

INFIBRA[®] PROTEICO



FORMATO 10 KG

INGREDIENTI*

Glutine vitale di **frumento**, farina di fiocchi di **avena**, farina di **grano** tenero tipo "00", proteine della **soia**, semi di lino, semi di zucca, semi di girasole, crusca di **frumento**, sale marino a basso contenuto di sodio, pasta acida di **frumento**, germe di **grano** tostato, lievito disattivato, enzimi.

* Visiona l'elenco completo sulla scheda tecnica

**DENTI
DENTI**
FARINE, NATURALMENTE.

Industria Molitoria Denti S.r.l., Via Rosario Livatino 3/A
42020 Borzano di Albinea (RE) - Italy - Tel. +39 0522 350085
commerciale@molinodenti.it - www.molinodenti.it

Molino Denti, Strada Bergonzi, 54
43126 Vicofertile (PR)

farinainfibra.it



sv.adiv

INFIBRA[®]

PROTEICO

LA PERFETTA ALTERNATIVA
AL PANE COMUNE CON IL
30% IN PIÙ
DI PROTEINE



**DENTI
DENTI**
FARINE, NATURALMENTE.

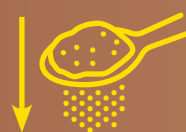
La qualità delle farine INFIBRA nella nuova miscela gustosa, nutriente e innovativa, CON IL **30% IN PIU' DI PROTEINE**



ALTO VALORE
PROTEICO



ALTO CONTENUTO
DI FIBRE



BASSO CONTENUTO
DI ZUCCHERI

Prodotti dall'alto contenuto proteico, la scelta del consumatore

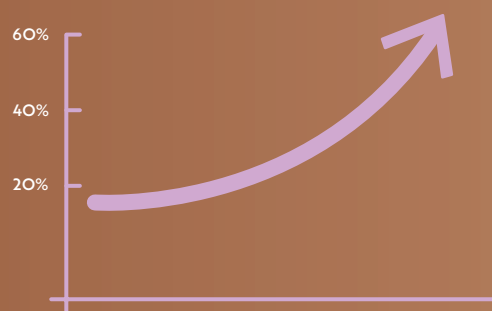
Gli alimenti "rich-in" che, in etichetta, riportano le parole chiave "proteine" negli ultimi due anni hanno ricevuto un incremento delle vendite pari al 10,2%.



Un prodotto di tendenza

Con **INFIBRA PROTEICO** hai la possibilità di proporre un prodotto in linea con le più recenti tendenze di consumo.

APPROFITTA DI QUESTA NUOVA OPPORTUNITÀ NEL TUO NEGOZIO!



“Le proteine contribuiscono all’aumento e al mantenimento della **massa muscolare**”

La nostra **RICETTA VINCENTE**

- > 42g di proteine in 100g di prodotto
- > Pane buonissimo ad alto contenuto di fibre
si distingue per il suo gusto irresistibile e la consistenza eccezionale, grazie anche ai semi misti che contiene (semi di girasole, di lino e di zucca).
- > Basso contenuto di zuccheri
- > Contiene tutti gli ingredienti dosati anche il lievito e il sale: devi solamente aggiungere l'acqua e impastare!
- > Alta resa in lavorazione
con un sacco da 10 Kg riesci a produrre 400 panini.



Valori nutrizionali medi per 100g* di miscela	PANE INFIBRA PROTEICO	PANE COMUNE
Valore energetico	1679 kJ/ 418 kcal	1426 kJ/ 341 kcal
Grassi	12 g	1 g
di cui acidi grassi saturi	1,9 g	0 g
Carboidrati	31 g	76 g
di cui zuccheri	1,8 g	1,8 g
Fibre	10 g	2,9 g
Proteine	42 g	11 g
Sale	1,6 g	0 g

*I valori indicati sono da considerarsi medi e ottenuti dalla somma dei valori nutrizionali dei singoli ingredienti del prodotto finito

SCOPRI QUI LA VIDEO RICETTA



RICETTA APPLICATIVA **PANE PROTEICO**

INGREDIENTI

INFIBRA PROTEICO	1000 g
Acqua	880 g
Lievito di birra	35 g

PROCEDIMENTO



Impastare tutti gli ingredienti insieme sino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Far puntare l'impasto in massa per circa 30 minuti. Spezzare in pezzi pasta del peso desiderato. Pirlare e mettere in teglia su carta

forno. Mettere in lievitazione a 28 gradi per circa 90 minuti. **COTTURA:** Cuocere con vapore iniziale a 180 gradi per circa 18 minuti per pezzature da 100 grammi circa.