CREDI ProIG

Czy wiesz, że codzienne nawyki żywieniowe mają ogromny wpływ na zdrowie i samopoczucie?
Konsumenci też już wiedzą, dlatego wybierają produkty mogące wesprzeć ich zdrowe wybory!
Dzisiaj prezentujemy pieczywo, po które chętnie będą sięgać osoby dbające o swoją sylwetkę,
poszukujące zdrowych form pieczywa i FIT ciekawostek.
Pieczywo o niskim indeksie glikiemicznym - to połączenie smaku i funkcjonalności!
Pozwól odkryć ten produkt Twoim klientom już teraz!

ZGODNY Z TRENDAMI

NISKI INDEKS GLIKIEMICZNY 52,6

PROMOCJA ZRÓWNOWAŻONEGO STYLU ŻYCIA

CERTYFIKAT WYDANY PRZEZ SGGW W WARSZAWIE

WWW.CREDIN.COM

1816 SGGW

PIECZYWO ProIG

ProIG
NISKI INDEKS GLIKEMICZNY

Receptura:

CREDI ProIG	1000 g
Mąka pszenna T-750	1000 g
Drożdże	60 g
Woda	1000 g

Metoda:
Wymieszać wszystkie składniki razem.
Czas mieszania: 4 min. wolne, 6 min. szybkie obroty.
Temp. ciasta: 26-28 °C
Leżakowanie: 15 min.
Podzielić ciasto na kęsy; naważka – 550 g (chleb z koszyka); foremka (21x12 cm) – 400 g.
Garowanie: temp. 30 °C, wilg. 75 %, czas - ok. 40 min.
Naciąć wierzch chlebów wg. uznania.
Temp. pieczenia: 230 °C / 210 °C z zaparowaniem.
Czas pieczenia: ok. 50 min.

CREDIPEDIA

EXPERT

Zainteresowanie pieczywem o niskim indeksie glikiemicznym stale wzrasta - nasz produkt to gwarancja jakości. Produkt smaczny, a jednocześnie funkcjonalny.

Krzysztof Markiewicz
Konsultant technologiczny

Pieczywo z niskim indeksem glikiemicznym, to produkt który powinien znaleźć się w każdej piekarni, ponieważ rośnie liczba konsumentów zainteresowanych produktami prozdrowotnymi. Taka opcja może być atrakcyjna także dla osób które powinny kontrolować poziom cukru we krwi.

Wprowadzenie zdrowszych produktów może przyczynić się do pozytywnego wizerunku piekarni jako miejsca, które dba o zdrowie swoich klientów. To może przyciągnąć konsumentów, którzy kierują się zasadami zbilansowanego odżywiania.

Rynek zdrowej żywności stale rośnie. To szansa, na poszerzenie oferty i zaproponowanie produktów z wyższą marżą. Pozwól odkryć to pieczywo swoim klientom już teraz!

- ŹRÓDŁO BIAŁKA
- ŹRÓDŁO BŁONNIKA POKARMOWEGO
- NISKA ZAWARTOŚĆ CUKRÓW
- NISKA ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZÓW NASYCONYCH
- WYSOKA ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZÓW NIENASYCONYCH
- ŹRÓDŁO MAGNEZU
- ŹRÓDŁO CYNKU

CREDIN

Credin Polska Sp. z o.o. · ul. Czysta 6 · 55-050 Sobótka · tel. +48 71 316 21 24, wew. 127 – fax 126 · sprzedaz@credin.pl · www.credin.pl