SLIM

dedicato a chi ama mantenersi in forma senza rinunciare al piacere del buon pane

BENEFICI NUTRIZIONALI

MENO CARBOIDRATI*
Per aiutare a controllare il peso e per attenuare il senso di fame

RICCO DI FIBRE
Per favorire la regolarità intestinale e rallentare l'assorbimento di grassi e zuccheri

RICCO DI PROTEINE
Tutte di origine vegetale, per il benessere del corpo e per lo sviluppo della massa muscolare

TANTI SEMI
Fonte di grassi buoni e Omega 3, per la salute del cuore e del sistema immunitario, ricchi di sali minerali e oligoelementi

IL PANE SLIM È IDEALE

- Per chi ama mantenersi in forma tenendo sotto controllo l'assunzione di carboidrati
- Per chi segue una dieta a basso consumo di carboidrati ma non vuole rinunciare al piacere del pane
- Per chi segue una dieta proteica
- Per gli sportivi di ogni età

* Rispetto alla media dei pani e cracker classici o integrali

Seguici su

Guerra

GUERRA SpA - Via di Valle Caia 39 - 00071 Pomezia (RM) www.guerra.it - info@guerra.it - tel +39 06 91984607

SLIM

PS042 | 15 Kg | 100% | 12 mesi | Max 20°C

DESCRIZIONE

Mix completo in polvere per realizzare un pane **ricco di proteine** (più del doppio dei pani tradizionali) e **povero di carboidrati** (circa la metà rispetto al pane abituale).
Ad alto contenuto di fibre, contiene l'1% di sale (circa).
Pensato per chi vuole mantenersi in forma con un'alimentazione sana ed equilibrata, senza rinunciare al piacere del pane.

ALTO CONTENUTO DI FIBRE

RICCO DI PROTEINE

Proteine	Grassi	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale	Kcal	Kj
19	4,7	0,8	22	1,3	6,3	1,1	219	921

i valori nutrizionali per 100 g di prodotto si riferiscono alla ricetta secondo scheda tecnica e pane con umidità intorno al 30%

MODALITÁ DI IMPIEGO

SLIM.....10,000 kg
Acqua.....8,300 kg
Lievito.....0,300 kg

PROCEDIMENTO

- Impastare tutti gli ingredienti con impastatrice a spirale per **5 min. in 1ª velocità e 8 min. in 2ª**
- Lasciare riposare l'impasto per 15 min. procedere alla pezzatura (500g circa) e lasciar riposare altri 20 min.
- Formare dei filoni e posizionarli negli stampi per bauletto
- Far **lievitare per 70 min. (30°C - 80% U.R.)** o fino al raddoppio
- Cuocere per **40 min. a 210°C**
- Sfornare, attendere qualche minuto di raffreddamento e sformare i bauletti

GRISSINI SLIM

PROCEDIMENTO

- Impastare tutti gli ingredienti con impastatrice a spirale per **5 min. in 1ª velocità ed 8 min. in 2ª**
- Lasciare riposare l'impasto per 15 min.
- Passare alla sfogliatrice ad uno spessore di circa 5 mm
- Tagliare la pasta con un tagliapasta in strisce con:
  - *Larghezza: 1 cm*
  - *Lunghezza: 38 cm*
  - *Peso: ca 25 g*
- Posizionare nelle teglie
- Guarnire la superficie dei grissini con granella di mais
- **Lievitare 40 minuti in cella a 30°C** con umidità
- Cuocere per **25 minuti a 200°C** (statico)