

FITBERRY

Mit rotem Traubenkonzentrat, Calcium und Magnesium



Premix für Malz-Dreikornbrot mit Sonnenblumenkernen
und rotem Traubenkonzentrat



7043

FITBERRY

Mit rotem Traubenkonzentrat, Calcium und Magnesium

Der Trend im Backwarenssegment geht immer mehr in Richtung softer und saftiger Gebäcke. Auch ist eine steigende Nachfrage nach Lebensmitteln mit einem besonderen MEHR-Wert zu beobachten.

Mit **FITBERRY** hergestellte Backwaren zeichnen sich durch ihre softige Krumenstruktur, ihre besondere Frischhaltung und ihr unverwechselbares Aroma aus. Die exklusiven Zutaten, wie z. B. rotes Traubenkonzentrat, Calcium und Magnesium verleihen den Backwaren das gewisse Extra.

Daher sind **FITBERRY**-Backwaren die ideale Grundlage für den täglichen Verzehr. Egal ob am Frühstückstisch, in der Schulpause oder am Arbeitsplatz. Kombiniert mit den unterschiedlichsten herzhaften oder süßen Belägen ist **FITBERRY** immer ein Genuss.

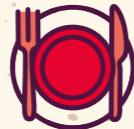
Die gute Frischhaltung sorgt dafür, dass die Backwaren lange ihren Gebäckcharakter behalten und dienen so bei z. B. langen Wanderungen als Stärkung für zwischendurch.



beim Wandern



im Fitnessstudio



beim Mittagessen



im Büro



beim Frühstück



Eine Kombination aus hochwertigen und optimal aufeinander abgestimmten Rohstoffen

- beste Zutaten in konstanter Qualität
- exklusiv mit rotem Traubenkonzentrat, sowie Calcium und Magnesium
- für eine Vielzahl attraktiver Gebäckspezialitäten im Brot und Kleingebäck-Bereich
- gleichbleibende Backergebnisse

Hohe Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- optimale Teigeigenschaften
- hervorragende Maschinengängigkeit
- Höchstmaß an Verarbeitungssicherheit und Gärtoleranz
- sehr guter Ofennachtrieb

Backwaren für den trendbewussten Verbraucher von heute

- kräftig-aromatisch im Geschmack
- softer Gebäckcharakter
- saftig-lockere Krume mit sehr guter Verzehrsfrische
- überzeugendes Gebäckvolumen

Wichtige Information zur Kennzeichnung von FITBERRY-Backwaren:

¹ Bei der Verwendung des Begriffs „Fitberry“ im Gebäcknamen handelt es sich um eine unspezifische gesundheitsbezogene Angabe. Daher müssen bei verpackter und loser Ware die Nährwertangaben, ein zugelassener und zutreffender spezifischer Claim sowie ein Hinweis auf eine abwechslungsreiche Ernährung und eine gesunde Lebensweise stets genannt werden:



Calcium und Magnesium tragen zu einem normalen Energiestoffwechsel bei
Calcium und Magnesium tragen zu einer normalen Muskelfunktion bei
Magnesium trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei
(Verordnung (EU) Nr. 432/2012, Health-Claim)

Schon täglich 100 g Gebäck reichen aus, um die positiven Wirkungen zu erzielen. Der regelmäßige Verzehr dieses Gebäcks ist nur ein Beitrag im Rahmen einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und einer gesunden Lebensweise.

Bei loser Ware sind die Angaben entweder direkt an der Ware zu machen oder es ist ein entsprechender Hinweis direkt an der Ware vorzunehmen, z. B.: „Nährwertangaben und gesundheitsbezogene Angaben siehe Kladde“. Bei verpackter Ware empfehlen wir die Angabe in räumlicher Nähe zu dem Gebäcknamen, wie z. B. bei „Fitberry-Brot“ (-Brötchen, -Kleingebäck, usw.), oder einen Sternchenverweis auf der Schauseite auf die spezifischen Claims.

