
kvas	2 kg
voda	cca 70 l

ReproKolinska

VITA VIVIDA BREZ ADITIVOV

Vita rut-in

O IZDELKU

- koncentrat je namenjen predvsem za proizvodnjo "korenin", lahko pa ga uporabimo tudi za druge vrste kruha in peciva iz mehkejšega testa
- izdelkom daje tipično barvo in okus
- skorji izdelkov daje lepo barvo ter hrustljavost
- izdelkom daje neenakomerno in večjo luknjičavost sredice
- zmanjšuje vpliv nihanja kakovosti moke
- posebno je primeren za mehkejši zames testa
- izdelek vsebuje izboljševalec brez E številk

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke	20 °C
temperatura vode	10 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 18 min
temperatura testa	24 °C
fermentacija v masi	60 min
čas fermentacije v komori	20 min
čas peke	35 min
temperatura peči	230 - 235 °C

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	100 kg
vita rut-in	15 kg
kvas	2 kg
voda	cca 75 l

ReproKolinska

VITA VIVIDA BREZ ADITIVOV

Vita rž

O IZDELKU

- koncentrat je namenjen za proizvodnjo rženega mešanega kruha
- omogoča enostavno pripravo kruha in peciva tipične prijetne arome in okusa
- hlebček je nizek in ima izredno dobro svežino
- kruh lahko pečemo prosto ali v modelih
- izdelek vsebuje izboljševalec brez E številk

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura koncentrata in moke	20 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnikih	5 + 3 min
temperatura testa	24 - 26 °C
fermentacija v masi	30 min
čas fermentacije v komori	45 min
temperatura peči	230 - 240 °C
čas peke	35 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	40 kg
vita rž	60 kg
kvas	3 kg
voda	cca 68 l

ReproKolinska

VITA VIVIDA BREZ ADITIVOV

Vita večzrnata

O IZDELKU

- zmes je narejena za proizvodnjo kruha in peciva obogatenega s semeni
- z raznolikostjo semen in žit povečuje hranilno vrednost pekovskih izdelkov
- vsebuje 13% semen na količino moke
- optimalen izgled in okus izdelkov dosežemo z uporabo večsemenskega posipa
- izdelek vsebuje izboljševalec brez E številk

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura koncentrata in moke	24 °C
temperatura vode	12 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 8 min
temperatura testa	26 - 28 °C
fermentacija v masi	40 min
premešanje (izpilnjenje)	
fermentacija v masi	20 min
čas fermentacije v komori	40 - 50 min
temperatura peči	230 - 245 °C
čas peke	30 min

RECEPTURA

vita večzrnata	100 kg
kvas	do 3 kg
voda	cca 60 l

ReproKolinska

Posipi



KO ZADIŠI PO DOMAČEM

Večsemenski posip

O IZDELKU

- uporablja se za površinsko okraševanje kruha in peciva
- oblikovano testo se površinsko navlaži z vodo in se povalja ali potrese s posipom
- sledi vzhajanje testa in peka
- posip je še posebej primeren za okraševanje kruha in peciva izdelanega iz večsemenskega ali večzrnatega koncentrata

DOZIRANJE

odvisno od želenega videza končnega izdelka

PAKIRANJE

vreče 25 kg

ReproKolinska

Surovine za slaščičarstvo



KO ZADIŠI PO DOMAČEM

Zmes za krofe

O IZDELKU

- primerna za izdelavo vseh vrst krofov in buhteljnov
- omogoča hitro proizvodnjo krofov
- izdelkom daje lepšo in enakomernejšo strukturo sredice in mehkobo
- skorji izdelkov daje lepo barvo in lep "venček"
- izdelkom daje prijetno aromo
- še posebej je primerna za linijsko izdelavo krofov
- zmanjšuje vpliv nihanja kakovosti moke
- testo in izdelek sta primerna za zamrzovanje

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 10 min
temperatura testa	26 - 27 °C
fermentacija v masi	5 - 10 min
oblikovanje	60 - 80 -90 g
čas fermentacije v komori	60 - 90 min
temperatura olja	cca 175 °C
čas cvrenja	5 + 3 min

RECEPTURA

zmes za krofe	100 kg
kvas	3 - 4 kg
rum	2 kg
olje (po želji)	1 -2 l
voda	46 l

Koncentrat za krofe - pinco - potico

O IZDELKU

- je primeren za izdelavo vseh vrst izdelkov iz sladkih test
- vsebuje pšenično belo moko, jajca v prahu, mleko v prahu, sladkor, jedilna sol, emulgator (E472e, E471), sredstvo za obdelavo moke E300, encimi, naravno barvilo beta karoten, arome
- omogoča hitro proizvodnjo
- daje izdelkom lepšo in enakomernejšo poravost sredice in mehkobo
- daje skorji izdelkov lepo rjavo barvo
- daje izdelkom prijetno aromo
- testo in izdelki so primerni za zamrzovanje

