



Σπετσών 1, 187 55 Κερατσίνι Αττικής
Τ. 210 56 15 410 | Φ. 210 56 15 717
kenfood@loulisgroup.com
www.kenfood.com



Quinoa BREAD 
ΨΩΜΙ ΥΨΗΛΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗΣ ΑΞΙΑΣ
ΜΕ ΣΠΟΡΟΥΣ QUINOA ΚΑΙ CHIA



www.kenfood.com

Quinoa BREAD

ΨΩΜΙ ΥΨΗΛΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗΣ ΑΞΙΑΣ
ΜΕ ΣΠΟΡΟΥΣ QUINOA ΚΑΙ CHIA



Από τη συλλογή The Kenfood **Nutri Line Selection**, η Kenfood σας παρουσιάζει το νέο της προϊόν, **Quinoa Bread Premix 50**.

Προσφέρετε στους πελάτες σας ένα ιδιαίτερο ψωμί με χαρακτηριστικά **superfood**, **υψηλής διατροφικής αξίας**, εμπλουτισμένο με τους σπόρους Quinoa και Chia.

Η **Quinoa** έχει υψηλή περιεκτικότητα σε **πρωτεΐνη**, **λυσίνη** και άλλα απαραίτητα **αμινοξέα**, ενώ είναι γεμάτη από **μεταλλικά ιχνοστοιχεία**.

Περιέχει επίσης **φυτικές ίνες**, **κάλιο**, **σίδηρο**, **ψευδάργυρο** και διάφορες **βιταμίνες** του συμπλέγματος Β.

Οι σπόροι **Chia** αποτελούν μια βέλτιστη πηγή **Ω3 λιπαρών οξέων**, **αντιοξειδωτικών και φυτικών ινών** που βοηθούν στην καλή λειτουργία του εγκεφάλου, της καρδιάς και του νευρικού συστήματος.

Επιλέξτε το **Quinoa Bread Premix 50** και δημιουργήστε **ψωμί**, **σάντουιτς**, **παξιμάδια** αλλά και **κριτσίνια** για όσους αγαπούν και προσέχουν τη διατροφή τους.

Ψωμί Quinoa **New!**



ΥΛΙΚΑ

- 1.000 γρ. μείγμα **Quinoa Bread Premix 50**
- 1.000 γρ. αλεύρι
- 1.000 γρ. νερό
- 80 γρ. λάδι
- 60 γρ. μαγιά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Αναμειγνύετε όλα τα υλικά μαζί για 4 λεπτά στην 1^η ταχύτητα και για 8 λεπτά στη 2^η ταχύτητα
2. Αφήνετε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 20 λεπτά
3. Μορφοποιείτε τη ζύμη κατά βούληση και στοφάρετε για 45 λεπτά
4. Ψήνετε στους 210°C για 40 λεπτά

Κριτσίνια Quinoa **New!**



ΥΛΙΚΑ

- 3.000 γρ. μείγμα **Quinoa Bread Premix 50**
- 3.000 γρ. αλεύρι
- 200 γρ. ζάχαρη
- 450 γρ. μαργαρίνη
- 180 γρ. baking powder
- 2.000 γρ. νερό
- 1.500 γρ. λάδι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Αναμειγνύετε όλα τα υλικά μαζί για 4 λεπτά στην 1^η ταχύτητα και για 12 λεπτά στη 2^η ταχύτητα
2. Κόβετε σε τεμάχια και πλάθετε σε φυτίλια
3. Ψήνετε στους 190°C για όση ώρα χρειαστεί, αναλόγως το μέγεθος και τη φόρμα ψησίματος (35 λεπτά περίπου)