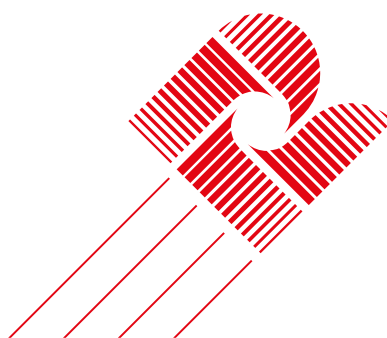


PREMEZCLAS RICAS EN PROTEÍNAS



R I E T M A N N



Las proteínas
van **DENTRO** del pan,



¡no ENTRE!

¡Solo un 4,9% de hidratos y un 28,5% de proteínas!

Índice

Págs. 4 a 7	Nueva generación de premezcla para pan rico en proteínas y reducido en hidratos 4,9
Págs. 8 a 9	Premezcla para pan de molde 11,3
Págs. 10 a 11	Premezcla para pan Blond 6,0
Págs. 12 a 13	Premezcla para panecillos 4,9
Págs. 14 a 17	Premezcla para pan de sándwich 12,9
Págs. 18 a 19	Premezcla para pan de sándwich «Top 7»
Págs. 20 a 23	Premezcla para crackers
Págs. 24 a 27	Premezcla para wraps 31,7
Págs. 28 a 29	Premezcla para hojaldre
Págs. 30 a 31	Premezcla para pizza
Págs. 32 a 33	Premezcla para panini 4,9
Págs. 34 a 35	Premezcla para gofres
Págs. 36 a 37	Premezcla para pancakes
Págs. 38 a 41	Otros productos
Págs. 42 a 43	¿Quiénes somos? ¿Por qué productos ricos en proteínas? Premezclas a medida y éxito internacional



...¿26,5 % de proteínas?

¡Es enorme...!

- Rico en proteínas
- Rico en grasas poliinsaturadas
- Rico en ácidos grasos omega-3
- Rico en fibra

...¿Solo un 4,9 %
de hidratos?

¡Bajo control...!



Nueva generación de premezcla para pan rico en proteínas y reducido en hidratos 4,9

Receta

Premezcla para pan rico en proteínas 4,9 RIETMANN	10,000 kg
Levadura fresca	0,400 kg
Agua (aprox.)	8,300 kg



Amasado (amasadora de espiral): 8 min lenta + 6–10 min rápida

Temperatura de la masa: 26–30 °C

Reposo: Ninguno

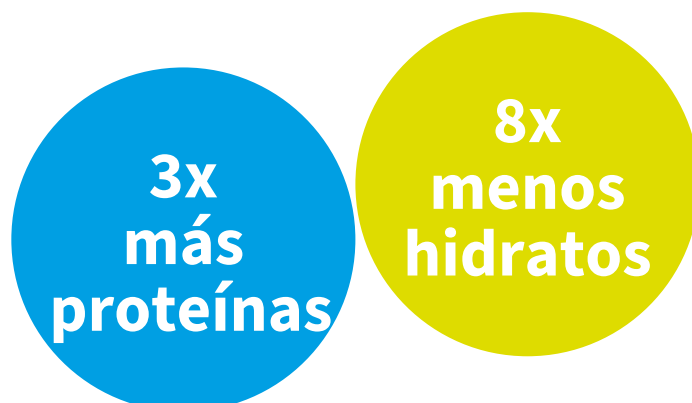
Peso: 450 g de masa para un pan de 400 g

Fermentación final: 35–45 minutos

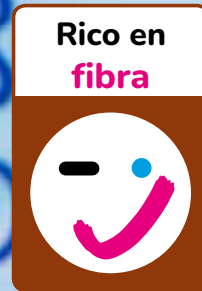
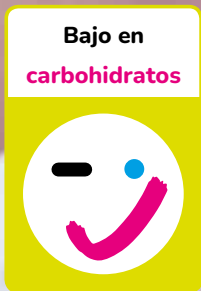
Horneado: 220 °C bajando a 190 °C

Ingredientes

agua, mezcla de proteínas (proteína de trigo, proteína de soja, proteína de altramuza), soja troceada, semillas de lino, semillas de girasol, harina de soja, harina integral de trigo, salvado de trigo, fibra de manzana, levadura, semillas de sésamo, sal, harina de cebada malteada tostada, lecitina de soja (emulgente), diacetato de sodio (corrector de acidez).









