

Pain protéiné

Prémélange 45 %



HIGH *PRO*

- ✓ Haute teneur en protéines: 16,9 g de protéines pour 100 g de pain
- ✓ Haute teneur en fibres alimentaires
- ✓ Longue fraîcheur
- ✓ Naturel et sans additifs

Apport en protéines au quotidien

Pour des besoins accrus en protéines

Un apport suffisant en protéines est un élément central de l'alimentation quotidienne. Les patientes et patients ainsi que les personnes aux besoins accrus consomment souvent trop peu de protéines au fil de la journée. HIGHPRO enrichit en protéines un aliment familier et complète l'offre de pain existante. L'enrichissement laborieux en protéines en cuisine devient superflu.

Haute teneur en protéines: HIGHPRO contient 16,9 g de protéines pour 100 g de pain. Cela correspond à 33 % de la valeur énergétique apportée par les protéines, soit nettement plus que les produits de boulangerie courants.

Valeur ajoutée nutritionnelle: Les protéines contribuent au maintien et au développement de la masse musculaire ainsi qu'au maintien d'une ossature normale. La teneur élevée en fibres alimentaires complète l'apport protéique et contribue à un profil nutritionnel de qualité pour la restauration moderne.

- ✓ **Haute teneur en protéines**
- ✓ **Haute teneur en fibres alimentaires**
- ✓ **Un pain savoureux**
- ✓ **Naturel et sans additifs**



Goût franc, texture agréable

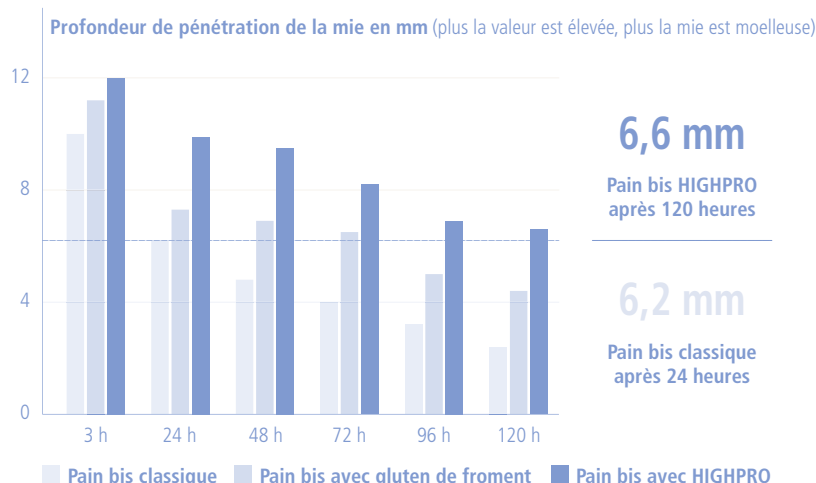
Dans le goût et l'aspect, HIGHPRO s'inspire du pain bis suisse classique. Il séduit par une croûte tendre et une mie moelleuse. Il offre ainsi un véritable plaisir de dégustation et une expérience de consommation agréable.



Mie moelleuse pendant 5 jours

**Plus moelleux
qu'un pain bis classique
après 24 heures**

Même après 120 heures, HIGHPRO reste moelleux et présente une mie plus moelleuse qu'un pain bis classique après 24 heures.



Une fraîcheur qui simplifie le quotidien

Conservation prolongée: Le prémélange à 45 % optimise la liaison en eau et retarde sensiblement le dessèchement. Le pain reste frais pendant plusieurs jours. Cela facilite la mise à disposition dans l'organisation quotidienne et contribue à réduire le gaspillage alimentaire.

Intégration simple: Que le pain soit fabriqué dans votre propre boulangerie ou par un partenaire externe, les processus existants restent inchangés. HIGHPRO s'intègre sans adaptation dans le quotidien des hôpitaux, cliniques ainsi que des établissements médico-sociaux.



Conservation prolongée



Moins de gaspillage alimentaire

Instructions de cuisson et valeurs nutritionnelles

Recette de base

17 pains / 80 petits pains

HIGHPRO Pain protéiné 45 %	1'800 g
Farine de blé type 550	1'600 g
Farine de seigle type 1100	600 g
Levure fraîche	120 g
Sel	.88 g
Eau	.3'800 g
Poids total de la pâte	8'008 g

Confection

Pétrissage	 bien pétrir en une pâte lisse et homogène
Temp. de la pâte	 26–28 °C
Pointage en cuve	 20 minutes à couvert
Poids des pâtons pain / petits pains	 450 / 100 g
Apprêt	 20 min (32 °C / 80 % hum. rel.)
Temp. de cuisson pain / petits pains	 240 °C, puis 210 °C
Cuisson pain / petits pains	 env. 40 / env. 22 min

Pain: Après le pointage en cuve, peser à 450 g, façonner en long. Après l'apprêt, fariner et inciser 3 fois. Enfourner avec de la vapeur, ouvrir le tirage après env. 20 min et terminer la cuisson. Poids après cuisson: env. 380 g.

Petits pains: Après le pointage en cuve, peser à 100 g, façonner légèrement en long. Après l'apprêt, fariner et inciser une fois. Enfourner avec de la vapeur, ouvrir le tirage après env. 8 min et terminer la cuisson. Poids après cuisson: env. 85 g.



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	876 kJ (209 kcal)
Matières grasses	 2,0 g
– dont acides gras saturés	 0,4 g
Glucides	 26,6 g
– dont sucres	 0,7 g
Fibres alimentaires	 7,7 g
Protéines	 16,9 g
Sel	 1,3 g

- ✓ Sur demande, nous présentons HIGHPRO directement dans votre cuisine ou votre fournil et montrons son intégration dans votre processus existant.

- ✓ **HIGHPRO Pain protéiné 45 %**
Art. 02130000012.5
Livraison en sac de 12,5 kg