

UNIFERM ProLC

*... zur Herstellung von kohlenhydratreduzierten
Vollkornbrot und -brötchen
mit erhöhtem Eiweißanteil*

- ✓ erhöhter Eiweißanteil
- ✓ reduzierter Kohlenhydratanteil

UNIFERM ProLC



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*

UNIFERM ProLC

... zur Herstellung von kohlenhydratreduzierten Vollkornbrot
und -brötchen mit erhöhtem Eiweißanteil

Ausgewogene Ernährung: Basis für ein gesundes Leben

Nur wer sich ausgewogen ernährt, bleibt langfristig gesund, beweglich und geistig fit. Um dieses Ziel zu erreichen gibt es heute vielfältige Ernährungsansätze.

Einige Methoden beruhen darauf morgens Kohlenhydrate, mittags Mischkost und abends Eiweiß zu sich zu nehmen.

Zum Abendbrot musste daher bei diesem Prinzip auf Brot und Brötchen verzichtet werden.

Die mit UNIFERM ProLC entwickelten Gebäckideen

Abend(b)rot und Abendbrötchen - körnig-leckere kohlen- hydratreduzierte Voll- korngebäcke mit erhöhtem Eiweißanteil

- lassen sich hervorragend in eine bewusste Ernährung einbinden.



- ✓ Mit einem Eiweißanteil von ca. 25 % haben die Gebäcke 3-4 mal mehr Eiweiß als herkömmliche vergleichbare Gebäcke.
- ✓ Gleichzeitig beträgt der Kohlenhydratgehalt nur ca. 8 % - ist also 4-5 mal geringer, als bei klassischen vergleichbaren Gebäcken.
- ✓ Zudem enthalten Abend(b)rot und Abendbrötchen einen hohen Ballaststoffgehalt durch viel Leinsamen und wertvolles Weizenvollkornmehl.

Damit unterstützen **Abend(b)rot** und **Abendbrötchen** hervorragend die Anforderungen vieler erfolgreicher Ernährungskonzepte und sind auch für viele „Low Carb“-Konzepte ideal geeignet.

Nutzen Sie daher das **Abend(b)rot** und die **Abendbrötchen** als Beitrag zu einer vollwertigen und gesunden Ernährung!

UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 1661 · 59359 Werne
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon: +49 (0) 23 89 - 79 78-0
Telefax: +49 (0) 23 89 - 79 78-280
Backservice Telefon: +49 (0) 23 89 - 79 78-444
info@uniferm.de · www.uniferm.de



Rezepte	Abend- (b)rot	Abend- brötchen
UNIFERM ProLC	10,000 kg	10,000 kg
Sonnenblumenöl	-	0,500 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg	0,300 kg
Wasser, ca.	10,000 kg	9,500 kg
Gesamtgewicht	20,300 kg	20,300 kg
Herstellung		
Knetzeit:	ca. 30 min im Langsamgang	10 + 15-20 min
Teigtemperatur:	ca. 25 °C	ca. 25 °C
Teigruhe:	ohne	ohne
Teigeinwaage:	0,450 - 0,500 kg	2,200 kg
Ballengare:	-	10 min
Auflage:	Sesam	Sesam
Endgare:	30 - 40 min	60 min
Backtemperatur:	210 °C	230 °C fallend auf 210 °C
Backzeit:	mind. 60 min	ca. 25 min (volle Schwadengabe)

Nährwerte:

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

	Abend(b)rot	Abendbrötchen
Brennwert:	1036 kJ/ 247 kcal	1218 kJ/ 291 kcal
Eiweiß:	24,7 g	24,7 g
Kohlenhydrate:	8,1 g	8,3 g
davon Zucker:	1,3 g	1,2 g
Fett:	11,9 g	16,5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,5 g	3,1 g
Ballaststoffe:	8,6 g	8,8 g
Natrium:	0,5 g	0,5 g
Proteinheiten:	0,7 BE	0,7 BE



*Unsere Garantie für
Frische und Genuss!*