Premezcla para pan de molde 11,3

Receta

Premezcla para pan de molde
11,3 RIETMANN

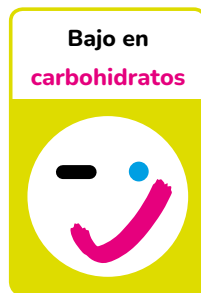
10,000 kg

Levadura fresca

0,400 kg

Agua (aprox.)

7,400 kg



Ingredientes

agua, mezcla de proteínas (proteína de trigo, proteína de guisante), semillas de lino marrón, harina integral de centeno, soja troceada, harina de soja, salvado de trigo, semillas de lino dorado, semillas de girasol, semillas de sésamo, levadura, fibra de avena, sal, suero lácteo enriquecido en proteínas, diacetato de sodio (corrector de acidez), lecitina de soja (emulgente)



150%
más
proteínas

70%
menos
hidratos

Blond



Premezcla para pan Blond 6,0

Receta

Premezcla para pan Blond 6,0 RIETMANN	10,000 kg
Levadura fresca	0,400 kg
Agua (aprox.)	11,500 kg



Ingredientes

agua, mezcla de proteínas (proteína de trigo, proteína de soja, proteína de arroz), harina de soja, fibra de avena, harina integral de trigo, levadura, goma guar (espesante), aceite de colza, sal, azúcar, masa madre de centeno deshidratada, lecitina (emulgente), diacetato de sodio (corrector de acidez)



3x
más
proteínas

7x
menos
hidratos



Las proteínas *van* **DENTRO** del pan, **¡no ENTRE!**



¡Solo un 4,9% de hidratos* y un 28,5% de proteínas!

El placer de un pan delicioso con los beneficios de un bajo contenido en hidratos.

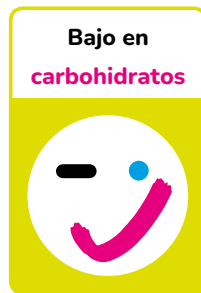
- > Rico en proteínas
- > Bajo en hidratos de carbono
- > Rico en grasas poliinsaturadas
- > Rico en ácidos grasos omega-3
- > Rico en fibra

* En comparación con un panecillo tradicional

Premezcla para panecillos 4,9

Receta

Premezcla para panecillos 4,9 RIETMANN	10,000 kg
Levadura fresca	0,400 kg
Agua (aprox.)	8,500 kg



Ingredientes

agua, mezcla de proteínas (proteína de trigo, proteína de soja, proteína de altramuza), semillas de lino, harina de soja, harina integral de trigo, soja troceada, salvado de trigo, semillas de girasol, semillas de sésamo, fibra de manzana, levadura, sal, harina de malta de cebada, lecitina de soja (emulgente), diacetato de sodio (corrector de acidez)



