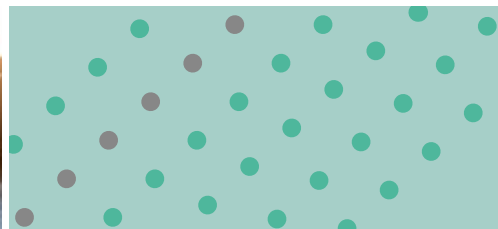


PRO:PROTEINE



Meer eiwitten – volop broodgenot!



PRO-PROTEINE

Meer eiwitten – volop broodgenot!

Alternatieve diëten vragen om nieuwe en lekkere broodconcepten

De eetgewoonten van de hedendaagse consument zijn veranderd. Mensen zijn zich meer bewust van voedsel en zijn meer bezorgd over wat ze eten. Ze zijn op zoek naar andere voedingsstoffen, zoals eiwitten, die passen bij een moderne levensstijl.

Voor alle alternatieve voedingsvormen die een eiwitrijk dieet aanbevelen, hebben wij PRO-PROTEINE.

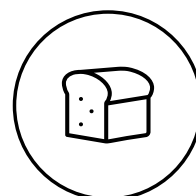
Rijk aan eiwitten en vezels, een sappige kruim en een goede vershouding

- Visueel aantrekkelijke korst
- Mooie kruim dankzij de gebroken soja
- Aangenaam zachte kruim met de knapperigheid van de gebroken soja
- Heerlijke smaak!
- Lange vershouding

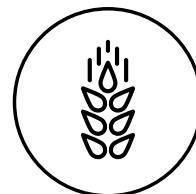
Ons brood bevat 23,1 g eiwitten

Ons brood PRO-PROTEINE bevat 23,1 g eiwitten, wat neerkomt op ongeveer 36 % van het totale energieniveau. Deze hoeveelheid past perfect in de alternatieve voedingsconcepten.

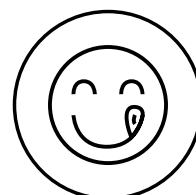
Brood rijk aan eiwitten en vezels met oliehoudende zaden.



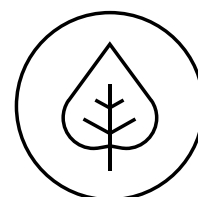
VOLKOREN TARWEBROOD



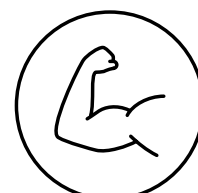
RIJK AAN VEZELS



SMAAKVOL



VEGAN



RIJK AAN EIWITTEN *

100 g brood (met topping) bevat gemiddeld:

Voedingswaarden

Energie	1090 kJ (260 kcal)
Vetten	11,8 g
waarvan verzadigde vetzuren	1,8 g
Koolhydraten	11,9 g
waarvan suikers	2,9 g
Vezels	7,1 g
Eiwitten	23,1 g
Zout	1,0 g

Directe verwerking met korte voorbereiding

- 100 % mix, alleen nog water en gist toevoegen
- Eenvoudige verwerking, zowel handmatig als machinaal



- Eiwitten dragen bij tot een groei van de spiermassa (Verordening (EU) nr. 432/2012)
- * · Eiwitten dragen bij tot de instandhouding van normale botten (Verordening (EU) nr. 432/2012)

Regelmatige consumptie van dit brood is slechts een onderdeel van een gevarieerde en evenwichtige voeding en een gezonde levensstijl.
100 g brood per dag is voldoende om hiervan de positieve effecten te bereiken.

PRO-PROTEINE	10.000 g
Gist	300 g
Water	8.600 g
Kneedtijd	2 min.
Inweektijd	10 min.
Kneedtijd	3 + 7 min.
Deegtemperatuur	25 °C
Voorrijst/Deegrust	20 min.
Afwegen	400 à 450 g
Opmaken	naar wens
Decoreren met	topping
Narijs	± 60 min.
Oventemperatuur	230 °C, aflopend naar 200 °C
Baktijd	50 à 60 min.

Verwerkingsmethode:

Na de deegrust de deegstukjes afwegen en rondwerken. De deegstukjes bevochtigen en in de topping duwen. Aansluitend direct in de ronde bakvormen zetten en laten rijzen. Eenmaal gerezen, in ovenen met $\frac{2}{3}$ van de normale stoomhoeveelheid. Na twee minuten de stoom weglaten en verder bakken met open dampseutel.

Topping:

Samenstelling van $\frac{3}{4}$ sesamzaad, $\frac{1}{4}$ lijnzaad en $\frac{1}{4}$ zonnebloempitten.

Algemene raadgeving:

De topping zorgt voor een stabielere korst.



PRO-PROTEINE