FITBERRY-BROT¹

Bezeichnung:

Malz-Dreikornbrot mit Sonnenblumenkernen und rotem Traubenkonzentrat

Zum Teig:

FITBERRY	5,000 kg
Weizenmehl T 550	5,000 kg
Hefe*	0,250 kg
Wasser, ca.	6,000 l

Teiggewicht 16,250 kg

* Hefemenge und Teigruhe den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit:	2 + 8 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	27 - 28 °C
Teigruhe*:	20 - 30 Minuten
Teigeinlage:	0,580 kg

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rund und ggf. auch lang wirken. Danach die Oberfläche befeuchten, in untenstehendes Topping wälzen und mit dem Schluss nach unten direkt auf Abziehapparate setzen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Oberfläche wie gewünscht einschneiden und nochmals für 5 - 10 Minuten zur Gare stellen. Anschließend mit Schwaden schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Topping: Mischung aus Sesam, Sonnenblumenkerne, Hartweizengrieß (1:1:1)

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur, fallend
Backzeit: 55 - 60 Minuten

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1146 kJ (272 kcal)
Fett	7,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	38,1 g
davon Zucker	4,4 g
Ballaststoffe	4,8 g
Eiweiß	11,4 g
Salz	1,6 g
Magnesium	132 mg (35 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)
Calcium	256 mg (32 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)

Aufgrund der Anreicherung sind die Nährwertangaben des Gebäcks stets zu nennen!

¹ Weitere wichtige Informationen siehe Seite 5



FITBERRY-KLEINGEBÄCK¹

Bezeichnung:

Weizenkleingebäck mit Sonnenblumenkernen und rotem Traubenkonzentrat

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	7,500 kg
FITBERRY	2,500 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,300 kg
Speiseöl	0,100 kg
Salz	0,100 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser*, ca.	5,700 l

Teigewicht 16,600 kg

* Bei der Aufarbeitung über Kopfmashinen empfiehlt es sich, die Wassermenge um 1 - 2 % zu reduzieren.

Knetzeit:	2 + 8 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	10 - 15 Minuten
Ballengewicht:	2,100 kg
Ballengare:	ca. 15 Minuten

Arbeitshinweise:

Nach der Ballengare die Ballen wie gewünscht aufarbeiten, die Oberfläche befeuchten und in untenstehendes Topping drücken. Anschließend auf Bleche wegsetzen und zur Gare stellen. Bei guter Gare wie gewünscht schieben.

Topping: Mischung aus Sesam, Sonnenblumenkerne, Hartweizengrieß (1:1:1)

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur
Backzeit: ca. 20 Minuten

Nährwertangaben

100 g Kleingebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1233 kJ (293 kcal)
Fett	6,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	45,5 g
davon Zucker	3,7 g
Ballaststoffe	4,7 g
Eiweiß	10,9 g
Salz	1,4 g
Magnesium	83 mg (22 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)
Calcium	168 mg (21 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)

Aufgrund der Anreicherung sind die Nährwertangaben des Gebäcks stets zu nennen!

¹ Weitere wichtige Informationen siehe Seite 5



JOGHU-BROT

Bezeichnung:

Mehrkornbrot mit Joghurt und Ölsamen

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	3,300 kg
FITBERRY	2,700 kg
UNSER HAFERBROT	2,000 kg
Roggenmehl T 1150	2,000 kg
Joghurt	1,500 kg
Salz	0,020 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	5,300 l

Teiggewicht 17,070 kg

Knetzeit: 4 + 8 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 27 - 28 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 0,450 kg

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teiglinge abwägen, rund wirken und etwas länglich ausformen. Die Oberfläche der Teiglinge anfeuchten und in eine Mischung aus Sesam und Mohn (2:1) drücken. Danach die Unterseite mit Wasser befeuchten und in Sonnenblumenkerne drücken. Anschließend auf Abziehapparaten zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare schneiden, nochmals für 5 - 10 Minuten zur Gare stellen und anschließend mit Schwaden schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: 35 - 40 Minuten

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1207 kJ (287 kcal)
Fett	9,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
Kohlenhydrate	37,3 g
davon Zucker	4,2 g
Ballaststoffe	5,3 g
Eiweiß	11,4 g
Salz	1,4 g
Magnesium	105 mg (28 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)
Calcium	160 mg (20 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)

Aufgrund der Anreicherung sind die Nährwertangaben des Gebäcks stets zu nennen!



