

# Chia BROT 40

Omega 3

Miscela Concentrata per la produzione di pane e panini ai semi di Chia



## CARATTERISTICHE

- Miscela concentrata al 40% = costo ricetta contenuto.
- Con semi di Chia (Salvia Hispanica) e altri ingredienti selezionati.
- Clean label= senza additivi.
- Risultato costante e garantito.

## Cosa sono i semi di Chia ?

La Chia è una pianta che fa parte della specie della Salvia (Salvia Hispanica) ed è **originaria del Messico. E' caratterizzata da semi bianchi e neri.**

Originaria del periodo Azteco e per molti anni dimenticata, la Chia negli ultimi decenni è stata coltivata in Sud America ed Australia ed attira oggi sempre più l'attenzione dei Nutrizionisti, grazie alle sue **speciali proprietà nutrizionali: i suoi semi sono un'altissima fonte di Omega-3 (Acido Alfa linolenico).**

## Perchè un pane ai semi di Chia ?

**Grazie alla presenza di semi di Chia nella miscela, il nostro pane Chia Brot è una fonte di acidi grassi Omega-3 (Acido Alfa linolenico) .**

L'acido alfa - linolenico contribuisce al mantenimento del normale livello di colesterolo nel sangue. Questo effetto positivo si ottiene con un apporto giornaliero di 2 g di questo importante elemento.

**Mangiando circa 150 g del nostro pane Chia Brot, si soddisfa l'apporto di Omega-3 necessario al nostro fabbisogno quotidiano!**

Oltre a contenere i preziosi semi di Chia, il nostro **Pane contiene anche mais soffiato tritato, semi di girasole, fiocchi di patate, semi di zucca e di lino, che lo rendono unico e gustoso!**



### RICETTA BASE per Pane e panini

#### CHIA BROT 40 4.000 g

Farina tipo 0 360W	6.000 g
Acqua	6.000 g
Lievito di birra	300 g

Modalità d'impiego: impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura impasto: 26° C Riposo: 20 min.

Pezzare come d'abitudine, formare e porre a lievitare a 30°C con 75% U.R. per 60 min. ca.

#### Decorazione Pane Panini

CHIA BROT 40	250 g	600 g
Semi di sesamo	250 g	600 g

Cottura: 210°C pane 50 min. ca. panini: 20 min. ca.

### INFORMAZIONI SU 100 g di pane o panini CHIA BROT 40

	Pane	Panini
Semi di Chia	3,75%	4,07%
Acidi grassi OMEGA 3	1,5%	1,6%
<b>Valori nutrizionali:</b>		
Kcal - Kj	277-1160	296-1237
Grassi	6,3%	7,8%
di cui acidi grassi sat.	0,8%	1,1%
Carboidrati	40,6%	40,9%
di cui zuccheri	0,9%	0,9%
Fibre	5,8%	6,3%
Proteine	11,3%	12,2%
Sale	1,67%	1,77%

#### Ingredienti PANE:

farina di grano tenero, acqua, mais soffiato tritato, semi di girasole, fiocchi di patate, semi di Chia (Salvia Hispanica) 3,75%, lievito di birra, farina di segale, semi di sesamo, sale, glutine di grano tenero, germe di grano tenero alimentare stabilizzato, semi di lino, farina di semi di zucca, semi di zucca tritati, fibre vegetali, crusca di grano tenero, estratto di malto d'orzo.

Può contenere tracce di: lupini, latte, soia (oltre ad eventuali altri allergeni presenti sul sito di produzione).

#### Ingredienti Panini:

farina di grano tenero, acqua, mais soffiato tritato, semi di girasole, fiocchi di patate, semi di sesamo, semi di Chia (Salvia Hispanica) ca. 4,1%, lievito di birra, farina di segale, sale, glutine di grano tenero, germe di grano tenero alimentare stabilizzato, semi di lino, farina di semi di zucca, semi di zucca tritati, fibre vegetali, crusca di grano tenero, estratto di malto d'orzo.

Può contenere tracce di: lupini, latte, soia (oltre ad eventuali altri allergeni presenti sul sito di produzione).

### IMPORTANTE !

Se il prodotto finito viene confezionato, si ricorda di riportare in etichetta:

- la porzione media raccomandata unitamente all'analisi su 100 g di prodotto finito
- la dicitura: consigliato in un regime di vita sana, con dieta varia ed equilibrata

### RICETTA con BIGA per Pane e panini

#### Biga:

Farina tipo 0 270/290W	6.000 g
Acqua	3.000 g
Lievito di birra	50 g

Impastare brevemente, quindi porre in marna unta per 12-14 ore ca.

#### Impasto:

CHIA BROT 40	4.000 g
Biga	9.050 g
Olio Extra Vergine d'Oлива	250 g
Acqua	4.200 g
Lievito di birra	200 g

Modalità d'impiego: impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura impasto: 26°C Riposo: 20 min.

Pezzare come d'abitudine, formare e porre a lievitare a 30°C con 75% U.R. per 60 min. circa.

#### Decorazione Pane Panini

CHIA BROT 40	250 g	600 g
Semi di sesamo	250 g	600 g

Cottura: 210°C pane 50 min. ca. panini: 20 min. ca.

### INFORMAZIONI SU 100 g di pane o panini CHIA BROT 40

	Pane	Panini
Semi di Chia	3,49%	3,73%
Acidi grassi OMEGA 3	1,36%	1,46%

#### Valori nutrizionali:

Kcal - Kj	271-1136	289-1210
Grassi	7,5%	8,8%
di cui acidi grassi sat.	0,9%	1,1%
Carboidrati	37,7%	38,1%
di cui zuccheri	0,8%	0,9%
Fibre	5,3%	5,8%
Proteine	10,3%	11,1%
Sale	1,55%	1,66%

#### Ingredienti PANE:

acqua, farina di grano tenero, mais soffiato tritato, semi di girasole, fiocchi di patate, semi di Chia (Salvia Hispanica) 3,49%, farina di segale, semi di sesamo, olio extra vergine d'oliva, sale, glutine di grano tenero, germe di grano tenero alimentare stabilizzato, semi di lino, farina di semi di zucca, semi di zucca tritati, fibre vegetali, lievito di birra, crusca di grano tenero, estratto di malto d'orzo.

Può contenere tracce di: lupini, latte, soia (oltre ad eventuali altri allergeni presenti sul sito di produzione).

#### Ingredienti Panini:

acqua, farina di grano tenero, mais soffiato tritato, semi di girasole, fiocchi di patate, semi di sesamo, semi di Chia (Salvia Hispanica) ca. 3,73%, farina di segale, olio extra vergine d'oliva, sale, glutine di grano tenero, germe di grano tenero alimentare stabilizzato, semi di lino, farina di semi di zucca, semi di zucca tritati, fibre vegetali, lievito di birra, crusca di grano tenero, estratto di malto d'orzo.

Può contenere tracce di: lupini, latte, soia (oltre ad eventuali altri allergeni presenti sul sito di produzione).