

Kukuruzno brašno 1kg Vega



Ocjena: Neocjenjeno

Cijena

2,75 €

[Postavi pitanje vezano za ovaj proizvod](#)

Proizvođač: [Vega](#)

Opis

Kukuruzno bijelo brašno proizvodi se od bijelih hibrida kukuruza koji su narođeni omiljeni u našim krajevima.

Kukuruz se preradi na dva različita načina. Prvi je industrijska prerada kada je osnovni zadatak odstranjanje klice koja je uzročnik brzog kvarenja. Ovaj način prerade kukuruza uglavnom se koristi za proizvodnju pivarskog griza i drugih proizvoda od kukuruza sa niskim sadržajem masti. Drugi način je prosto mljevenje kukuruza u integralno kukuruzno brašno u kome sastav ulaze svi djelovi zrna. Ovi proizvodi su mnogo hranljiviji i ukusniji, manji im je što su zbog visokog sadržaja ulja nestabilni i brzo dolazi do užegnutosti.

Firma "VEGA ADM" se opredelila za ovaj, drugi, način prerade u cilju dobijanja visoko kvalitetnog kukuruznog bijelog brašna u kome sastav ulaze svi djelovi zrna. Zbog toga je kukuruzno bijelo brašno sa posebnim sadržajem masti i proteina i znatno boljeg ukusa. Trajinost se obezbeđuje higijenom u proizvodnji i kvalitetnom ambalažom i načinom pakovanja.

Proizvodnja kukuruznog bijelog brašna u pogonu firme „VEGA ADM“ vrši se u 3 faze. Prva faza je odstranjanje primejsa odnosno svega onoga što nije zdravo zrno kukuruza. Druga faza je odstranjanje površinskih nečistoća, a posebno vršne kape koja je najzagađeniji dio zrna. Ovakvo pripremljeno zrno se melje do granulacije koja je najpogodnija za određenu namjenu. Mljevenje se obavlja na mlinskom kamenu koji je

posebno podešen za te svrhe. Kukuruzno bijelo brašno se pakuje u posebnu ambalažu koja mu obezbeđuje trajnost.

Površinska obrada je od posebnog značaja jer se značajno redukuje broj plijesni, a sa njima i njihovi metaboliti kao što su alfa toksini, zearaknon i drugi.

Kukuruzno bijelo brašno uglavnom se koristi za proizvodnju proja i palente, omiljenih jela ovih krajeva. Sa umljevenom klicom proizvodi dobijaju poseban ukus i miris.

Kukuruzno belo brašno proizvodi se po proizvodnjo?koj specifikaciji, a kvalitet se kontroliše u nadležnim akreditovanim institucijama.

*Posebno brinemo o ta?nosti informacija o proizvodima na našoj web stranici. Me?utim, kako se propisi o proizvodnji hrane ?esto mijenjaju može do promjena u sastavu hrane, hranljivih materija ili alergena, prehrambenih informacija itd. Uvijek trebate pro?itati etiketu na proizvodu, a ne da se oslanjate samo na informacije navedene na web stranici. Informacije o proizvodima nisu namijenjene dijagnozi i lije?enju. Za ozbiljnija zdravstvena stanja i nelagode обратите se svom ljekaru, terapeutu, homeopati. *Slika proizvoda služi samo u ilustrativne svrhe.*

Recenzije

Trenutno nema recenzija za ovaj proizvod.