

ZBOŻA POLSKIE

ZIARNA, PŁATKI, OTRĘBY

ZBOŻA POLSKIE linia najwyższej jakości surowców pochodzących z upraw krajowych. Do zastosowania zakładach gastronomicznych, piekarskich oraz w kuchni domowej.

Produkty z tej linii wykorzystywane są przez coraz większą grupę **PIEKARZY DOMOWYCH**.

Surowce te nie są poddawane żadnym procesom obróbki chemicznej, a oczyszczanie następuje za pomocą prostych metod stosowanych w tradycyjnych młynach (np. wialnia i segregacja wizualna)

Ziarna oraz powstałe z nich płatki i otręby nie są modyfikowane genetycznie (wolne od GMO).

Z ziaren tych zbóż powstaje również **MAKA PIEKARSKA** do wypieku **CHLEBA ŻYCIA**. Mąka ta jest niestandardyzowana czyli **CZYSTA** pod względem tzw „polepszaczy”. Brak standaryzacji wymusza użycie wysokiej jakości ziarna, co eliminuje potrzebę „wzbogacania” dodatkami podnoszącymi jej walory wypiekowe. Mąka wolna jest również od antyzbrylaczy i środków zapobiegających zmianie bądź utrwalaniu barwy. Dlatego właśnie seria surowców pod nazwą **ZBOŻA POLSKIE** to produkty wysokojakościowe.

Linia **ZBOŻA POLSKIE** to:

ZIARNA: żytnie, pszenne, orkiszowe,

PŁATKI: żytnie , pszenne, orkiszowe, owsiane, jęczmienne

OTRĘBY: żytnie, pszenne, orkiszowe, owsiane

Wszystkie te produkty rekomendowane są dla osób o wysokich wymaganiach kulinarno - dietetycznych.



OTRĘBY

W gospodarstwach domowych i piekarnictwie

Otręby to bardzo cenna część ziaren zbóż. Chociaż dawniej były traktowane z mniejszą powagą kulinarną. Najczęściej stanowiły integralną część diety trzody chlewnej, odżywianej wówczas parzonymi kartoflami, moczonym chlebem, a czasami nawet pokrzywami. Niestety jest to już zamknięty rozdział historii dietetyki zwierzęcej.

W domach i piekarniach otręby używano jako podsypkę do garowania (rozrostu) ciasta chlebowego. To dzięki nim bochenki chleba ułożone na łopacie piekarza (piecowego) zsuwały się swobodnie do komory gorącego pieca. Dziś tę praktykę stosuje się już w niewielu zakładach produkcyjnych. **Otręby stosowane są również do wysypywania dokładnie natłuszczonych form wypiekowych.** Jest to szczególnie przydatne w wypiekach domowych, gdzie najczęściej z bocznych ścian form dość szybko spływa świeżo pokryty tłuszcz. Wysypanie ich otrębami sprawia, że łącząc się z tłuszczem zapobiegają jego obciekaniu, a co za tym idzie zabezpieczają przez dłuższy czas boki foremek od przywierania. Rozrastający się czasem długo kęs ciasta chlebowego nachodził będzie coraz wyżej mając świetnie nasmarowaną i zabezpieczoną powierzchnię. Warto w tym miejscu przypomnieć, że po wyjęciu chleba w formie z pieca, należy odczekać kilkanaście minut i dopiero potem go wyjmować z formy. Studzenie można przeprowadzić na dostępnym ruszcie (może być ruszt wyjęty z piekarnika).



Forma natłuszczona
olejem rzepakowym
i wysypana otrębami

OTRĘBY

Walory zdrowotne i zastosowanie w dietetyce

Powrót otrąb na stoły ludzi, to wynik coraz większej świadomości żywieniowej sporej już dziś części społeczeństwa. Nasza wiedza o wartościach zdrowotnych i odżywczych otrąb ziaren zbóż, w tym żytnich, przekłada się na coraz większą uwagę i stosowanie ich w różnego typu dietach.

Otręby to bogactwo związków mineralnych, witamin z grupy B oraz cennego błonnika pokarmowego. Działanie tych składników ma dobroczynny wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka. Stosowanie ich w kuchni domowej to niezbędny element diety dla osób pragnących zachować szczupłą sylwetkę.

Otrębami można posypywać zupy, sosy, kanapki, surówki i sałatki. Dodane do jogurtów, kefirów, mleka, a nawet niektórych deserów podniosą ich walory zdrowotne.

