



PROZDROWIE

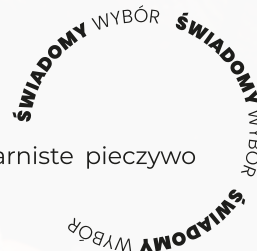
www.ecotrade.pl

FUNKCJONALNE MIESZANKI PIEKARNICZE

Inwestycja w przyszłość Twojej piekarni



3 na 5 konsumentów uważa, że pełnoziarniste pieczywo jest zdrowsze.



Rynek piekarniczy zmienia się szybciej niż kiedykolwiek.

Klienci poszukują produktów, które **wspierają zdrowie i wpisują się w aktualne trendy żywieniowe.**

Coraz większą rolę odgrywa **pieczywo pełnoziarniste bogate w błonnik z dodatkiem ziaren, nasion czy składników funkcjonalnych.** To odpowiedź na rosnącą świadomość konsumentów, którzy oczekują połączenia tradycji i nowoczesnego podejścia do odżywiania.

Dlaczego warto wprowadzić funkcjonalne mieszanki do swojej piekarni?

01

Odpowiedź na potrzeby rynku

- Klienci wybierają pieczywo wspierające zdrowy styl życia.
- Produkty pełnoziarniste, bogate w błonnik stają się codziennym wyborem.
- Te wypieki pozycjonują piekarnię jako innowatora i lidera rynku.

02

Realne korzyści biznesowe

- Wyższa sprzedaż i lepsza rentowność.
- Nowe grupy Klientów.
- Budowanie pozytywnego wizerunku.

03

Powtarzalność i wygoda

- Stała jakość i powtarzalne wypieki.
- Oszczędność czasu i pewność standardów.
- Skupienie na Kliencie i rozwoju biznesu.

Z tych powodów przygotowaliśmy dla Ciebie wybrane funkcjonalne mieszanki piekarnicze. Zostały one opracowane z myślą o wysokiej jakości i współczesnych trendach rynkowych. To rozwiązania, które pomogą Ci poszerzyć ofertę piekarni, przyciągnąć nowych Klientów i zwiększyć lojalność dotychczasowych.

Ważne! Nasze mieszanki nie zastąpią zbilansowanej diety. Mogą być elementem świadomych, zdrowych wyborów.



GWAREK Z MĄKĄ ORKISZOWĄ

Wyjątkowa kompozycja mieszanki, która zawiera mąkę orkiszową oraz aż 60% ziaren. Dzięki tak bogatemu składowi pieczywo to wyróżnia się wysoką wartością odżywczą i licznymi korzyściami zdrowotnymi. Charakteryzuje się oryginalnym kształtem, który przyciąga wzrok. Jego intensywny aromat i smak gwarantują pełne zadowolenie nawet najbardziej wymagających Klientów.

Siemię lniane - bogate w omega-3 i błonnik.

Nasiona słonecznika - bogate w witaminę E, magnez i cynk.

Kasza jęczmienna i ziarna żyta - poprawiają perystaltykę jelit i obniżają cholesterol, witaminy z grupy B.



CHLEB DYNOWSKI

83% mieszanka mączna. Starannie skomponowana receptura, która łączy tradycję z nowoczesnym podejściem do zdrowego żywienia. Zawiera ponad 50% ziaren i liofilizowaną marchewkę. Pełnowartościowe składniki, które nie tylko wzbogacają smak wypieków, ale także wspierają dobre samopoczucie konsumentów. Mieszanka wzbogacona wapniem. Pokrywa 20% jego dziennego zapotrzebowania. Zawiera aż 23 g błonnika pokarmowego.

Siemię lniane złote i brązowe - bogate w omega-3 i błonnik.

Nasiona słonecznika, dyni i sezamu - witaminy, minerały i zdrowe tłuszcze.

Grys sojowy - białko roślinne.

Marchew liofilizowana - beta-karoten.

Zakwas żytni - wspomaga trawienie i korzystnie wpływa na florę jelitową.



SWOJAK

To 50% mieszanka do wypieku chleba mieszanego o wyjątkowym aromacie i bogatej strukturze. Zawiera płatki owsiane, siemię lniane, słonecznik, amarantus i płatki sojowe – naturalne źródła błonnika i skwalenu. Dzięki starannie dobranym składnikom pieczywo zyskuje doskonały smak, dłuższą świeżość.

Płatki owsiane - źródło błonnika.

Siemię lniane brązowe - bogate w kwasy omega-3 i błonnik.

Nasiona słonecznika - bogate w witaminę E, magnez i cynk.

Ziarna żyta - pełne błonnika i witamin z grupy B.

Amarantus naturalne źródło skwalenu - wspiera odporność, wspomaga regenerację komórek i działa antyoksydacyjnie.





PIECZYWO IG

Mieszanka pszenna do produkcji pieczywa funkcjonalnego, bogata w błonnik i naturalne źródło białka. Dzięki niskiemu indeksowi glikemicznemu wspiera kontrolę poziomu cukru i zapewnia długotrwałe uczucie sytości. Idealna dla osób aktywnych i tych którzy dbają o zbilansowaną dietę.

Wysoka zawartość błonnika - wspiera trawienie

Źródło białka - buduje mięśnie i wspiera dietę osób aktywnych.

Niski indeks glikemiczny - stabilizuje poziom cukru we krwi.

Lekka struktura pieczywa - idealna do codziennego spożycia.

📉 Niski indeks glikemiczny **43,4** 📈 Średni ładunek glikemiczny **10,9**



*Według opinii z dnia 29.06.2018 r. wydanej przez Laboratorium Badan Żywności Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. Dotyczy produktu przygotowanego wg receptury podanej na etykiecie.



ŻYTNIAK UP

Mieszanka stworzona z myślą o produkcji pieczywa pełnoziarnistego, bogatego w błonnik i składniki wspierające zdrowie. Bazuje na mące żytniej razowej. Jest wzbogacona o nasiona słonecznika i siemię lniane - idealna dla piekarni oferujących produkty funkcjonalne i naturalne.

Mąka żytnia razowa - wysoka zawartość błonnika, wspiera trawienie.

Nasiona słonecznika - bogate w witaminę E, magnez i cynk.

Siemię lniane - bogate w omega-3 i błonnik.



SKIEŁKOWANE ZIARNO ŻYTA

To naturalny dodatek, który wzbogaca pieczywo o wyjątkowy smak i aromat. Jest cenne w wartości odżywcze. Proces kiełkowania zwiększa biodostępność **witamin z grupy B, żelaza i magnezu**, a także podnosi wartość przeciwutleniającą. Dzięki temu **wspiera odporność, poprawia trawienie i pomaga utrzymać prawidłowy poziom cukru we krwi.**

