



PÂINE CU SEMINȚE
ProteinPlus

Un plus de energie în fiecare felie.



Pâine bogată în proteine

Această pâine a fost concepută pentru a răspunde cerințelor consumatorilor moderni care își doresc un stil de viață sănătos și echilibrat.

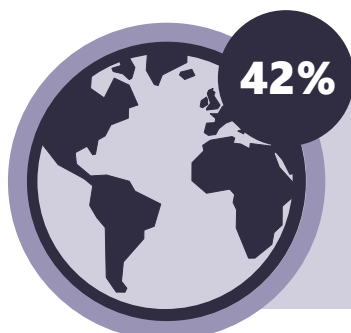
Nu doar sportivii vor aprecia acest produs; este o alegere ideală pentru toți cei care își doresc un plus de energie și vitalitate în rutina lor zilnică.

Fiecare felie aduce beneficii reale, fiind un produs versatil, perfect pentru toate momentele zilei.



1 din 3

consumatori la nivel global afirmă că se uită întotdeauna la **ingredientele de interes** de pe ambalajul produsului.



42%

dintre consumatori la nivel global consideră proteina **cel mai important ingredient.**



Avantaje funcționale



Bogată în proteine - contribuie la menținerea și dezvoltarea masei musculare și susținerea unui stil de viață activ.



Sursa de fibre și fosfor îmbunătățește semnificativ valoarea nutritivă a pâinii, aducând beneficii reale produsului final.



Conține **maia naturală de secară**.



Conține **semințe de dovleac și floarea soarelui** care oferă pâinii un gust bogat și o textură plăcută.



Produs versatil: se pot realiza o multitudine de aplicații de panificație.



BIT



Protein Plus Mix

Mix pentru prepararea specialităților de panificație cu conținut ridicat de proteine.

Avantaje produs



O soluție eficientă la o adevărată provocare:

Zeelandia a cercetat diferite surse proteice și a ales în final o sursă vegetală, adaptată la preferințele consumatorilor, garantând un produs finit echilibrat și de succes.



Cu acest mix, vei realiza o pâine cu un volum optim și gust plăcut, **aspecte senzoriale atent ajustate** de Zeelandia.



Folosind acest mix, vei obține o pâine bogată în proteine, sursă de fibre și fosfor, oferind astfel un produs ideal pentru clienții care caută **opțiuni nutritive.**



Cu ajutorul acestui mix, vei putea satisface nevoile unei **game largi de consumatori** - de la sportivi amatori sau profesioniști, până la cei care adoptă un stil de viață activ și sănătos sau care își doresc o pâine sățioasă, cu un gust bogat de semințe.



Sportivi **amatori** sau **profesioniști**

Dieta lor este adesea planificată cu atenție pentru a maximiza rezultatele antrenamentului, iar produsele alimentare bogate în proteine sunt esențiale în regimul lor alimentar. Aceștia sunt bine informați despre nutrienți și caută produse care le pot oferi un avantaj competitiv sau care să le sprijine obiectivele sportive.



Vârsta

18-35 ani.

Preocupări

Performanța sportivă, creșterea musculară, refacerea după antrenament.

Obicei de consum

Aleg produse funcționale, care au un impact direct asupra performanței lor.

Motiv

Refacerea musculară și aportul energetic eficient pentru antrenamente intense.

Consumatorul cu un **stil de viață activ și sănătos**

Acești consumatori caută produse alimentare care să le susțină obiceiurile sănătoase și sunt atenți la ingredientele și valoarea nutrițională a alimentelor pe care le consumă.



Vârsta
18-35 ani.

Preocupări
Sănătatea, prevenirea bolilor, menținerea unei greutate optime.

Obicei de consum
Preferă produse naturale și cu o valoare nutrițională ridicată.

Motivul alegerii Protein Plus
Sățietate și susținerea metabolismului.

Consumatorul **modern**

Acest segment cuprinde persoane care sunt interesate de produse alimentare gustoase și de calitate, acordând atenție atât aspectului, cât și texturii alimentelor. Acest consumator apreciază diversitatea în alimentație și caută produse care ies în evidență prin calitate și aspect deosebit.

Vârsta
25-55 ani.

Preocupări
Îmbunătățirea calității vieții, explorarea ultimelor tendințe.

Obicei de consum
Preferă produse atractive și de calitate.

Motivul alegerii Protein Plus
Obținerea unei diete echilibrate.



Pâine la tavă



Ingrediente

- 1,500 kg (60%) făină 1350
- 1,000 kg (40%) Protein Plus Mix
- 2,000 l apă (82% raportat la amestecul Protein Plus Mix)
- 0,065 kg drojdie

Mod de lucru

Se frământă toate ingredientele cu 1.8 litri de apă, pentru 7-8 minute la viteza 1 și pentru aproximativ 6-7 minute la viteza 2. Restul cantității de apă, respectiv 0.2 litri de apă se adaugă treptat la viteza a 2-a după ce s-a format glutenul și aluatul a devenit elastic, urmărind să menținem în permanență elasticitatea aluatului.

