

UNIFERM DinkelFit Plus

Für die Herstellung von Dinkelvollkornbrot mit Zink, Selen und Vitamin D

Das STARKmacher-Brot wird mit guten Zutaten wie Dinkelvollkorn gebacken und ist ein wertvoller Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung. Der Dinkelsauerteig in UNIFERM DinkelFit Plus sorgt zusätzlich für einen herzhaften Geschmack und verleiht Frische. Als Quelle von Zink, Selen und Vitamin D unterstützt das daraus gebackene STARKmacher-Brot die normale Funktion des Immunsystems.

Zugabe-Empfehlung: 100 % auf Mehl



- 100 % Dinkel – enthält ausschließlich Dinkelgetreide
- Mit Zink, Selen und Vitamin D – tragen zur Stärkung des Immunsystems bei
- Wertvolle Zutaten – mit guten Zutaten wie Dinkelsauerteig und Sonnenblumenkernen

- Kernige und saftige Krume – für eine lange Verzehrsfrische
- Auslobung als Dinkelvollkornbrot* – stetig wachsende Nachfrage bei Verbrauchern (*gemäß Rezeptvorgabe)

Was macht STARKmacher-Brot so wertvoll?

Das STARKmacher-Brot ist eine Quelle für die Spurenelemente Zink und Selen und Vitamin D. Sie tragen zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.

Wie wirkt das STARKmacher-Brot?

Mit dem regelmäßigen Verzehr von 100 g STARKmacher-Brot pro Tag wird eine positive Wirkung auf das Immunsystem erzielt.

Welche Deklarationsvorgaben gelten für den Verkauf?

Der Gebäckname „STARKmacher-Brot“ ist eine unspezifische, gesundheitsbezogene Aussage. Daher ist es wichtig, dass Sie lose und verpackte Gebäcke mit einem zutreffenden spezifischen Health Claim, mit der Nährwertangabe und einem Hinweis auf eine abwechslungsreiche Ernährung und eine gesunde Lebensweise ergänzen:

Das STARKmacher-Brot ist eine Quelle für die Spurenelemente Zink, Selen und Vitamin D. Sie tragen zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei (Verordnung (EU) Nr. 1925/2006). Mit dem regelmäßigen Verzehr von 100 g STARKmacher-Brot pro Tag wird eine positive Wirkung auf das Immunsystem erzielt. Auf eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und gesunde Lebensweise ist zu achten.

Nährwertangaben für STARKmacher-Brot – Dinkelvollkornbrot

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	970 kJ (232 kcal)
Fett	4,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	36,6 g
davon Zucker	3,0 g
Eiweiß	8,7 g
Salz	1,3 g
Ballaststoffe	6,7 g

Vitamin D	1,0 µg (entspricht 20 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)
Zink	3,0 mg (entspricht 30 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)
Selen	13,0 µg (entspricht 24 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)

Wir empfehlen, diese Angaben an dem Gebäck wie folgt vorzunehmen:

Für lose Ware:
Nutzen Sie die fertige Brotbänderole. Sie enthält alle notwendigen Angaben für den Verkauf.

Für verpackte Ware:
Verwenden Sie das fertige Etikett. Auch hier sind alle notwendigen Angaben für den Verkauf an Endverbraucher bereits angegeben.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihre/n UNIFERM Fachverkäufer/in.

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de

Best.-Nr.: 8933802 01/21V



STARKmacher-Brot

Gebacken mit UNIFERM DinkelFit Plus für die Herstellung von Dinkelvollkornbrot



KONZEPT



STARMaker-Brot: Power für die Abwehrkraft!

Unser Leben ist bunt! - Machen Sie Ihre Kunden dafür STARK!



fröhlich und aktiv



bewusst und vital



dynamisch und wild

+ mit nussig-feinem Dinkelvollkornmehl und Dinkelsauerteig gebacken

100 % Dinkel

+ saftige Krume für lange Verzehrsfrische

Unser Leben ist bunt!

Aktivität braucht ein starkes Immunsystem – in jedem Alter, zu jeder Zeit.

Eine gesunde Lebensweise und ausgewogene Ernährung unterstützen den Körper, die täglichen großen und kleinen Herausforderungen zu meistern und Spaß am Leben zu haben.

Damit die körpereigenen Abwehrkräfte uns jeden Tag bestmöglich schützen, ist eine Versorgung mit den Spurenelementen Zink und Selen und Vitamin D wichtig.

Setzen Sie jetzt STARKE Umsatzimpulse in Ihrem Brotsortiment!

+ vegan

+ mit Sonnenblumenkernen

+ aromatisches Aroma leicht nussig im Geschmack



Das Spurenelement Zink ist für den Stoffwechsel wichtig und unterstützt die Körperabwehr

Vitamin D wirkt auf Knochenaufbau und Muskulatur

Das Spurenelement Selen fängt Radikale und schützt die Zellen

STARMaker-Brot

Rezept für 32 Stück

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1304

Aus folgenden Zutaten einen Teig herstellen.

Brotteig:	UNIFERM DinkelFit Plus	10,000 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,200 kg
	Wasser, ca.	7,800 kg

GESAMT: 18,000 kg

Dekor: Dinkelflocken 0,950 kg

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,550 kg Teigstücken abwägen und rundwirken.
- Die Teigstücke komplett befeuchten und in Dinkelflocken wälzen.
- Jeweils 2 Teigstücke zusammen in eine Backform (24 x 10 x 10 cm) geben und auf Gare stellen.
- Nach der guten Gare die Teigstücke mit Schwaden schieben, nach 2 Minuten den Zug ziehen.
- Brote bei milder Hitze ausbacken.
- Den Zug 10 Minuten später wieder schließen.
- Brote bei milder Hitze ausbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit:	15 Min. langsam
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,550 kg
Gärzeit:	ca. 50 Min.
Backzeit:	ca. 60 Min. (Kerntemperatur: 96 °C)
Backtemperatur:	260 °C (= 35 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C
Hinweis:	Den Zug 2 Min. nach dem Schieben ziehen und 10 Min. später wieder schließen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Dinkelvollkornbrot
STARMaker
für unsere Immunabwehr mit