



PRODUKT



KornPur

Mieszanka do produkcji pieczywa ziarnistego



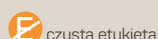
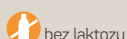
UNIFERM KornPur

Mieszanka do produkcji pieczywa ziarnistego

UNIFERM KornPur to starannie wyselekcjonowane składniki najwyższej jakości - owies i orkisz 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 to prawdziwa uczta smaku. Dzięki temu każdy kęs staje się niepowtarzalnym doznaniem smakowym.

Dozowanie: 65% mieszanki + 35% nasion oleistych



Zalety UNIFERM KornPur

- **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



orkisz



nasiona oleiste



bez mąki



wegański



UNIFERM
KornPur
- czystość smaku,
bogactwo ziaren!

Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji.

UNIFERM Polska Sp. z o.o. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań

Telefon: +48 61 887 66 02 | info@uniferm.pl

www.uniferm.pl



KornPur – Czystość smaku, bogactwo ziaren!

KornPur

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

ZIARNO W ZIARNO = „czysta przyjemność”

- „ZIARNO W ZIARNO” to pieczywo wielozienne, 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 ceny**, dzięki dodatkowi BOBU. Bób nadaje chlebowi delikatny orzechowy charakter, jednocześnie zwiększając ilość białka



owies



orkisz

Korzyści

- **WYSOKA ZAWARTOŚĆ BŁONNIKA POKARMOWEGO**
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	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	1,5g
Tłuszcz :	14,2g
- 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