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 12,5 kg

krofi

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 10 min
temperatura testa	26 - 27 °C
fermentacija v masi	5 - 10 min
oblikovanje/valjanje/nadev	80 -90 g
čas fermentacije v komori	60 - 90 min
temperatura olja	cca 175 °C
čas cvrenja/peke	5 + 3 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	66 kg
koncentrat za krofe - pinco - potico	33 kg
kvas	3 - 4 kg
rum	2 kg
olje (dodamo postopoma)	1 -2 l
sladkor (dodamo postopoma)	-
voda	46 l

Koncentrat za krofe - pinco - potico

pinca

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 10 min
temperatura testa	26 - 27 °C
fermentacija v masi	30 min
oblikovanje/valjanje/nadev	400 g
čas fermentacije v komori	60 - 80 min
temperatura olja	-
čas cvrenja/peke	25 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	70 kg
koncentrat za krofe - pinco - potico	30 kg
kvas	6 kg
rum	-
olje (dodamo postopoma)	5 l
sladkor (dodamo postopoma)	12 kg
voda	40 l

potica

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 10 min
temperatura testa	26 - 27 °C
fermentacija v masi	-
oblikovanje/valjanje/nadev	800 g (z nadevom)
čas fermentacije v komori	60 - 80 min
temperatura olja	-
čas cvrenja/peke	60 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	70 kg
koncentrat za krofe - pinco - potico	30 kg
kvas	5 kg
rum	-
olje (dodamo postopoma)	5 l
sladkor (dodamo postopoma)	7 kg
voda	45 l

ReproKolinska
SUROVINE ZA SLAŠČIČARSTVO

Zmes za krem rezino

O IZDELKU

- gotova zmes je namenjena pripravi kreme, ki se uporablja kot nadev za proizvodnjo krem rezine
- nadomešča zamudno pripravo kuhane kreme
- krema je stabilna, primerna za transport
- je prijetnega okusa in ima prijeten vonj po vanilinu
- krema se lahko uporablja tudi kot nadev v različnih vrstah peciva (npr. princes krofov)
- krema se lahko uporablja samostojno ali obogatena z raznimi dodatki (kavo, kakavom, lešniki)

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

Gotova zmes se med mešanjem z električnim mešalnikom počasi vsipa v ustrezno količino vode. Meša se 2 - 3 min, dokler se krema ne prične zgoščevati. Izdelano kremo se takoj uporabi kot nadev za kremne rezine, ki se jih za najmanj 2 uri postavi v hladilnik, da se krema stabilizira.

RECEPTURA

1 kg praška / 2,5 l vode

Zmes za krem rezino super

O IZDELKU

- gotova zmes je namenjena za pripravo instant kreme, ki se uporablja kot nadev za proizvodnjo kremne rezine
- nadomešča zamudno pripravo kuhane kreme
- krema je stabilna, puhasta, primerna za transport
- je prijetnega okusa in ima prijeten vonj po vanilinu
- krema se lahko uporablja tudi kot nadev v različnih vrstah peciva (npr. princes krofov)
- krema se lahko uporablja samostojno ali obogatena z raznimi dodatki (kavo, kakavom, lešniki)

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 12,5 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

Gotova zmes se med mešanjem z električnim mešalnikom počasi vsipa v ustrezno količino hladne vode in smetane (po želji). Z dodatkom smetane je krema še bolj polnega okusa. Meša se 5 min, dokler se krema ne prične zgoščevati. Izdelano kremo se takoj uporabi kot nadev za kremne rezine, ki se jih za najmanj 2 uri postavi v hladilnik, da se krema stabilizira.

RECEPTURA

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

Zmes za kocke

O IZDELKU

- gotova zmes za enostavno pripravo biskvitne mase po postopku enkratnega stepanja vseh sestavin brez predhodne priprave (ločenega stepanja beljakov, rumenjakov, sladkorja itd.)
- zmes za biskvit je primerna za hitro izdelavo biskvitov za kokosove kocke, torte in razna peciva
- omogoča konstanten volumen in stabilnost izdelkov
- izdelki niso drobljivi, imajo dobro svežino in lepo strukturo
- vedno zagotavlja uspešno pripravo biskvitne mase
- pri pripravi mase zmesi se doda vodo, olje in arome po recepturi

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 10 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

Sestavine se strese v mešalo in stepa približno 5 min (odvisno od tipa mešala), da se dobi spenjeno maso.

Pripravljeno maso se da v modele podložene s papirjem in speče do zlatorjave barve.

