



Das Abendbrot

¡Menos es a veces más!

Mix para la elaboración de pan especial
rico en proteína



**Menos hidratos de carbono,
más proteína -
¡con todo el sabor del pan!**




IREKS



Das Abendbrot

¡Menos es a veces más!

Pan y pan de molde

IREKS-Das Abendbrot	7,800 kg
Linaza	1,300 kg
Semillas de girasol	0,900 kg
Levadura	0,250 kg
Agua (aprox.)	8,800 kg

Panecillos

IREKS-Das Abendbrot	7,600 kg
Linaza	1,300 kg
Semillas de girasol	0,900 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	8,000 kg

Modo de empleo:

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- No es necesario reposo en bloque.
- Dividir piezas: pan: 0,600 kg
pan de molde: 0,450 kg (colocar dos piezas en un molde estándar de 30 x 10 x 10 cm)
panecillos: 0,080 kg
- Formar las piezas: pan y pan de molde: cortas y anchas
panecillos: según formato deseado
- Humedecer y rebozar con sésamo, linaza y semillas de girasol (2-1-1).
- En el pan, hacer varios cortes.
- Fermentar durante 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hornear: pan y pan de molde: a 230 °C (con abundante vapor), bajando a 200 °C durante un total de 50 – 55 minutos. Transcurridos 2 minutos, abrir el tiro y la puerta del horno durante 10 minutos*.
panecillos: a 240 °C (con abundante vapor), bajando a 220 °C durante 20 – 22 minutos.

* En horno de aire, abrir y cerrar la puerta rápidamente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen:

	Pan y pan de molde	Panecillos
Valor energético	1105 kJ (264 kcal)	1210 kJ (290 kcal)
Grasas	11,4 g	13,9 g
de las cuales saturadas	1,6 g	1,8 g
Hidratos de carbono	10,3 g	10,4 g
de los cuales azúcares	2,1 g	2,0 g
Fibra alimentaria	8,7 g	8,9 g
Proteínas	25,8 g	26,3 g
Sal	1,3 g	1,4 g



IREKS

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

Menos es a veces más...

**Menos hidratos de carbono, más proteína –
¡con todo el sabor del pan!**

Solo 10,3 g de hidratos de carbono y 25,8 g de proteína

→ Para todas las formas de alimentación alternativas en las que se planifica una ingesta pobre en hidratos de carbono y rica en proteína por la noche

Rico en semillas oleaginosas y soja triturada

→ Con alto valor nutritivo

Miga consistente y jugosa

→ Óptica atractiva y buena frescura al consumirlo

Proceso directo sin macerar

→ Elaboración rápida y económica



Las formas de alimentación alternativas exigen nuevos conceptos de pan

Gracias a las nuevas formas alternativas de alimentación, la exigencia para adaptarse y ofrecer soluciones a estas tendencias crece constantemente.

Una de estas tendencias es la llamada alimentación baja en hidratos de carbono, de la que existen actualmente múltiples variantes. Todas ellas tienen un elemento en común: la cantidad de hidratos de carbono que se consumen por la noche debe ser lo más reducida posible.

Para que sus clientes puedan seguir disfrutando cada noche de una buena rebanada de pan sin renunciar a una dieta baja en hidratos de carbono, le ofrecemos IREKS-Das Abendbrot.

Menos hidratos de carbono y mucha proteína – estas son las principales características de los elaborados con nuestro mix IREKS-Das Abendbrot. Con solo 10,3 g de hidratos de carbono y 25,8 g de proteína por cada 100 g de pan, encaja perfectamente en los conceptos de alimentación alternativos y aporta la cantidad de proteína necesaria por la noche.

Tres veces más contenido en proteína y una cuarta parte de los hidratos de carbono:

	<i>Pan integral de trigo</i>	<i>IREKS-Das Abendbrot</i>
Proteína	7,6 g / 100 g	25,8 g / 100 g
Hidratos de carbono	40,7 g / 100 g	10,3 g / 100 g

**Menos hidratos de carbono,
más proteína –
¡con todo el sabor del pan!**