Premezcla para pan de sándwich 12,9

Receta

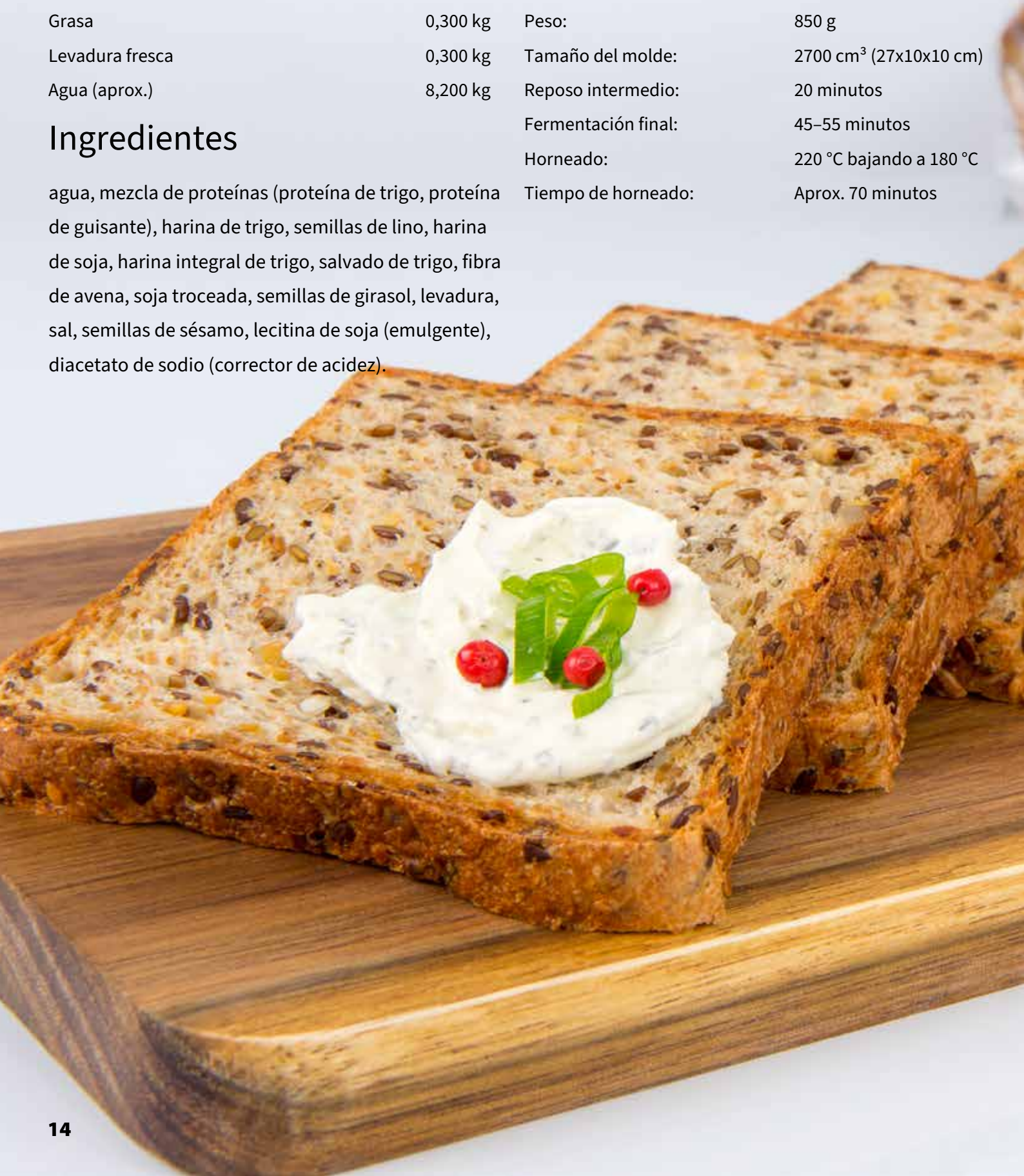
Premezcla para pan de sándwich
12,9 RIETMANN

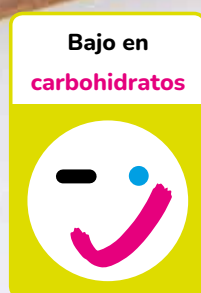
Grasa	0,300 kg
Levadura fresca	0,300 kg
Agua (aprox.)	8,200 kg

Ingredientes

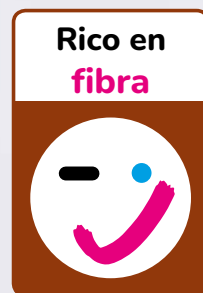
agua, mezcla de proteínas (proteína de trigo, proteína de guisante), harina de trigo, semillas de lino, harina de soja, harina integral de trigo, salvado de trigo, fibra de avena, soja troceada, semillas de girasol, levadura, sal, semillas de sésamo, lecitina de soja (emulgente), diacetato de sodio (corrector de acidez).

Amasado (amasadora de espiral):	2 min lenta + 8–12 min rápida
Temperatura de la masa:	28–30 °C
Reposo:	Ninguno
Peso:	850 g
Tamaño del molde:	2700 cm ³ (27x10x10 cm)
Reposo intermedio:	20 minutos
Fermentación final:	45–55 minutos
Horneado:	220 °C bajando a 180 °C
Tiempo de horneado:	Aprox. 70 minutos









Premezcla para pan de sándwich «Top 7»

7 valiosas fuentes de proteína

Receta

Premezcla para pan de sándwich
«Top 7» RIETMANN

10,000 kg

Grasa

0,300 kg

Levadura fresca

0,300 kg

Agua (aprox.)

