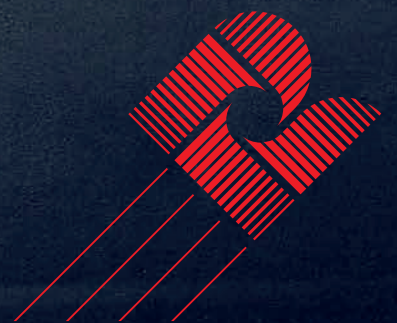
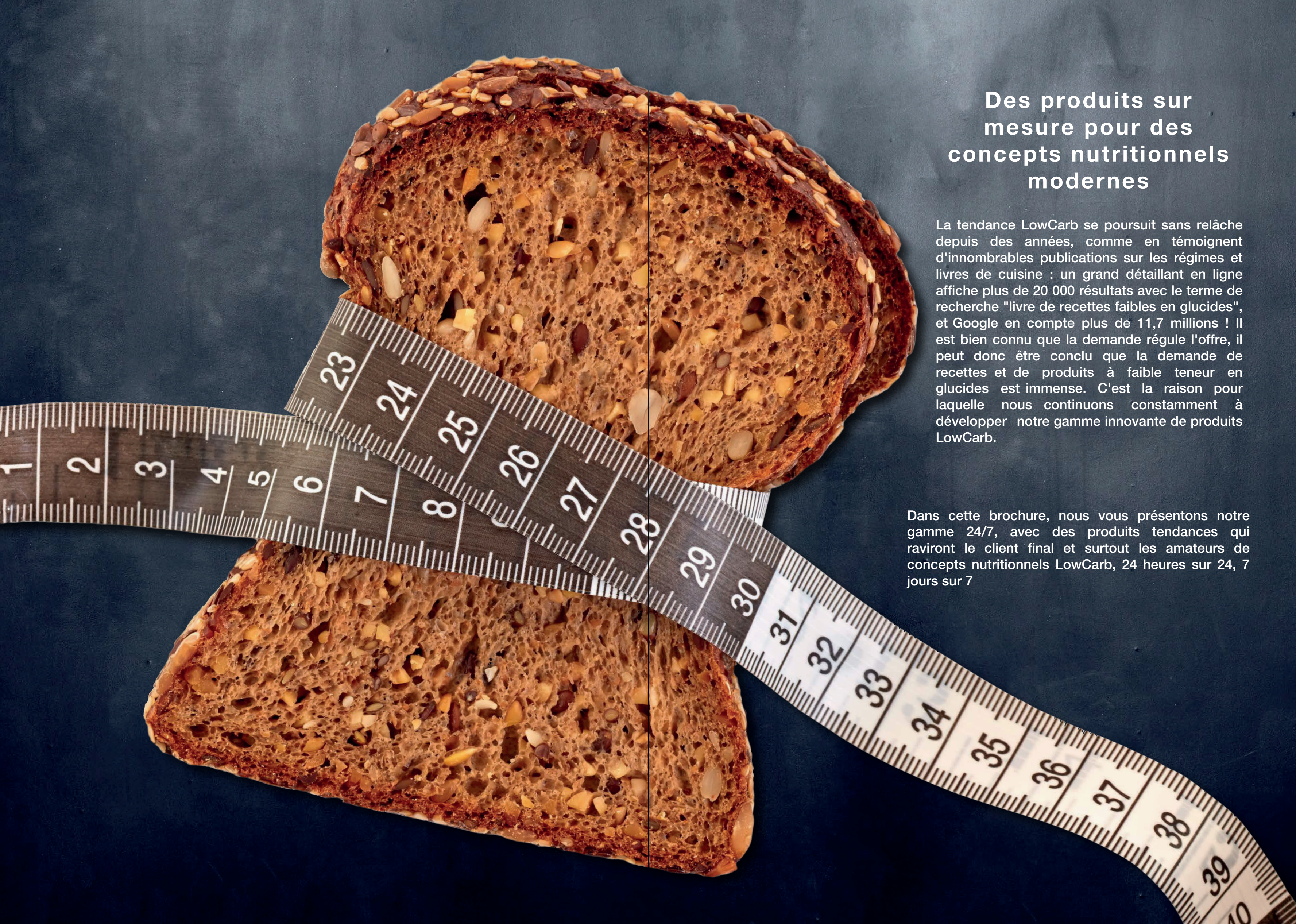




LowCarb
Prémixes Industriels



RIETMANN



Des produits sur mesure pour des concepts nutritionnels modernes

La tendance LowCarb se poursuit sans relâche depuis des années, comme en témoignent d'innombrables publications sur les régimes et livres de cuisine : un grand détaillant en ligne affiche plus de 20 000 résultats avec le terme de recherche "livre de recettes faibles en glucides", et Google en compte plus de 11,7 millions ! Il est bien connu que la demande régule l'offre, il peut donc être conclu que la demande de recettes et de produits à faible teneur en glucides est immense. C'est la raison pour laquelle nous continuons constamment à développer notre gamme innovante de produits LowCarb.

