



Panifcom

FACEM PÂINE VIE PLINĂ DE SĂNĂTATE ȘI BUCURIE!

FIȘĂ DE PRODUS

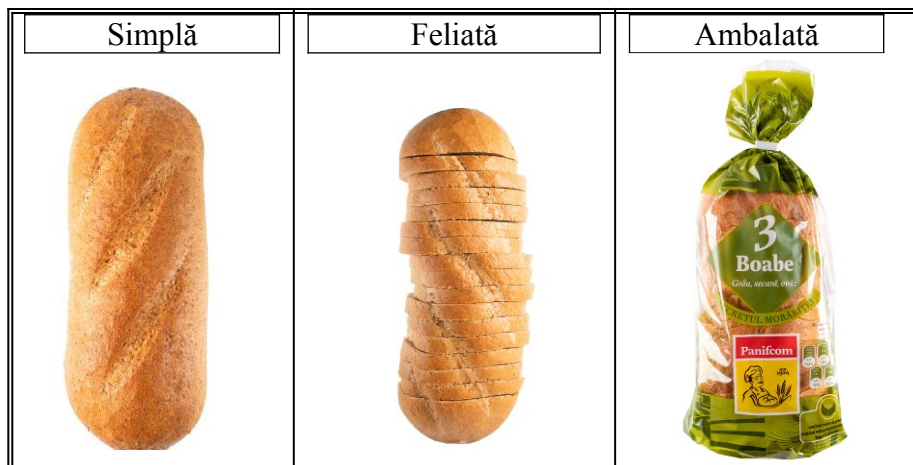
Codificare: PS 05-F 17

Editie: 01

Revizia: 01 / 01.02.2022

Franzelă 3 Boabe, feliată – 400gr

1. **Denumire produs:** Franzelă 3 Boabe, feliată – 400gr
2. **Gramaj:** produs feliat, ambalat - 400gr
3. **Categorie:** PANIFICAȚIE/Pâine ambalată
4. **Foto produs:**



5. **Descriere produs:**
 - a. **Categorie produs:** Pâine ambalată
 - b. **Descriere produs**

Franzelă 3 Boabe – o pâine cu făină integrală de grâu, secară și ovăz, pentru cei care vor totul de la un specialist în panificație și nutriție sănătoasă!

Pâinea 3 Boabe reprezintă o cale ideală de a ne păstra sănătatea fără eforturi deosebite, savurând în același timp un gust și o aromă deosebite, conferite nu doar de compoziția complexă a materiilor prime, ci și de procedeul de producere cu maia semifluidă, fermentată ~8 ore, necesar atât pentru asigurarea stabilității microbiologice a produsului finit, cât și pentru bogăția aromelor rezultate în mod natural din procesul îndelungat de fermentație.

De ce le place atât de mult copiilor?

Gustul său bogat, ușor dulceag și textura densă, fac în așa fel încât acest sortiment de pâine să se potrivească perfect cu toate alimentele cu care intră în contact, evidențiindu-le prospețimea.

Acest produs conține 3 tipuri de FĂINĂ INTEGRALĂ:

- 60% făină integrală de GRÂU,
- 5% făină integrală de SECARĂ
- 2% făină integrală de OVAZ.



c. Beneficii produs:

- ✓ Prin măcinarea integrală a boabelor se mențin la un loc toate componentele nutritive din structura bobului: învelișul, germenele și miezul. În procedeele obișnuite se păstrează numai miezul, însă raportul nutritiv este diminuat.
- ✓ Învelișul bobului conține cea mai mare parte a fibrelor din structura sa, vitamine, enzime și săruri minerale. Germenele conține aproape toate lipidele și proteinele din bob, precum și săruri minerale și vitamine, în timp ce miezul este compus majoritar din amidon. Făina de măcinăș integral împreună cu semințele adăugate, asigură zilnic organismului un plus de vitamine, carbohidrați, minerale și proteine.

3 motive să te asiguri că ai făcut o alegere minunată:

1. Frumusețe

Grâul integral conține proteine, fibre vegetale, vitamine, săruri minerale (săruri de fosfor, magneziu și calciu), precum și alte principii active cu rol de antioxidanți. Conținutul de săruri minerale ajută la menținerea în stare foarte bună a vaselor de sânge.