8,200 kg

Ingredientes

agua, mezcla de 7 proteínas (proteína de trigo, proteína de soja, proteína de guisante, proteína de huevo, proteína de arroz, proteína de suero lácteo, proteína de leche), harina de trigo, semillas de lino, harina de soja, harina integral de trigo, salvado de trigo, fibra de avena, soja troceada, semillas de girasol, levadura, sal, semillas de sésamo, lecitina de soja (emulgente), diacetato de sodio (corrector de acidez)

Amasado (amasadora de espiral): 2 min lenta +

8–12 min rápida

Temperatura de la masa:

28–30 °C

Reposo:

Ninguno

Peso:

850 g

Tamaño del molde:

2700 cm³ (27x10x10 cm)

Reposo intermedio:

20 minutos

Fermentación final:

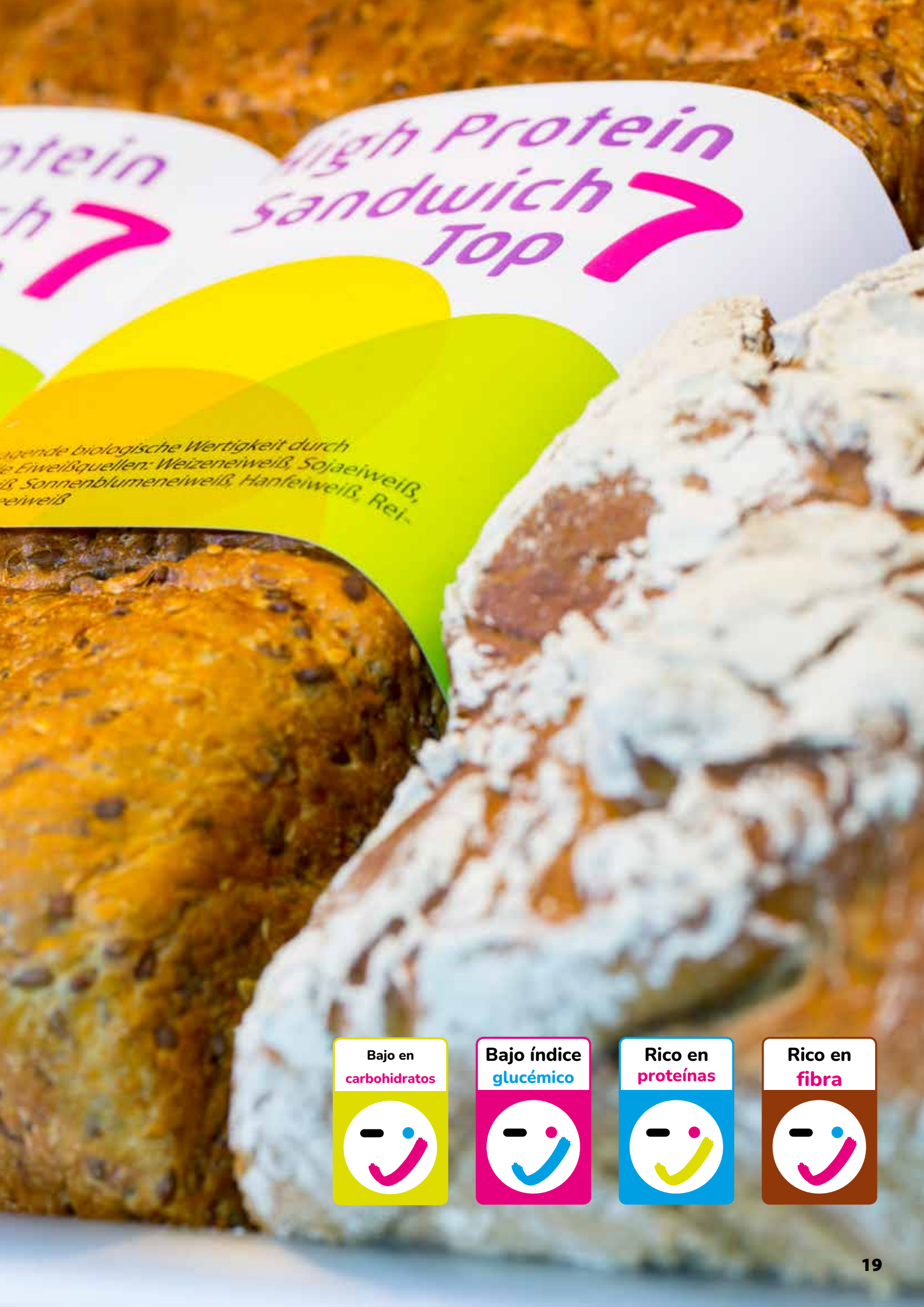
45–55 minutos

Horneado:

220 °C bajando a 180 °C

Tiempo de horneado:

Aprox. 70 minutos



rotein
ch

High Protein
sandwich
Top

...ende biologische Wertigkeit durch
...e Eiweißquellen: Weizeneiweiß, Sojaeiweiß,
...ß, Sonnenblumeneiweiß, Hanfeiweiß, Rei-
...eiweiß