KARTOFFEL-MEHRKORNBRÖTCHEN/-KRUSTIS

Bezeichnung Brötchen:

Mehrkornbrötchen mit Ölsamen und Kartoffelflocken

Bezeichnung Krustis:

Mehrkornkleingebäck mit Ölsamen und Kartoffelflocken

Zum Quellstück:

Maisgrieß	1,000 kg
Haferflocken	0,500 kg
Leinsamen	0,500 kg
Wasser, ca. 40 °C	1,800 l

Quellstück 3,800 kg

Stehzeit: ca. 1 Stunde

Zum Teig:

Quellstück	3,800 kg
Weizenmehl T 550	6,000 kg
FITBERRY	2,500 kg
Kartoffelflocken	0,500 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,350 kg
Speiseöl	0,200 kg
Salz	0,120 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser, ca.	4,700 l

Teiggewicht 18,570 kg

Knetzeit: 2 + 8 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Ballengewicht: 2,400 kg für eckige Brötchen

1,500 kg für Krustis

Ballengare: ca. 10 Minuten

Arbeitshinweise Kartoffel-Mehrkornbrötchen:

Nach der Ballengare die Ballen abpressen, die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und in eine Mischung aus Maisgrieß, Sesam und Leinsamen (2:2:1) drücken. Anschließend die Teiglinge auf Bleche wegsetzen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Oberfläche der Teiglinge diagonal einschneiden, nochmals kurz zur Gare stellen und anschließend mit Schwaden schieben.

Arbeitshinweise Kartoffel-Mehrkornkrustis:

Nach der Ballengare die Ballen nur abpressen. Zwei Teiglinge aufeinander legen und in Roggenmehl lang stoßen. Den Schluss der Teiglinge befeuchten, in eine Mischung aus Maisgrieß, Sesam und Leinsamen (2:2:1) drücken, mit dem Schluss nach oben auf Bleche wegsetzen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Schwaden schieben.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 20 - 22 Minuten

Nährwertangaben

100 g Kleingebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1260 kJ (299 kcal)
Fett	8,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	43,2 g
davon Zucker	4,6 g
Ballaststoffe	5,0 g
Eiweiß	10,7 g
Salz	1,6 g
Magnesium	90 mg (24 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)
Calcium	152 mg (19 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)

Aufgrund der Anreicherung sind die Nährwertangaben des Gebäcks stets zu nennen!



NUSS-JOGHURTBRÖTCHEN

Bezeichnung:
Weizenbrötchen mit Nüssen und Joghurt

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	7,500 kg
FITBERRY	2,500 kg
Joghurt	1,500 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,350 kg
Speiseöl	0,200 kg
Salz	0,120 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser, ca.	5,000 l
Haselnüsse, ganz, geröstet*	0,800 kg
Walnussbruch*	0,800 kg

Teiggewicht 19,170 kg

* Zum Ende der Knetzeit zugeben.

Knetzeit: 2 + 8 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur: ca. 27 °C
Teigruhe: ca. 10 Minuten
Ballengewicht: 2,400 kg
Ballengare: ca. 10 Minuten

Arbeitshinweise:

Nach der Ballengare die Ballen abpressen, rund wirken und anschließend die Teiglinge leicht länglich ausformen. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten, in Sesam wälzen, auf Bleche wegsetzen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge der Länge nach einschneiden und nochmals kurz zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Schwaden schieben.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur
Backzeit: ca. 20 Minuten

Nährwertangaben

100 g Brötchen enthalten durchschnittlich:

Energie	1414 kJ (337 kcal)
Fett	14,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	39,0 g
davon Zucker	3,5 g
Ballaststoffe	4,2 g
Eiweiß	11,3 g
Salz	1,5 g
Magnesium	94 mg (25 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)
Calcium	160 mg (20 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)

Aufgrund der Anreicherung sind die Nährwertangaben des Gebäcks stets zu nennen!



