



PRODUKT



KornPur Spezial

Mieszanka do produkcji pieczywa ziarnistego



UNIFERM KornPur Spezial

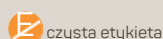
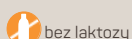
Mieszanka do produkcji pieczywa ziarnistego

UNIFERM KornPur Spezial to starannie wyselekcjonowane składniki najwyższej jakości - owies, w postaci płatków, złote siemię lniane, łupiny nasion babki jajowatej i śruta z bobu.

Wyjątkowe dodatki podnoszą jakość otrzymanego chleba, dostarczając jednocześnie cennych roślinnych protein.

Pieczywo wypiekane na UNIFERM KornPur Spezial to prawdziwa uczta smaku. Dzięki temu każdy kęs staje się niepowtarzalnym doznaniem smakowym.

Dozowanie: 65% mieszanki + 35% nasion oleistych



Zalety UNIFERM KornPur Spezial

Bogactwo ziaren, które są wyraźnie widoczne w miększu oraz wyczuwalne w smaku

Pełnoziarnisty chleb z wilgotnym miększem

Oryginalny zapach i smak pieczywa

Czysta etykieta produktu gotowego – szansa na pozyskanie nowego, świadomego klienta

Autorska receptura, pozwalająca odróżnić się od konkurencji – chleb „ZIARNO W ZIARNO”

Szczególnie cenny, dzięki zawartości śruty z bobu i łupin nasion babki jajowatej

Długa świeżość otrzymanego pieczywa

Dowolność kreowania własnych receptur poprzez różne dodatki

Bez mąki – zgodnie z zapotrzebowaniem żywieniowym wielu konsumentów

Vegan – silny trend = filozofia życia, dla konsumenta poszukującego produktów pochodzenia roślinnego

śruta z bobu



owies



nasiona oleiste



bez mąki



wegański



UNIFERM
KornPur
Spezial
-czystość smaku,
bogactwo ziaren!

Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji!

UNIFERM FI GmbH sp.k. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań
www.uniferm.pl | telefon: +48 61 887 66 02 | info@uniferm.pl



KornPur Spezial – Czystość smaku, bogactwo ziaren!

KornPur Spezial

ZIARNO W ZIARNO

- smak w najczystszej postaci

Pur - inspiracja puryzmem, sztuką skupienia się na istocie bez żadnych rezygnacji.

W coraz większym stopniu podążamy za trendem czystej żywności.

„Mniej znaczy więcej” - to filozofia, w której naturalne składniki stanowią fundament doskonałej, czystej przyjemności.

Uniferm KornPur Spezial to wyjątkowe składniki, takie jak śruta z bobu, łupiny nasion babki jajowatej, płatki owsiane, siemię lniane złote i błonnik jabłkowy, które umożliwiają stworzenie autorskiej receptury „ZIARNO W ZIARNO”.

ZIARNO W ZIARNO = „czysta przyjemność”

- „ZIARNO W ZIARNO” to pieczywo wielozziarniste, które zawiera cenne składniki dla zdrowia
- **Czysta etykieta** produktu gotowego – propozycja dla świadomych konsumentów, którzy zwracają uwagę na skład produktów i są gotowi zapłacić za nie więcej
- **Oszczędność czasu** – szybki i prosty sposób przygotowania, BRAK fermentacji końcowej pieczywa
- **Niezwykłe cenny**, dzięki dodatkowi BOBU. Bóbnadaje chlebowidelikatny orzechowy charakter, jednocześnie zwiększając ilość białka



owies

Korzyści

• WYSOKAZAWARTOŚĆ

BŁONNIKAPOKARMOWEGO

Chleb „ZIARNO W ZIARNO” zawiera aż 16,1 g błonnika/100 g produktu.

• ŹRÓDŁO BIAŁKA

Przynajmniej 12 % wartości energetycznej chleba „ZIARNO W ZIARNO” pochodzi z białka.

• NISKA ZAWARTOŚĆ CUKRÓW

Chleb „ZIARNO W ZIARNO” zawiera 1,5 g cukru/100 g produktu.

• O OBNIŻONEJ ZAWARTOŚCI WĘGLOWODANÓW*

Chleb „ZIARNO W ZIARNO” zawiera 12,3 g węglowodanów /100 g produktu.

* Obniżenie zawartości węglowodanów wynosi 69,5%w porównaniu z chlebem razowym z soją i słonecznikiem.

• NISKA WARTOŚĆ INDEKSU GLIKEMICZNEGO

Chleba „ZIARNO W ZIARNO” IG = 43
Badania wartości indeksu i ładunku glikemicznego pieczywa przeprowadzono według wytycznych „Glycemic index methodology”, które zostały opublikowane w Nutrition Research Reviews.

• BEZ MAKI

„ZIARNO W ZIARNO”

RECEPTURA na 35 sztuk

| | | |
|---------|----------------------------------|-----------------|
| Ciasto: | UNIFERM KornPur Spezial | 6,500 kg |
| | UNIFERM Ferment-Sauer 200 | 0,100 kg |
| | UNIFERM Aktiva | 0,100 kg |
| | Nasiona słonecznika | 1,500 kg |
| | Pestki dyni | 1,500 kg |
| | Siemię lniane | 0,500 kg |
| | Woda | 7,500 kg |

Posypka: Pestki dyni 1,400 kg

RAZEM: 19,100 kg

- Mieszać wszystkie składniki ciasta na wolnych obrotach.
- Podzielić ciasto na kęsy o masie 0,500 kg, obtoczyć w posypce (masa posypki 0,04 kg), włożyć do foremek.
- Wypiek z zaparowaniem komory, po 5 minutach odciągnąć parę.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

| | |
|----------------------|----------------------------|
| Mieszanie: | 8 min. |
| Temp. ciasta: | 26 °C |
| Naważka (kęsa): | 0,500 kg |
| Naważka (całość) | 0,540 kg |
| Fermentacja wstępna: | 15 min. |
| Fermentacja końcowa: | brak |
| Temp. wypieku: | 240 °C opadająca do 210 °C |
| Czas wypieku: | 60 min. |

Wartość odżywcza pieczywa „ZIARNO W ZIARNO” w 100 g produktu

| | |
|-----------------------------------|------------------|
| Wartość energetyczna | 1070 kJ/258 kcal |
| Białko | 12,3 g |
| Węglowodany | 12,3 g |
| - w tym cukry | 1,5 g |
| Tłuszcz : | 14,2 g |
| - w tym kwasy tłuszczowe nasycone | 1,8 g |
| Błonnik pokarmowy | 16,1 g |
| Sól | 1,5 g |

siemię lniane złote

łupiny nasion babki jajowatej

śruta z bobu