La finalul frământării, aluatul trebuie să fie elastic, să se desprindă ușor de pe cava malaxorului și bine dezvoltat.

Temperatura aluatului se recomandă la 26-28°C, astfel temperatura apei folosită la frământare se reglează în funcție de temperatura mediului și a celorlalte ingrediente, astfel încât la finalul frământării să ajungem la temperatura dorită.

Având în vedere că în rețetă se utilizează făină 1350, se recomandă un timp mai îndelungat de frământare la viteza 1 pentru a avea o hidratare corectă.

Relaxare: Aluatul astfel obținut, se lasă la relaxat pentru 10-15 minute, într-un vas tapetat cu făină sau pe masa de lucru, acoperit cu o folie pentru a nu prinde coaja.

Divizare: Pentru un produs finit de 500g, aluatul se divizează în bucăți de 570g, gramaj recomandat pentru o tavă cu lungimea de 25 cm, lățimea de 10 cm și înălțimea de 7 cm.

Modelare: Aluatul divizat se modelează rotund atât pentru a uniformiza fiecare bucată de aluat dar și pentru a mări energia acesteia.

Predospire: Bucățile de aluat se lasă la predospire pentru aproximativ 15-20 minute, pe masa de lucru, acoperite cu o folie pentru a nu prinde coaja, urmărind ca aluatul să fie suficient de relaxat pentru următoarea modelare.



Modelare finală: După predospire, aluatul se modelează în forma de franzelă, se decorează cu semințe de dovleac și se așează în tava spoită în prealabil cu soluție de tăvi Carlo sau Carlex Spray, pentru a ușura scoaterea produselor din formă.

Tips

Pentru a asigura fixarea mai bună a semințelor, atât în timpul decorării, cât și după coacere, se recomandă utilizarea unei soluții de amidon, preparată astfel:

- Într-un vas cu pereții groși se cântăresc 1500 g apă rece + 100 g amidon. Se amestecă energic cu un tel după care se da un clocot, având grijă să amestecăm continuu. La final trebuie să obținem o soluție transparentă de consistența mierii de albine. Se aplică pe produs înainte de a decora cu semințe, cu ajutorul unei pensule, după ce soluția de amidon s-a răcit.

Dospire: Se recomandă ca dospirea să aibă loc la 32°C, 78-80% umiditate relativă a aerului, pentru aproximativ 50-60 de minute. Aprecierea finalului dospirii se face prin apăsare ușoară cu degetul.

Dacă bucata de aluat revine foarte ușor după apăsare cu degetul înseamnă ca produsului nu este suficient dospit iar dacă prin apăsare cu degetul revine ușor, înseamnă că produsul este suficient dospit și poate trece la faza de coacere.

Crestare: Având în vedere că produsul se coace în forme, pentru a avea un aspect cât mai corect după coacere, se recomandă a fi crestată pe longitudinală, pe toată lungimea produsului.

Coacerea:

- La cuptorul cu convecție se recomandă 190°C temperatura de coacere, pentru aproximativ 35-40 de minute, cu abur la începutul coacerii.
- La cuptorul multivatră se recomandă 200°C temperatura de coacere, pentru aproximativ 35-40 minute, cu abur la începutul coacerii.

Răcire, feliere și ambalare: Dacă se dorește ca produsul să fie ambalat și feliat, se recomandă ca răcirea să aibă loc în spații aerisite, iar felierea și ambalarea să aibă loc după ce temperatura produsului a scăzut la sub 26°C în miez.

Chifle proteice



Ingrediente

- 1,500 kg (60%) făină 1350
- 1,000 kg (40%) Protein Plus Mix
- 2,000 l apă (82% raportat la amestecul Protein Plus Mix)
- 0,065 kg drojdie

Mod de lucru

Se frământă toate ingredientele cu 1.8 litri de apă, pentru 7-8 minute la viteza 1 și pentru aproximativ 6-7 minute la viteza 2. Restul cantității de apă, respectiv 0.2 litri de apă se adaugă treptat la viteza a 2-a după ce s-a format glutenul și aluatul a devenit elastic, urmărind să menținem în permanență elasticitatea aluatului.

La finalul frământării aluatul trebuie să fie elastic, să se desprindă ușor de pe cava malaxorului și bine dezvoltat.

Temperatura aluatului se recomandă la 26-28°C, astfel temperatura apei folosită la frământare se reglează în funcție de temperatura mediului și a celorlalte ingrediente, astfel încât, la finalul frământării să ajungem la temperatura dorită.

Având în vedere că în rețetă se utilizează făină 1350, se recomandă un timp mai îndelungat de frământare la viteza 1 pentru a avea o hidratare corectă.