Dans cette brochure, nous vous présentons notre gamme 24/7, avec des produits tendances qui raviront le client final et surtout les amateurs de concepts nutritionnels LowCarb, 24 heures sur 24, 7 jours sur 7



Pain de Mie



Référence : 0039167

Il ressemble au pain de mie traditionnel, et l'est aussi dans sa texture et son goût. Le nouveau pain de mie LowCarb de Rietmann - les experts en pain grillé en Allemagne! Disponible en mélange ou en concentré avec de la farine de blé complète, de l'avoine, du son, du soja et des graines de lin.

Prémixe 100% d'emploi

52% de glucides en moins*



170% de protéines en plus*



10,0% Fibres alimentaires

riche en
Acides gras OMEGA-3

*en comparaison à un pain de mie classique

NOTES:



Pain protéiné



Référence : 0039104

Notre recette classique testée et approuvée avec un nouveau design. Disponible en mélange ou en concentré pour un pain délicieux avec un pourcentage élevé de soja, de graines de lin et graines de tournesol. Souvent imité, jamais égalé, avec son goût incomparable et sa haute teneur en acides gras Oméga 3.

Prémixe 100% d'emploi

85% de glucides en moins*



235% de protéines en plus*



10,1% Fibres alimentaires

riche en
Acides gras OMEGA-3

*en comparaison avec un pain aux graines classique

NOTES:



Pain protéiné Quinoa



Référence : 0039246

Cette variante avec de la farine de quinoa donne au pain protéiné une délicate note de noisettes. Enrichi en vitamines et minéraux essentiels du quinoa, un pain savoureux pour toute la famille.

Prémixe 100% d'emploi

65% de glucides en moins* ✓

188% de protéines en plus* ✓

8,5% Fibres alimentaires

riche en Acides gras OMEGA-3

*en comparaison avec un pain aux graines classique

NOTES:



Référence : 0039024

En snack chaud ou en accompagnement d'un repas, le pain LowCarb 4Corners se démarquera par ses valeurs nutritionnelles. Un goût exceptionnel grâce à la combinaison idéale de farine de blé complète, de farine de soja et de graines de lin.

Prémixe 100% d'emploi

73% de glucides en moins* ✓

206% de protéines en plus* ✓

9,0% Fibres alimentaires

riche en
Acides gras OMEGA-3

*en comparaison avec un pain aux graines classique

NOTES:



Référence : 0039019

Un mélange pour le sandwich parfait à emporter. Riche en protéines tout en étant moelleux et savoureux. Avec un pourcentage sain en farine de blé complète, et riche en oméga-3. Ce produit est à la fois polyvalent et internationalement populaire.

Prémixe 100 % d'emploi

55% de glucides en moins*

139% de protéines en plus*

8,8% Fibres alimentaires



riche en
Acides gras OMEGA-3

*en comparaison avec un pain aux graines classique

NOTES:





Burger-Bun



Référence : 0039024

Enfin un pain à hamburger pour les adeptes de produits LowCarb ! Le mélange avec de la farine de blé complète, des graines de lin et du soja pour un pain à hamburger protéiné et LowCarb. Ce burger à la pointe de la technologie ne manque pas d'atouts nutritionnels, sans pour autant renoncer au goût. Incontournable à la maison, dans la rue ou dans un restaurant.

Prémixe 100 % d'emploi

80% de glucides en moins*



240% de protéines en plus*



13,4% Fibres alimentaires

riche en
**Acides gras
OMEGA-3**

*en comparaison avec un pain à hamburger classique

NOTES:





Hearty Loaf Mix



Référence : 0039185

Notre concentré classique, disponible pour un pain de plus longue conservation. Notre mélange protéiné testé et approuvé, avec du soja et de l'avoine, fait de ce pain original un produit résultant de nombreuses années de savoir-faire et d'ingéniosité. Avec des valeurs nutritionnelles optimales, une harmonie de saveurs tout en restant frais.

Prémixe 100 % d'emploi

70% de glucides en moins*



181% de protéines en plus*



11,7% Fibres alimentaires

riche en
**Acides gras
OMEGA-3**

*en comparaison avec un pain aux graines classique

NOTES:



Protein Toasties Mix



Référence : 0039171

Version plus foncée et plus riche de notre pain de mie. Il constitue un ajout délicieux à tout sandwich ou en-cas, avec de l'orge, du malt et du seigle. Faible teneur en sucres et riche en protéines.

