

Proteinbrot

Vormischung 45 %



HIGH *PRO*

- ✓ Hoher Proteingehalt: 16,9 g Eiweiss pro 100 g Brot
- ✓ Hoher Nahrungsfaseranteil
- ✓ Lange Frischhaltung
- ✓ Natürlich und frei von Zusatzstoffen

Proteinversorgung im Alltag

Für einen erhöhten Proteinbedarf

Eine ausreichende Proteinversorgung ist ein zentraler Bestandteil der täglichen Verpflegung. Gerade Patientinnen und Patienten sowie Personen mit erhöhtem Bedarf nehmen im Alltag oft zu wenig Protein zu sich. HIGHPRO bringt zusätzliches Eiweiss in ein vertrautes Lebensmittel und ergänzt das bestehende Brotangebot. Die aufwendige Proteinanreicherung in der Küche entfällt.

Hoher Proteingehalt: HIGHPRO enthält 16,9 g Eiweiss pro 100 g Brot. Dies entspricht 33 % des Energiewerts aus Eiweiss und liegt damit deutlich über dem Wert herkömmlicher Backwaren.

Mehrwert in der Ernährung: Eiweiss trägt zur Erhaltung und Zunahme der Muskelmasse sowie zur Erhaltung normaler Knochen bei. Der hohe Nahrungsfaseranteil ergänzt den Eiweissgehalt und sorgt für ein wertvolles Nährstoffprofil in der modernen Verpflegung.

- ✓ **Hoher Proteingehalt**
- ✓ **Hoher Nahrungsfaseranteil**
- ✓ **Feiner Brotgenuss**
- ✓ **Natürlich und frei von Zusatzstoffen**

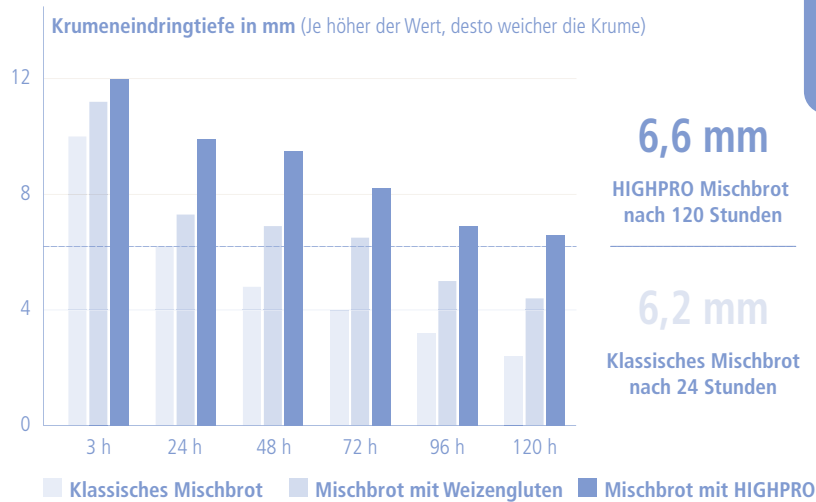


Voller Geschmack, angenehme Konsistenz

In Geschmack und Optik an ein klassisches Schweizer Ruchbrot angelehnt, überzeugt HIGHPRO mit weicher Kruste und saftiger Krume. Das sorgt für echten Brotgenuss und ein angenehmes Esserlebnis.



Krumenfrische über 5 Tage



Weicher als klassisches Mischbrot nach 24 Stunden

HIGHPRO bleibt auch nach 120 Stunden weich und weist eine höhere Krumenweichheit auf als ein klassisches Mischbrot nach 24 Stunden.

Frische, die den Betrieb entlastet

Längere Frischhaltung: Die abgestimmte 45 % Vormischung verbessert die Wasserbindung und verzögert das Austrocknen spürbar. Das Brot bleibt über mehrere Tage frisch. Das erleichtert die Bereitstellung im täglichen Ablauf und reduziert Food Waste.

Einfache Integration: Ob in der eigenen Backstube oder durch einen externen Partner hergestellt, bleiben die bestehenden Prozesse unverändert. HIGHPRO lässt sich ohne Anpassungen in den Alltag von Spitälern, Kliniken sowie Alters- und Pflegeheimen integrieren.

✓ **Lange Frischhaltung**

✓ **Weniger Food Waste**

Backanleitung und Nährwerte

Richtrezept

17 Brote / 80 Brötchen

HIGHPRO Proteinbrot 45 %	1'800 g
Weizenmehl Typ 550	1'600 g
Roggenmehl Typ 1100	600 g
Frischhefe	120 g
Salz.....	.88 g
Wasser.....	.3'800 g
Teiggewicht	8'008 g

Herstellung

Kneten	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	26–28 °C
Stockgare.....	20 Minuten, zugedeckt
Teigeinlage Brot / Brötchen	450 / 100 g
Stückgare.....	20 Minuten bei 32 °C / 80 % r. F.
Backtemperatur Brot / Brötchen	240 °C, fallend auf 210 °C
Backen Brot / Brötchen	ca. 40 / ca. 22 Minuten

Brot: Nach der Stockgare zu 450 g abwägen, länglich aufarbeiten. Nach der Stückgare bemehlen, 3-mal einschneiden. Mit Dampf einschiessen, Zug nach ca. 20 Minuten öffnen und ausbacken. Ausbackgewicht: ca. 380 g.

Brötchen: Nach der Stockgare zu 100 g abwägen, leicht länglich aufarbeiten. Nach der Stückgare bemehlen, 1-mal einschneiden. Mit Dampf einschiessen, Zug nach ca. 8 Minuten öffnen und ausbacken. Ausbackgewicht: ca. 85 g.



Nährwerte pro 100 g

Energie	876 kJ (209 kcal)
Fett.....	2,0 g
– davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate.....	26,6 g
– davon Zucker	0,7 g
Nahrungsfasern	7,7 g
Eiweiss.....	16,9 g
Salz.....	1,3 g

- ✓ Auf Wunsch führen wir HIGHPRO direkt in Ihrer Küche oder Backstube vor und zeigen die Anwendung im bestehenden Ablauf.

- ✓ **HIGHPRO Proteinbrot 45 %**
Art. 02130000012.5
Lieferung im Sack zu 12,5 kg