

Produse de panificatie din orez fara gluten

DeutscheBack extinde gama de produse – TopBake Rice si TopSweet Rice , care permit obtinerea unor rezultate optime la paine si produse de patiserie–noile produse deschizand noi oportunitati de aroma, suculenta si prospetime a miezului .

Ahrensburg, 04 March 2014. DeutscheBack GmbH & Co. KG a extins gama de produse pentru paine si patiserie fara gluten (gluten free). Noile produse TopBake Rice Bread QSD, Fresh 60 si WA Pure dau painii din faina de orez o aroma mai intensa, un miez mai inchis si mai asemanator cu painea obisnuita, suculenta si prospetime. Acest lucru permite producatorilor de produse de panificatie o alegere mai larga a materiei prime, pentru a crea o diversitate in specialitatile gluten free.

Numarul oamenilor care consuma produse fara gluten este in continua ascensiune. Aproape 10% din populatia globala sunt potentiali cumparatori de produse fara gluten, din motive de sanatate sau lifestyle. Produsele de panificatie pentru aceasta clientela sunt facute din cereale fara gluten, ca porumb, orez, mei, hrisca sau pseudocereale, ca stir (amarant) si quinoa.

DeutscheBack a dezvoltat gamele **TopBake Rice** si **TopSweet Rice** pentru a obtine rezultate optime la coacere cu materii prime fara gluten.

Selectia diversa a sistemelor functionale se bazeaza in principal pe hidrocoloizi, fibre dietetice, enzime, faina de orez, amidon si include atat ingrediente singulare, cat si premixuri sau fainuri special preparate pentru paine si patiserie.

Gama **TopBake Rice Bread** pentru producerea painii a fost extinsa. Este disponibila ca 100% faina speciala sau 50% premix.

Semintele rumenite dau produsului aroma tipica de paine. In produsul fara alergeni **TopBake Rice Bread AF** se evita cu grija toti alergeni cunoscuti.

Gama este completata o data cu dezvoltarea **TopBake Rice Bread QSD**. Utilizarea maiei fara gluten imprima produselor fara alergeni o aroma intensa si un miez mai inchis, tipic produselor panificabile. Premixul 50% se poate combina cu alte fainuri fara gluten.

Pentru optimizarea retetelor existente, in scopul obtinerii unei texturi succulente a miezului si a unui termen de valabilitate mai mare, s-au dezvoltat 2 noi produse in gama fara gluten: **TopBake Fresh 60 (Rice)**, care este un sistem enzimatic care incetineste invecierea miezului. Cu capacitatea lui excelenta de legare a apei, **TopBake WA Pure (Rice)** evita uscarea miezului.

Pentru produse de patiserie, **TopSweet Cake Mix Rice** este un premix universal disponibil pentru prajitura Madeira, fursecuri, gogosi sau vafe.

TopSweet Sponge Cake Rice s-a dezvoltat special pentru prajituri pandispan cu fructe sau baze de prajitura. Mixul contine praf de copt, emulgatori, arome si zahar, ceea ce inseamna ca nu trebuie achizitionate si inglobate alte materii prime fara gluten. Aceasta reduce costurile de logistica si analize a materiilor prime, pentru ca toate produsele din gama sunt garantate in privinta continutului de mai putin de 20 ppm gluten.

<http://www.deutscheback.de>