

KOMPLET Ballastra-Fit OS50

- la nouvelle façon de savourer des fibres alimentaires

Les fibres alimentaires: saines et substantielles

Offrez une vraie alternative à vos clients avec KOMPLET Ballastra Fit 50: un produit digestif et léger avec un goût exceptionnel, une fraîcheur excellente et riche en fibres alimentaires.

Les assistants indispensables

Les fibres alimentaires sont des hydrates de carbone, les éléments indigestes de la nourriture. Ce sont surtout les produits de céréales qui nous pourvoient de fibres alimentaires.

La quantité fait l'effet

Les fibres alimentaires font partie d'une alimentation équilibrée. La quantité recommandée est 30 g par jour, 50% de céréales, 50% de fruits et légumes.

- 100 g de pain Ballastra Fit (± 3 tranches) contiennent 9,3 g de fibres alimentaires.

Avantages du produit final:

- riche en fibres alimentaires
- un produit avec un goût excellent
- facile à trancher et à tartiner
- longue fraîcheur

- de nieuwe manier om van voedingsvezels te genieten!

Voedingsvezels: gezond en substantieel

Biedt uw klanten een echt alternatief aan met KOMPLET Ballastra-Fit 50: een mild, licht product met een uitstekende smaak, een goede vershouding en rijk aan gezonde voedingsvezels.

De onmisbare helpertjes

Voedingsvezels zijn koolhydraten, de onverteerbare bestanddelen van de voeding. Vooral granen- en zaadproducten voorzien ons van voedingsvezels.

De hoeveelheid maak het verschil

Ballaststoffen horen bij een evenwichtige voeding. De dagelijks aanbevolen hoeveelheid ligt bij 30 g, 50% granen, 50% groente en fruit

- 100 g Ballastra-Fit (± 3 schijven) bevatten reeds 9,3 g aan belangrijke voedingsvezels.

Gebakvoordelen:

- rijk aan voedingsvezels
- product met een uitstekende smaak
- gemakkelijk te snijden en te smeren
- uitstekende vershouding

Recette de base

KOMPLET Ballastra-Fit OS 50	5.000 g
Farine de froment, type 11,5/680	5.000 g
Levure	300 g
Eau	6.200 g
Poids total	16.500 g

Remarque:

Pour la réalisation de petits pains ou baguettes, ajoutez 100 g de Pluspan 2000 à la recette de base.

Préparation:

Mélanger tous les ingrédients.

Temps de pétrissage:	± 3 min. en 1ère vitesse, (spirale)	6 min. en grande vitesse
Température de la pâte:	25 - 26°C	
Repos de la pâte:	10 - 15 minutes	
Poids des pâtons:	± 680 g pour pains de 600 g	
Temp. de cuisson:	± 240°C tombant à 200°C	
Temps de cuisson:	± 55 minutes	

Basisrecept

KOMPLET Ballastra-Fit OS 50	5.000 g
Tarwebloem, type 11,5/680	5.000 g
Gist	300 g
Water	6.200 g
Totaalgewicht	16.500 g

Opgelet:

voor de bereiding van broodjes of baguettes, voeg 100 g Pluspan 2000 aan het basisrecept toe.

Bereiding:

Alle ingrediënten mengen.

Kneedtijd:	± 3 min. in eerste, (spiraal)	± 6 min. in tweede versnelling
Deegtemperatuur:	25 - 26°C	
Deegrust:	10 - 15 minuten	
Gewicht:	± 680 g voor 600 g -brood	
Baktemperatuur:	± 240°C dalend tot 200°C	
Baktijd:	± 55 minuten	



KOMPLET BENELUX

Maison 1 H · L-9952 Drinklange
Tel.: 0352/997639 · Fax: 0352/978024

www.komplet.com · Email: info-komplet-benelux@komplet.com

Les Fibres Alimentaires

un délice léger et sain!
riche en fibres alimentaires

Ballaststoffen

licht en gezond genieten!
rijk aan belangrijke
voedingsvezels



KOMPLET

Ballastra-Fit OS50

Mix 50% pour la production
de pains et pâtisserie riches
en fibres alimentaires

50 % Mix voor de bereiding
van brood en klein gebak rijk
aan ballaststoffen