Consumul său de durată ajută la detoxifierea organismului, prevenind în acest fel toate formele de cancer ale tubului digestiv, constipația, colita și obezitatea.

Aportul de făină integrală de secară și de ovăz

În afară de beneficiile general valabile ale făinurilor integrale, “Franzelă 3 Boabe - Secretul Morăriței” aduce în plus și faptul că este constituită din 3 CEREALE INTEGRALE, în afară de GRÂU continuând și SECARA INTEGRALĂ ȘI OVĂZ INTEGRAL.

2. Energie

Secara este o cereală bogată în mangan, seleniu, fosfor și magneziu, precum și vitaminele A, B, E și K. contribuie la biosinteza în organism, a enzimelor responsabile de buna utilizare a glucozei și de secreția de insulină, necesară unei bune digestii.

3. Libertate

Ovăzul – prin conținutul mare în fibre, participă la detoxifierea organismului, eficient pentru redarea apetitului, scade colesterolul, scade glicemia, previne apariția bolilor cardiovasculare, stimulent tiroidian.

Beneficiile făinii integrale față de cea obișnuită

Structura bobului cerealelor este următoarea:

- Învelișul reprezintă 12-16% din masa totală, conține cea mai mare parte a fibrelor din structura bobului, vitamine, săruri minerale și enzime.
- Germenele, 2-3 % din masa bobului, conține aproape 100 % din lipidele și proteinele bobului de grâu, precum și vitamine și săruri minerale
- Miezul, 80-85 % din masa totală, este compus în cea mai mare parte din amidon și foarte puține proteine.

În timp ce învelișul și germenele au roluri botanice complexe, de unde și structura lor bogată în fibre și nutrienți, miezul este doar un rezervor de hrană pentru procesul de încolțire. Ca hrană umană, el este bogat în energie, dar sărac în nutrienți. Procesarea modernă a cerealelor a permis separarea tărâței și a germenului care, fiind bogate în proteine, enzime, substanțe antioxidante și grăsimi, conferă un grad de instabilitate microbiologică și biochimică făinurilor. Practicarea acestei metode conduce la obținerea de făinuri albe cu un conținut redus în principii bioactive.

Însă prin măcinarea integrală a boabelor, fără nici o cernere, se mențin la un loc toate componentele remarcabile din structura bobului, rezultând făina de măcinăș integral, un produs complex și o materie primă ideală pentru pâinea integrală, aliment funcțional bogat în principii active, parte componentă indispensabilă a unei alimentații complete și sănătoase. Făinurile integrale conțin: Proteine (13 – 15 g%); Fibre vegetale (10 – 15%); Vitamine; Săruri minerale; flavone (cu rolul de antioxidanți).

d. **Ingrediente:**

INGREDIENTE:

făină integrală (**făină integrală de grâu** 60%, **făină integrală de secară** 5%, **făină integrală de ovăz** 2 %), apă, **gluten din grâu**, drojdie, **făină de soia**, sare iodată, emulsifiant (mono și digliceride ale acizilor grași), conservant (propionat de calciu), antioxidant (acid ascorbic), agent de tratare a făinii (L-cisteina), enzime.

Alergeni: .Gluten, soia

Poate conține urme de susan și nucă

e. **Valori nutriționale**

Valoare energetică și nutrițională pe 100g

Valori energetice și nutriționale medii		%CR* pentru 100g
Valoare energetică	238 kcal/968 kj	11.5
Grăsimi	1.3 g	1.9
din care acizi grași saturați	0.3 g	1.5
Glucide	38.5 g	14.8
din care zaharuri	5 g	5.6
Proteine	15.6 g	31.2
Sare	1.3 g	22



Panifcom

FACEM PÂINE VIE PLINĂ DE SĂNĂTATE ȘI BUCURIE!

FIȘĂ DE PRODUS

Codificare: PS 05-F 17

Editie: 01

Revizia: 01 / 01.02.2022

Termen de valabilitate: 5 zile