Bajo en
carbohidratos

Bajo índice
glucémico

Rico en
proteínas

Rico en
fibra

Premezcla para crackers

Receta

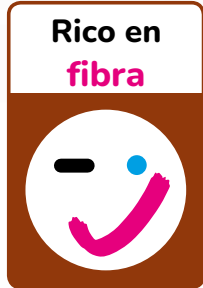
Premezcla para crackers RIETMANN 10,000 kg

Agua (aprox.) 4,000 kg



Ingredientes

semillas de girasol, semillas de lino, gluten de trigo, copos de avena, semillas de sésamo, jarabe de glucosa, agua, salvado de trigo, grasa de palma en polvo, proteína de leche, almidón de trigo, harina de malta de cebada, aceite de colza, dextrosa, masa madre de centeno seca, sal, levadura



125%
más
proteínas

65%
menos
hidratos

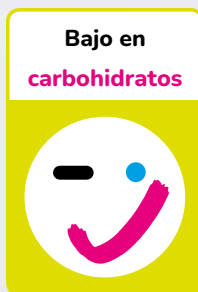




Premezcla para wraps 31,7



**3x
más
proteínas**



Receta

Premezcla para wraps 31,7 RIETMANN	10,000 kg
Aceite de colza	0,400 kg
Levadura fresca	0,300 kg
Agua (aprox.)	8,500 kg

Ingredientes

agua, mezcla de proteínas (proteína de trigo, proteína de soja, proteína de arroz), harina de trigo, harina de soja, aceite de colza, levadura, sal, emulgentes (mono- y diglicéridos, lecitina)



Bajo en
carbohidratos



Bajo índice
glucémico



Rico en
proteínas



Premezcla para hojaldre

Receta

Premezcla para hojaldre RIETMANN 10,000 kg

Levadura fresca 0,400 kg

Agua (aprox.) 8,000 kg

Margarina especial para hojaldre 5,500 kg

Trabajar la masa como un hojaldre



**50%
menos
hidratos**



Ingredientes

margarina, agua, mezcla de proteínas (proteína de trigo, proteína de soja, proteína de arroz), harina de trigo, harina de soja, levadura, sal, emulgente (mono- y diglicéridos, lecitina)



**50%
menos
hidratos**

Premezcla para pizza

Receta

Premezcla para pizza RIETMANN	10,000 kg
Levadura fresca	0,400 kg
Agua (aprox.)	8,000 kg
Margarina especial para hojaldre	2,800 kg
Trabajar la masa como un hojaldre	



Ingredientes

agua, mezcla de proteínas (proteína de trigo, proteína de soja, proteína de arroz), harina de trigo, harina de soja, margarina, levadura, sal, emulgente (mono- y diglicéridos, lecitina)



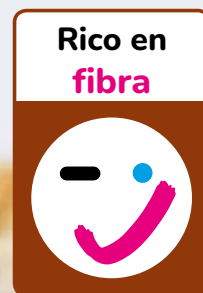
Premezcla para panini 4,9

Receta

Premezcla para panini 4,9 RIETMANN	10,000 kg
Levadura fresca	0,400 kg
Agua (aprox.)	8,500 kg

Amasado (amasadora de espiral):	4 min lenta + 8-12 min rápida
Temperatura de la masa:	28-30 °C
Reposo:	Ninguno
Peso:	120 g por pieza
Fermentación final:	35-40 minutos
Horneado:	220 °C bajando a 180 °C





**80%
menos
hidratos**

Ingredientes

agua, mezcla de proteínas (proteína de trigo, proteína de soja, proteína de altramuza), semillas de lino, harina de soja, harina integral de trigo, soja troceada, salvado de trigo, semillas de girasol, semillas de sésamo, fibra de manzana, levadura, sal, harina de malta de cebada, lecitina de soja (emulgente), diacetato de sodio (corrector de acidez)



**27%
más
proteínas**

Premezcla para gofres

Receta

Premezcla para gofres RIETMANN	1,000 kg
Leche (aprox.)	1,700 kg



Ingredientes

leche, mezcla de proteínas (proteína de trigo, proteína de soja, proteína de leche, proteína de suero lácteo), huevo en polvo, azúcar, grasa en polvo (aceite de palma, jarabe de glucosa, proteína de leche), goma guar (espesante), aroma

Premezcla para pancakes



Bajo en
carbohidratos



Bajo índice
glucémico



Rico en
proteínas



Mi

programa

¡Nuevo!

como mínimo
75%
menos hidratos
que la pasta
tradicional!

