



PRODUKT



KornPur Spezial

Mieszanka do produkcji pieczywa ziarnistego



UNIFERM KornPur Spezial

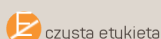
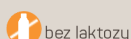
Mieszanka do produkcji pieczywa ziarnistego

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



Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji!

UNIFERM FI GmbH sp.k. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań
www.uniform.pl | telefon: +48 61 887 66 02 | info@uniform.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.
Bób nadaje chlebowi delikatny orzechowy charakter,
jednocześnie zwiększając ilość białka



owies

Korzyści

• WYSOKA ZAWARTOŚĆ BŁONNIKA POKARMOWEGO

Chleb „ZIARNO W ZIARNO” zawiera 8,7 g błonnika/100 g produktu.

• ŹRÓDŁO BIAŁKA

Przynajmniej 18 % 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 19,4 g węglowodanów /100 g produktu.

*Obniżenie zawartości węglowodanów wynosi 51,9% w porównaniu z chlebem razowym z soją i słonecznikiem.

• 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	1206 kJ/290 kcal
Tłuszcz	16 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone	2,3 g
Węglowodany	19,4 g
- w tym cukry	1,5 g
Błonnik	8,7 g
Białko	12,8 g
Sól	1,7 g

siemię lniane złote

łupiny nasion
babki jajowatej

śruta z bobu