



**Slim Bread
Premix**
με γλυκομαννάνη

www.kenfood.com

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

Συμπύκνωμα 40% για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων με πρωτεΐνες γάλακτος και γλυκομαννάνη. Το τελικό προϊόν που δίνει είναι ένα **ψωμί υψηλής διατροφικής αξίας**, ανοιχτόχρωμο, νόστιμο και πικάντικο. Παραμένει φρέσκο για αρκετές ημέρες και εφοδιάζει τον οργανισμό με τις **απαραίτητη ποσότητα πρωτεϊνών** που χρειάζεται για τους διαρθρωτικούς και λειτουργικούς σκοπούς του. Επιπλέον, περιέχει **γλυκομαννάνη** που **βοηθά στην απώλεια βάρους**, στα πλαίσια μιας δίαιτας μειωμένων θερμίδων. Η γλυκομαννάνη δημιουργεί μια **αίσθηση κορεσμού**, καθώς έχει την ικανότητα να απορροφά ποσότητα νερού σχεδόν 100-200 φορές παραπάνω του βάρους της. Δοκιμάστε το και σε κριτσίνια, ψωμί του τοστ ή ψωμάκια για χάμπουργκερ.

Κάθε 100 γρ. έτοιμου προϊόντος (2 φέτες) περιέχουν το 24% της συνιστώμενης ημερήσιας δόσης πρωτεΐνης και 1/3 της συνιστώμενης δόσης γλυκομαννάνης.

Το φυλλάδιο είναι μόνο ενημερωτικό και δεν παρέχει συστάσεις κατανάλωσης. Οι πληροφορίες σχετικά με ευεργετικά αποτελέσματα στην υγεία, δεν αποτελούν ισχυρισμούς υγείας, αλλά προέρχονται από επιστημονικά δεδομένα. Σας προτείνουμε να χρησιμοποιήσετε το έντυπο αυτό προς ενημέρωση των πελατών σας για τα συστατικά και τα οφέλη του κάθε προϊόντος.

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

- για ψωμί / ψωμί του τοστ**
- 400 γρ. μείγμα **Slim Bread Premix**
 - 600 γρ. αλεύρι 70%
 - 500 γρ. νερό
 - 20 γρ. μαγιά

Συσκευασία:
Σακί 25 kg



Λειτουργικά ψωμιά

Για τους πελάτες σας, που ακολουθούν
μια ισορροπημένη διατροφή!



Λειτουργικά Ψωμιά

Η Kenfood σας παρουσιάζει **3 νέα, καινοτόμα προϊόντα** με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, από τη συλλογή **Nutri Line Selection**, για να προσφέρετε στους πελάτες σας ψωμί και αρτοσκευάσματα με διατροφικά οφέλη για τον οργανισμό τους.



Volcano Bread Premix

με ενεργό άνθρακα

www.kenfood.com

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

Συμπύκνωμα 50% για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων με ενεργό άνθρακα. Το **Volcano Bread Premix** δίνει ένα μαύρο ψωμί με υπέροχη χαρακτηριστική μεστή γεύση.

Διατηρεί τη φρεσκάδα του για πολλές ημέρες, προσφέροντας στον οργανισμό μας τα απαραίτητα για τη σωστή λειτουργία του, **ενεργό άνθρακα & Ω3 λιπαρά οξέα**.

Οι πόροι του ενεργού άνθρακα απομακρύνουν τις χημικές ουσίες και τις τοξίνες από το σώμα μας. Είναι χρήσιμος για την **ισορροπία του πεπτικού συστήματος** και διευκολύνει στο αίσθημα του φουσκώματος που μπορεί να έχουμε μετά από ένα γεύμα. Τα **Ω3 λιπαρά οξέα** είναι πολυακόρεστα λιπαρά και προσφέρουν πολλά **θετικά στον οργανισμό μας** όπως προστασία από καρδιοπάθειες, καλύτερη ρύθμιση της γλυκόζης του αίματος, μείωση του κινδύνου οστεοπόρωσης κ.α. Δοκιμάστε το και σε κριτσίνια ή ψωμάκια για χάμπουργκερ.

Κάθε 100 γρ. έτοιμου προϊόντος (2 φέτες) περιέχουν 2 γρ. ενεργό άνθρακα, δηλαδή το σύνολο της απαιτούμενης δόσης ανά γεύμα και το 40% της συνιστώμενης ημερήσιας δόσης σε Ω3 λιπαρά οξέα της μορφής ALA.

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

για ψωμί / ψωμάκια χάμπουργκερ

- 500 γρ. μείγμα **Volcano Bread Premix**
- 500 γρ. αλεύρι 70%
- 625 γρ. νερό
- 40 γρ. μαγιά

για κριτσίνια

- 500 γρ. μείγμα **Volcano Bread Premix**
- 500 γρ. αλεύρι 70%
- 600 γρ. νερό
- 35 γρ. baking powder
- 100 γρ. λάδι ή μαργαρίνη

Συσκευασία:

Σακί 25 kg



Napoleon Bread Mix

με παντζάρι & ξηρούς καρπούς

www.kenfood.com

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

Μείγμα για την παραγωγή ψωμιού με παντζάρι & ξηρούς καρπούς. Δίνει ένα κόκκινο, **θρεπτικό και νόστιμο ψωμί**, με ιδιαίτερη υπόγλυκη γεύση που περιέχει παντζάρι, εκχύλισμα από ιβίσκο, ξηρούς καρπούς & φρούτα. Το παντζάρι αποτελεί ένα **«φάρμακο» της φύσης**, που βοηθά εναντίον πολλών παθήσεων και είναι **ευεργετικό** για την υγεία μας. Τα παντζάρια είναι πλούσια σε υδατάνθρακες, νιτρικά άλατα, μαγνήσιο, σίδηρο, κάλιο, νάτριο, βιταμίνη C και φυτοθρεπτικά συστατικά όπως η βετανίνη και η βουλγαξανθίνη, το **αντιοξειδωτικό** που δίνει στα παντζάρια το βαθύ κόκκινο χρώμα τους. Ως εκ τούτου, τα παντζάρια μπορούν να **θωρακίσουν τον οργανισμό** απέναντι σε αρκετές ασθένειες. Δοκιμάστε το και σε κριτσίνια, ψωμί του τοστ ή ψωμάκια για χάμπουργκερ.

Κάθε 100 γρ. έτοιμου προϊόντος (2 φέτες) περιέχουν 32 γρ. χυμό από παντζάρι και 0,06 γρ. εκχύλισμα από ιβίσκο.

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

για ψωμί

- 1.000 γρ. μείγμα **Napoleon Bread Mix**
- 40 γρ. μαγιά
- 450 γρ. νερό

για κριτσίνια

- 1.000 γρ. μείγμα **Napoleon Bread Mix**
- 430 γρ. νερό
- 35 γρ. baking powder
- 100 γρ. λάδι ή μαργαρίνη

Συσκευασία:

Σακί 25 kg