RECEPTURA

zmes za kocke	1000 g
voda	475 g
olje (po želji)	190 g
arome / vanilin sladkor	po okusu

Zmes za brownije

O IZDELKU

- gotova zmes za enostavno pripravo biskvitne mase po postopku enkratnega stepanja vseh sestavin brez predhodne priprave (ločenega stepanja beljakov, rumenjakov, sladkorja itd.)
- zmes za brownije je primerna za hitro izdelavo sočnih čokoladnih brownijev
- če se zmes pri pripravi brez dodatka čokolade, se dobi biskvit, ki se ga lahko uporabi za različne druge sladice
- omogoča konstanten volumen in stabilnost izdelkov
- izdelki niso drobljivi, imajo dobro svežino in lepo strukturo
- vedno zagotavlja pripravo biskvitne mase
- pri pripravi mase za brownije se doda vodo, maslo in koščke čokolade po recepturi

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 10 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

Pri izdelavi biskvitne mase za brownije se zmesi doda voda in stopljeno maslo. Vse skupaj se dobro premeša (cca 5 min), da se dobi homogeno maso. Minuto pred koncem mešanja se v mešanico doda koščke čokolade. Pripravljeno maso se da v poljubne modele in peče cca 25 - 35 min pri temperaturi 160 - 170 °C, odvisno od peči.

RECEPTURA

zmes za brownije	1000 g
voda	620 g
maslo (po želji)	440 g
koščki čokolade	620 g

Zmes za biskvit

O IZDELKU

- gotova zmes je za enostavno pripravo biskvitne mase po postopku enkratnega stepanja vseh sestavin, brez predhodne priprave (ločenega stepanja beljakov, rumenjakov in sladkorja itd.)
- omogoča konstanten volumen- in stabilnost izdelkov
- izdelki niso drobljivi, imajo dobro svežino in lepo strukturo
- vedno zagotavlja uspešno pripravo biskvitne mase oz. testa

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

	BISKVIT	ROLADA
čas stepanja	cca 5 min	cca 5 min
temperatura peči	cca 190 °C	cca 200 °C
čas peke	cca 30 -35 min	cca 7 min

RECEPTURA

	BISKVIT SVETLI	BISKVIT TEMNI
zmes za biskvit	1000 g	1000 g
voda	475 g	570 g
olje (po želji)	20 g	-
kakav v prahu	-	40 g
arome/vanilin sladkor	po okusu	po okusu
	ROLADA SVETLA	**ROLADA TEMNA**
zmes za biskvit	1000 g	1000 g
voda	546 g	629 g
olje (po želji)	-	-
kakav v prahu	-	43 g
arome/vanilin sladkor	po okusu	po okusu

Zmes za palačinke

O IZDELKU

- primerna za hitro izdelavo palačink
- izdelku daje lepo in enakomerno strukturo ter mehkobo
- površina izdelka je lepe zlatorumene barve
- izdelku daje prijetno aromo
- še posebej je primerna za izdelavo palačink na aparatu
- pri zamesu se doda zmesi samo voda

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 10 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

Zmesi za palačinke se doda voda in arome po želji. Se dobro premeša in speče na vroči ponvi ali aparatu za palačinke.

RECEPTURA

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

Sladkor vanilin

O IZDELKU

- uporablja se za aromatiziranje različnih slaščic
- vsebuje sladkor in aromo vanilin

DOZIRANJE

po okusu

PAKIRANJE

vreče 10 kg

Pecilni prašek

O IZDELKU

- uporablja se kot kemijsko vzhajalno in rahljalno sredstvo
- vsebuje dinatrijev difostfat, natrijev hidrogenkarbonat in škrob
- pri zamesu pomešamo z moko

DOZIRANJE

2,6 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 10 kg

ReproKolinska

Trgovsko blago



KO ZADIŠI PO DOMAČEM

Ločilna sredstva

TRENNAKTIV 42 s 15 L

- Sestava: voda, rastlinsko olje, rastlinski vosek, rastlinski emulgator
- Uporaba: za mazanje kalupov in pekačev
- Značilnost: standardna emulzija

TRENNAKTIV PR 100 15L

- Sestava: rastlinsko olje, rastlinski vosek, lecitin
- Uporaba: za razdvajanje pekovskih in slaščičarskih izdelkov od kalupov, za mazanje kalupov za kruh in pecivo, za biskvit, podlog za torte…
- Značilnost: univerzalna uporaba

TRENNAKTIV B 100 15 L

- Sestava: rastlinsko olje, rastlinski vosek, lecitin
- Uporaba: za mazanje pekačev in kalupov v proizvodnji kruha in peciva
- Značilnost: standardno olje za mazanje

TRENNAKTIV PR 100 SPRAY 600 ml

- Sestava: rastlinsko olje, rastlinski vosek, lecitin, antioksidant in sredstvo za pršenje
- Uporaba: za razdvajanje pekovskih in slaščičarskih izdelkov od kalupov in pekačev, za peko in gril
- Značilnost: ne ustvarja oljne megle, nevtralen okus

SG ÖIL 15l/200L/100L

- Sestava: rastlinsko olje, lecitin, antioksidant
- Uporaba: za troje za obdelovanje, deljenje in rezanje testa, za rezanje kruha, sesalne lijake
- Značilnost: enostavna uporaba nanos in učinkovito mazanje delovnih površin in površin strojev strojev, ki prihajajo v stik s testom oziroma s kruhom

DÜBÖR

ReproKolinska

Vizitka podjetja

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

Središka ulica 5, 1000 Ljubljana, Slovenija

Naročila: info@reprokolinska.si | 01 23 55 940

KO ZADIŠI PO DOMAČEM