Dodatkowa obróbka urządzeniami domowymi (np. zmielenie otrąb na proszek) pozwala na jeszcze szersze zastosowanie ich w kuchni. Uruchomienie wyobraźni kulinarnej sprawi, że otręby w różnej postaci zostaną podane w sposób na tyle atrakcyjny, że nawet osoby nie przepadające za nimi z przyjemnością je zjedzą.



ZBOŻA POLSKIE

OTRĘBY ŻYTNIE



LOGO  TO GWARANCJA

WYTWORZENIA PRODUKTU:

- Z ZIARNA WOLNEGO OD GMO

- BEZ KONSERWANTÓW

- BEZ BARWNIKÓW

- BEZ CHEMICZNYCH POLEPSZACZY

- BEZ DODATKOWEJ ILOŚCI GLUTENU

- BEZ DODATKOWEJ ILOŚCI ENZYMÓW

chlebzycia.eu

W 100 g OTRĄB ŻYTNICH:

MINERAŁY: Wapń 230 mg, Żelazo 9,50 mg, Magnez 300,00 mg
Fosfor 750,00 mg, Potas 900,00 mg, Sód 2,00 mg, Cynk 8,00 mg
Miedź 759,00 µg,

WITAMINY: Witamina A 16,60 mcg, Witamina B1 0,54 mg,
Witamina B2 0,28 mg, Witamina E 1,50 mg, Witamina PP 2,07 mg
Niacyna 2,07 mg, Kwas foliowy, łącznie 72 µg

ZBOŻA POLSKIE

OTRĘBY PSZENNE



LOGO  TO GWARANCJA

WYTWORZENIA PRODUKTU:

- Z ZIARNA WOLNEGO OD GMO

- BEZ KONSERWANTÓW

- BEZ BARWNIKÓW

- BEZ CHEMICZNYCH POLEPSZACZY

- BEZ DODATKOWEJ ILOŚCI GLUTENU

- BEZ DODATKOWEJ ILOŚCI ENZYMÓW

chlebzycia.eu

W 100 g OTRĄB PSZENNYCH:

MINERAŁY: Wapń 73,00 mg, Żelazo 10,57 mg, Magnez 611,00 mg
Fosfor 1013,00 mg, Potas 1182,00 mg, Sód 2,00 mg, Cynk 7,27 mg
Miedź 1,00 mg, Mangan 11,50 mg, Selen 77,60 µg

WITAMINY: Beta-karoten 6,00 mcg, Witamina B1 0,52 mg,
Witamina B2 0,58 mg, Witamina B5 2,18 mg, Witamina B6 1,30 mg
Witamina E 1,49 mg, Kwas foliowy, łącznie 79 µg

ZBOŻA POLSKIE

OTRĘBY OWSIANE



LOGO  TO GWARANCJA

WYTWORZENIA PRODUKTU:

- Z ZIARNA WOLNEGO OD GMO

- BEZ KONSERWANTÓW

- BEZ BARWNIKÓW

- BEZ CHEMICZNYCH POLEPSZACZY

- BEZ DODATKOWEJ ILOŚCI GLUTENU

- BEZ DODATKOWEJ ILOŚCI ENZYMÓW

chlebzycia.eu

W 100 g OTRĄB OWSIANYCH:

MINERAŁY: Wapń 58 mg, Żelazo 5,40 mg, Magnez 235,00 mg
Mangan 5,60 mg, Potas 566,00 mg, Sód 4,00 mg, Selen 45,00 µg

WITAMINY: Witamina B1 (tiamina) 1,20 mg, Witamina B5 (kwas
pantotenowy) 1,50 mg, Witamina B6 (ryboflawina) 0,20 mg,
Witamina B9 (foliacyna) 52 µg

ZBOŻA POLSKIE

OTRĘBY ORKISZOWE



LOGO  TO GWARANCJA

WYTWORZENIA PRODUKTU:

- Z ZIARNA WOLNEGO OD GMO

- BEZ KONSERWANTÓW

- BEZ BARWNIKÓW

- BEZ CHEMICZNYCH POLEPSZACZY

- BEZ DODATKOWEJ ILOŚCI GLUTENU

- BEZ DODATKOWEJ ILOŚCI ENZYMÓW

chlebzycia.eu

Orkisz zawiera kwas krzemowy, pozytywnie działający na wygląd skóry, paznokci i włosów. Poprawia koncentrację i aktywność mózgu.

Systematyczne spożywanie otrąb orkiszowych wpływa na obniżenie cholesterolu we krwi i usuwanie metali ciężkich z organizmu.