

UNIFERM BetterFit

Auf dem Sprung
zur Bestform!



... für leckere
Gebäcke mit
einem hohen
Ballaststoffgehalt

UNIFERM BetterFit



UNIFERM BetterFit

Klarer Fall einfach lecker



Eine ausgewogene Ernährung ist heute oftmals die Basis für ein besseres Wohlbefinden.

Mit **UNIFERM BetterFit** stellen Sie sich dem Trend eines steigenden Gesundheitsbewusstseins der Verbraucher.

Brot und Kleingebäck, hergestellt mit **UNIFERM BetterFit** bieten Ihnen eine Vielzahl an Vorteilen:

- ✓ einen hohen Ballaststoffgehalt
- ✓ viel wertvolles Getreide und Saaten, wie z.B. Roggenvollkornmehl, Haferspeisekleie, Leinsaat und Sonnenblumenkerne
- ✓ einen überzeugenden Gebäckgenuss



Was sind eigentlich Ballaststoffe?

Ballaststoffe sind weitestgehend unverdauliche, bzw. für den Organismus nicht verwertbare, Kohlenhydrate. Die wichtigsten Lieferanten von Ballaststoffen sind, neben Getreide und Vollkornprodukten, Gemüse und Obst.

Ballaststoffe sind wertvoll!

Sie üben einen positiven Einfluss auf den Körper aus und dienen nützlichen Darmbakterien als „Nahrungsquelle“.

Ballaststoffe bilden somit einen wichtigen Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung und fördern das allgemeine Wohlbefinden.

UNIFERM GmbH & Co. KG
 Brede 4 · 59368 Werne
 Telefon: +49 2389 7978-0
 Telefax: +49 23 89 7978-280
 Backservice Telefon: +49 2389 7978-444
 info@uniferm.de · www.uniferm.de

Rezepte	BetterFit-Brot	BetterFit-Brötchen
Teig		
UNIFERM BetterFit	5,000 kg	5,000 kg
Weizenmehl, Type 550	5,000 kg	5,000 kg
UNIFERM Eisstar		0,300 kg
UNIFERM Frisch&Soft	0,100 kg	0,100 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg	0,500 kg
Wasser, ca.	6,000 kg	5,800 kg
Topping:		
Sesam	0,600 kg	1,500 kg
Gesamtgewicht	17,000 kg	18,200 kg
Herstellung / Aufarbeitung		
Knetzeit:	intensiv kneten	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 27 °C	ca. 27 °C
Teigruhe:	ca. 20 Min.	ca. 10 Min.
Einwaage:	0,600 kg	2,000 kg
Backtemperatur, ca.:	220 °C fallend auf 190 °C	ca. 15-20 °C unter Brötchenbacktemperatur
Backzeit, ca.:	ca. 40 Min.	ca. 25 Min.
Tipp: Für eine kräftige Krustenbräunung der BetterFit-Brötchen den Zug ca. 15 Min. nach dem Schieben öffnen.		
Nährwerte	BetterFit-Brot	BetterFit-Brötchen
100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:		
Brennwert:	1033 kJ/247 kcal	1241 kJ/296 kcal
Eiweiß:	8,9 g	10,3 g
Kohlenhydrate:	40,9 g	43,4 g
davon Zucker:	1,5 g	1,8 g
Fett:	4,5 g	8,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,8 g	1,4 g
Ballaststoffe:	7,9 g	9,0 g
Natrium:	0,6 g	0,7 g