Prémixe 100 % d'emploi

72% de glucides en moins*



193% de protéines en plus*



9,2% Fibres alimentaires

riche en

Acides gras
OMEGA-3

*en comparaison avec un pain aux graines classique

NOTES:





Pizza protéinée

Référence : 0050005

Pizza...un best-seller. Un aspect important pour une bonne pizza c'est une bonne croûte. Le prémix pour Pizza protéinée LowCarb est composé d'un mélange complexe avec juste la bonne quantité de soja, d'avoine et de farine de blé pour des résultats optimaux, une délicieuse croûte de pizza croustillante à l'extérieur et légère et moelleuse à l'intérieure.

Prémixe 100 % d'emploi

88% de glucides en moins*

365% de protéines en plus*

6,3% Fibres alimentaires



riche en

Acides gras OMEGA-3

*en comparaison avec une pâte à pizza classique

NOTES:





Tortillas wraps protéinés

Référence : 0039xxx

Les célèbres tortillas mexicaines sont toujours un succès et ne sont pas seulement utilisées pour les plats du sud tels que les tacos ou les burritos... Le wrap est un produit universel qui peut être garni avec presque n'importe quelle garniture, et facile à emporter. Avec les tortillas protéinés LowCarb 24/7, il est enfin possible de savourer des wraps à faible teneur en sucres sans sacrifier le goût. Nos produits de la gamme 24/7 se distinguent par leur saveur exceptionnelle, mais aussi par leurs valeurs nutritionnelles remarquables en comparaison avec les produits traditionnels.

Prémixe 100 % d'emploi

32% de glucides en moins*



riche en

175% de protéines en plus*



Acides gras
OMEGA-3

6,2% Fibres alimentaires

*en comparaison avec des wraps classiques

NOTES:



Référence : 0039xxx

Une collation fine et croustillante pleine de saveurs. Riche en fibres grâce à des ingrédients de qualité tels que les graines de tournesol, les graines de lin, de l'avoine et une légère saveur de levain. Disponible en plusieurs saveurs différentes, également disponible en version biologique ou sans gluten.

Prémixe 100 % d'emploi

73% de glucides
en moins*



177% de protéines
en plus*



12% Fibres alimentaires

riche en

**Acides gras
OMEGA-3**

*en comparaison avec des crackers classiques

NOTES:



Conseil produit :

Galette végétane

Référence : 0039024

Une recette végétane à base de flocons d'avoine complets qu'il suffit de mélanger avec de l'eau. Facile d'application, faire revenir à la poêle, avec une consistance légère mais juteuse. Une saveur aromatique parfaite pour un repas végétane dans un pain, par exemple avec du guacamole, ou même préparé comme un "burger classique".
Le verdict : délicieux pour les végétaliens, les végétariens, mais aussi pour les amateurs de burgers traditionnels.

Prémixe 100 % d'emploi

28,6% Glucides ✓

7,1% Protéines ✓

5,6% Fibres alimentaires

Les galettes végétanes peuvent être préparées de différentes manières:

- Préparation classique légèrement poêlée
- Petites boules frites (comme des falafels)
- Cuites au four dans des petits moules en silicone ou sur une plaque de pâtisserie
- Cuites au four comme une base à garnir avec des tartinades fraîches ou des légumes

NOTES:







Barre de céréales protéinées

Référence : 0039104

Riche en protéines, faible teneur en sucres, un excellent mélange de soja et de quinoa avec le goût frais de morceaux de fruits. Les barres de céréales protéinées 24/7 sont une combinaison de deux ingrédients simple, pour un résultat parfaitement réussi. Disponible en tant que produit complémentaire.

Prémixe 100 % d'emploi

35% de glucides en moins*



265% de protéines en plus*



5,0% Fibres alimentaires

riche en
Acides gras
OMEGA-3

*en comparaison avec une barre de céréales classique

NOTES:



Muesli protéiné croustillant

Référence : 0039246

Un produit révolutionnaire pour ceux qui veulent le croustillant du muesli tout en bénéficiant d'un produit à faible teneur en sucres. Commencez bien votre journée avec cette alternative de petit-déjeuner rapide et croustillante.

Prémixe 100 % d'emploi

35% de glucides en moins*



178% de protéines en plus*



11,4% Fibres alimentaires

riche en

Acides gras
OMEGA-3

*en comparaison avec du muesli classique

NOTES:



R I E T M A N N

Theodor Rietmann GmbH

Grostrowstraße 1 | D-66740 Saarlouis
Telefon +49 6831 937 0 | info@rietmann.de
www.rietmann.de

Rietmann France

3, rue de l'industrie | 67320 Thal-Drulingen
09 72 44 16 87 | contact@rietmann.fr
www.rietmann.fr