*100% sémola de trigo duro



Rico en proteínas

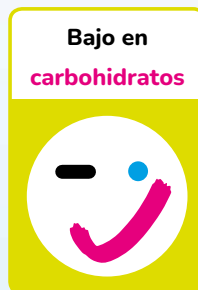
na fitness... prima well

prima
well

Pâtes protéinées



e 250 G



no más de
5 g
de hidratos en
100 g de pasta
cocida!



 reducido en hidratos

Rietmann también está especializada en el desarrollo y la producción de proteínas y complementos alimenticios de gran calidad. Ponemos a su disposición más de 300 recetas elaboradas a medida.





¿Quiénes somos?

Theodor Rietmann GmbH es una empresa familiar fundada hace casi 45 años, dirigida por la segunda generación y con más de 100 empleados. Fabrica productos de alta calidad para el mercado internacional de la panadería. Nos enorgullece trabajar directamente con nuestros clientes para ofrecerles los productos que buscan.

Como n.º 1 entre los fabricantes de premezclas para pan rico en proteínas, nos hemos convertido en expertos en nuestro sector. Gracias a análisis periódicos, desde las materias primas hasta el producto terminado, garantizamos en todo momento una alta calidad. Nuestro equipo de I+D aporta constantemente ideas nuevas e innovadoras a este mercado en continua evolución.

Con ingenieros agroalimentarios y panaderos profesionales como núcleo de nuestro equipo de desarrollo, no solo somos competentes en nuestro campo: sobre todo, nos apasionan nuestros productos.

¿Por qué productos ricos en proteínas?

Los productos y panes ricos en proteínas se extienden por el mercado internacional y se multiplican tanto en panaderías como en cadenas de supermercados. Su éxito constante y creciente demuestra que esta tendencia no solo no se agota, sino que está creando un nuevo estándar en el mercado del pan. Controlar el peso es un enfoque a largo plazo para llevar una vida más sana, y eso no significa renunciar a la buena comida. Los consumidores se interesan cada vez más por lo que comen y buscan productos que no solo sean buenos desde el punto de vista nutricional, sino también en sabor. ¡Se acabó la época de desterrar el pan de la dieta! Con el pan rico en proteínas podrá volver a disfrutar de un buen pan sin preocuparse por su contenido en hidratos. Ahora, su cena baja en hidratos a base de pollo y verduras puede ir acompañada de un buen pan rico en proteínas. ¿Una hamburguesa sin pan? ¡Imposible! ¿Una sopa sin pan? ¡Ya no!

Con nuestra gama de productos ricos en proteínas, los consumidores preocupados por su salud pueden seguir disfrutando de sus comidas sin sentir que les falta algo. Porque algo faltaba: ¡un pan rico en proteínas, delicioso y sano!

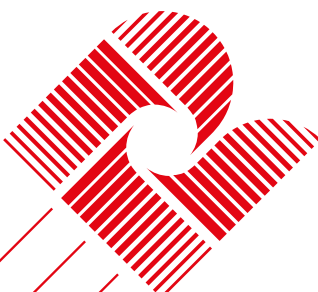
En un estudio científico realizado por el «Sydney University's Glycemic Index Research Service» se concluyó que nuestro «pan sería apto para el consumo por personas con diabetes...». En dicho estudio, nuestro producto se aproxima a un índice glucémico de 24, frente a un pan integral normal con un 40% de hidratos y un índice glucémico de 65.*

*Sydney University's Glycemic Index Research Service. (2013). Glycemic Index Research Report Number 1347. Sydney, Australia.



Premezclas a medida y éxito internacional

Como creadores del pan «energus10», hemos sido testigos de la multiplicación de productos especializados, ricos en proteínas y reducidos en hidratos. Un producto que nació como una idea nueva e innovadora es hoy un estándar en el mercado del pan y se ha extendido rápidamente al mercado internacional. Nuestros productos no solo son buenos: son nutricionalmente ricos para un estilo de vida sano. Si busca productos sanos y reducidos en hidratos, está en el lugar adecuado.



Theodor Rietmann GmbH
Labor + Werk
blendend
Großtrowstraße 1
D-66740 Saarlouis
☎ +49 (0) 6831 937-0
Fax +49 (0) 6831 937-299
E-mail: info@rietmann.de