Relaxare: Aluatul obținut se lasă la relaxat pentru 10-15 minute, într-un vas tapetat cu făină sau pe masa de lucru, acoperit cu o folie pentru a nu prinde coajă.

Divizare: Pentru un produs finit de 100g, aluatul se divizează în bucăți de 120g.

Modelare: Bucățile de aluat se lasă la predospire pentru aproximativ 15-20 minute, pe masa de lucru, acoperite cu o folie pentru a nu prinde coajă, urmărind ca aluatul să fie suficient de relaxat pentru următoarea modelare.

Modelare finală: Cu ajutorul unei merdenele, fiecare bucată de aluat se întinde sub formă de foaie și se împătorește în formă de plic, astfel încât la finalul modelării, produsul să aibă o formă dreptunghiulară. Se decorează cu semințe de dovleac sau Seed Mix Avantaj (amestec de semințe).



Tips

Pentru a asigura fixarea mai bună a semințelor, atât în timpul decorării, cât și după coacere, se recomandă utilizarea unei soluții de amidon, preparată astfel:

- Într-un vas cu pereții groși se cântăresc 1500 g apă rece + 100 g amidon. Se amestecă energic cu un tel după care se da un clocot, având grijă să amestecăm continuu. La final trebuie să obținem o soluție transparentă de consistența mierii de albine. Se aplică pe produs înainte de a decora cu semințe, cu ajutorul unei pensule, după ce soluția de amidon s-a răcit.

Dopsire: Se recomandă ca dospirea să aibă loc la 32°C, 78-80% umiditate relativă a aerului, pentru aproximativ 50-60 de minute. Aprecierea finalului dospirii se face prin apăsare ușoară cu degetul. Dacă bucata de aluat revine foarte ușor după apăsare cu degetul înseamnă ca produsului nu este suficient dospit iar dacă prin apăsare cu degetul revine ușor, înseamnă că produsul este suficient dospit și poate trece la faza de coacere.

Crestare: Înainte de coacere, bucățile de aluat se crestează cu 2 creștături, reprezentând cele 2 diagonale ale formei dreptunghiulare. La final creștătura produsului arată ca un X.

Coacere:

La cuptorul cu convecție se recomandă 210°C temperatura de coacere, pentru aproximativ 15-18 de minute, cu abur la început coacerii.

La cuptorul multivatră se recomandă 220°C temperatura de coacere, pentru aproximativ 15-18 minute, cu abur la începutul coacerii.

Temperatura și timpul de coacere pot varia în funcție de gramajul produsului finit, dar și în funcție de gradul de încărcare a cuptorului.



BOGATĂ ÎN
PROTEINE
VEGETALE



PÂINE CU SEMINTE
ProteinPlus

Un plus de energie în fiecare felie.



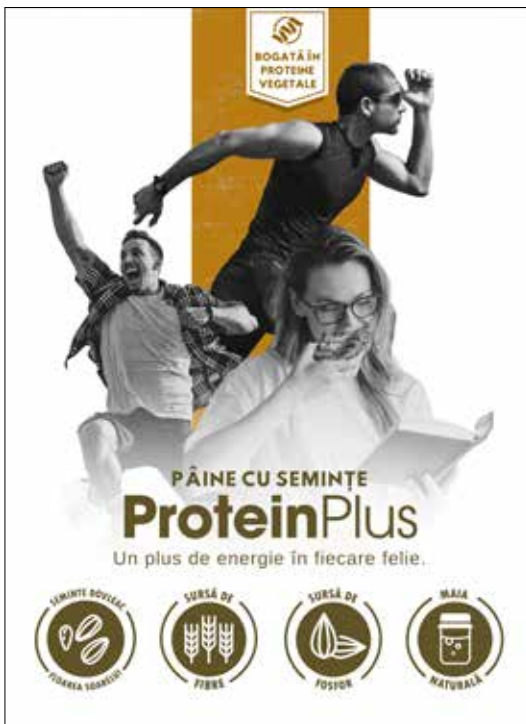
Suport **Marketing**

Pentru produsul *Protein Plus Mix*, vă punem la dispoziție **trei variante de etichete** de ambalaj, fiecare concepută pentru a atrage un segment specific de consumatori. Aceste etichete sunt concepute pentru a evidenția beneficiile produsului și pentru a răspunde cerințelor diverse ale pieței.

Fiecare sac achiziționat include un set de etichete și puteți selecta **varianta de etichetă care se potrivește** cel mai bine afacerii tale. Pentru a accesa aceste materiale și a beneficia de suport suplimentar, vă rugăm **să contactați reprezentatul de vânzări din zonă.**



Pentru **sportivi**



Pentru **toate categoriile de consumatori**



Pentru **consumatori cu un stil de viață activ și sănătos**



Zeelandia România SRL

Iasi, Valea Lupului, DN 28 nr 4

T +40 726 334 057 **E** office@zeelandia.ro

W www.zeelandia.ro



Zeelandia