

 **INFIBRA<sup>®</sup>**

# PROTEICO

**LA PERFETTA ALTERNATIVA  
AL PANE COMUNE CON IL  
30% IN PIÙ  
DI PROTEINE**



**DENTI**   
Farine, naturalmente.

# La qualità delle farine INFIBRA nella nuova miscela gustosa, nutriente e innovativa, CON IL **30% IN PIU' DI PROTEINE**



ALTO VALORE  
PROTEICO



ALTO CONTENUTO  
DI FIBRE



BASSO CONTENUTO  
DI ZUCCHERI

## Prodotti dall'alto contenuto proteico, **la scelta del consumatore**

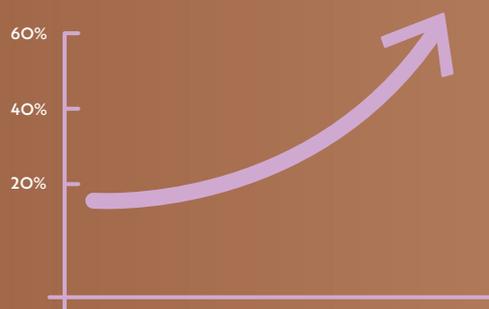
Gli alimenti "rich-in" che, in etichetta, riportano le parole chiave "proteine" negli ultimi due anni hanno ricevuto un incremento delle vendite pari al 10,2%.



## Un prodotto di tendenza

Con **INFIBRA PROTEICO** hai la possibilità di proporre un prodotto in linea con le più recenti tendenze di consumo.

**APPROFITTA DI QUESTA NUOVA  
OPPORTUNITÀ NEL TUO NEGOZIO!**



“Le proteine contribuiscono all’aumento e al mantenimento della **massa muscolare**”

# La nostra **RICETTA VINCENTE**

- > **42g di proteine in 100g di prodotto**
- > **Pane buonissimo ad alto contenuto di fibre**  
si distingue per il suo gusto irresistibile e la consistenza eccezionale, grazie anche ai semi misti che contiene (semi di girasole, di lino e di zucca).
- > **Basso contenuto di zuccheri**
- > **Alta resa in lavorazione**  
con un sacco da 10 Kg riesci a produrre 400 panini.

Valori nutrizionali medi per 100g* di miscela	miscela per PANE INFIBRA PROTEICO	farina "0" per PANE COMUNE
Valore energetico	1679 kJ/ 418 kcal	1426 kJ/ 341 kcal
Grassi	12 g	1 g
di cui acidi grassi saturi	1,9 g	0 g
Carboidrati	31 g	76 g
di cui zuccheri	1,8 g	1,8 g
Fibre	10 g	2,9 g
<b>Proteine</b>	<b>42 g</b>	<b>11 g</b>
Sale	1,6 g	0 g

\*I valori indicati sono da considerarsi medi e ottenuti dalla somma dei valori nutrizionali dei singoli ingredienti del prodotto finito

SCOPRI QUI  
LA VIDEO RICETTA



## RICETTA APPLICATIVA **PANE PROTEICO**

### INGREDIENTI

INFIBRA PROTEICO	1000 g
Acqua	880 g
Lievito di birra	35 g

### PROCEDIMENTO



180°C



Secondo  
pezzature

Impastare tutti gli ingredienti insieme sino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Far puntare l'impasto in massa per circa 30 minuti. Spezzare in pezzi pasta del peso desiderato. Pirlare e mettere in teglia su carta

forno. Mettere in lievitazione a 28 gradi per circa 90 minuti. **COTTURA:** Cuocere con vapore iniziale a 180 gradi per circa 18 minuti per pezzature da 100 grammi circa.



# INFIBRA<sup>®</sup> PROTEICO



FORMATO 10 KG

#### INGREDIENTI

Glutine vitale di **frumento**, farina di fiocchi di **avena**, farina di **grano** tenero tipo "00"\* , proteine della **soia**, semi di lino, semi di zucca, semi di girasole, crusca di **frumento**, sale marino a basso contenuto di sodio, pasta acida di **frumento**, germe di **grano** tostato, lievito disattivato, enzimi\*.

\* vedi scheda tecnica

**DENTI**   
Farine, naturalmente.

farinainfibra.it

Industria Molitoria Denti S.r.l., Via Rosario Livatino 3/A  
42020 Borzano di Albinea (RE) - Italy - Tel. +39 0522 350085  
commerciale@molinodenti.it - www.molinodenti.it

Molino Denti, Strada Bergonzi, 54  
43126 Vicofertile (PR)

