

Rex Synergie

aanbevolen door

Sonja
Kimpfen

xxx

"een goed gevoel
begint met een
goede gezondheid"

vtm


IREKS

TV-campagne op **vtm**

+

Integratie in TV-reeks
Sonja Kimpen

+

periodieke acties rond
Synergiebrood



Het beste van de natuur en het beste
voor het lichaam in één brood!

Het oergraan spelt, als hoofdbestanddeel van het Synergiebrood stimuleert je energiepeil en bevredigt op een optimale manier je verzadingsgevoel. Samen met de zorgvuldig gekozen zaden en pitten geeft het jou en je lichaam een extra dosis energie.



Rex Synergie

Gebruiksklare mengeling voor
het SYNERGIE merkenbrood

Aandacht: Door zijn speciale samenstelling is de gebruiker verantwoordelijk voor het correct volgen van het recept.

Toevoeging: 100 %

Recept:

REX SYNERGIE	10.000 g
Gist	200 à 300 g
Water	5.600 à 5.800 g

Opgelet: GEEN ZOUT TOEVOEGEN!

Werkwijze:

Kneedtijd 1° versnelling (spiraal)	7 min.
Kneedtijd 2° versnelling (spiraal)	3 min.
Deegtemperatuur	26 à 27 °C
Afwegen	685 g
Opmaken en decoreren met	DECOSYN

Bolrijs	20 à 30 min.
Narijs	45 à 50 min.
Baktemperatuur, aflopend met stoom	250 °C
Baktijd	45 à 50 min.





Een oergezonde samenstelling

Speltgraan bevat essentiële vetzuren en aminozuren, beide belangrijke stoffen voor een evenwichtige maaltijd. Door zijn structuur is het gehalte aan mineralen en vitaminen hoger dan bij andere granen. Het bevat meer koper, zink, ijzer, magnesium en fosfor.

Bovendien heeft speltgraan als voordeel dat het bijzonder vlot verteert. Alle energie die je daardoor bespaart, kan je gebruiken om je dromen waar te maken.

Er is bewust gekozen om in het brood heilzame zaden en pitten te verwerken:

- **Pompoenpitten** zijn een bron van vezels en eiwitten. Daarnaast bevatten ze vitaminen uit de B-groep die de energie in je lichaam bevorderen en vitaminen E die zeer nuttig zijn voor het goed functioneren van hart en bloedsomloop. Pompoenpitten zitten ook boordevol onmisbare mineralen zoals ijzer, zink, magnesium, fosfor, koper en kalium.
- **Zonnebloempitten** zijn rijk aan vezels en onverzadigde vetzuren. Het energiegehalte van gepelde zonnebloempitten is zeer hoog.
- **Lijnzaad** heeft een zeer weldadige werking op de stofwisseling van het lichaam.

Aan het brood werd geïodeerd zout toegevoegd in plaats van gewoon zout, omdat de jodiumvoorziening in België tot de laagste van Europa behoort. Jodium is een heel belangrijk sporenelement dat belangrijk is voor een goed functioneren van de lichaamscellen.

Je krijgt de garantie dat er geen kleurstoffen of overbodige vetstoffen werden toegevoegd.

Verras je binnenkant met vitaliteit en comfort!

*Sonja
Kimpfen
XXX*



www.kookeiland.be/synergie

vtm


IREKS

N.V. IREKS BELGIUM S.A.
Europalaan 66
1932 Zaventem
BELGIE | BELGIQUE
Tel.: +32 2 7672029
Fax: +32 2 7682600
info@ireks.be
www.ireks.be