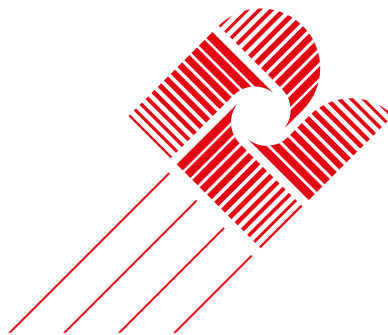


PRÉMIXES RICHES EN PROTÉINES



R I E T M A N N



Les protéines
font **DANS le pain,**
et non ENTRE!



Seulement 4,9% de glucides pour 28,5% de protéines!

Sommaire

Page 4 à 7	Nouvelle génération de prémixe pour pain riche en protéines et à teneur réduite en glucides 4,9
Page 8 à 9	Prémixe pour pain tranché 11,3
Page 10 à 11	Prémixe pour pain blond 6,0
Page 12 à 13	Prémixe pour petits pains 4,9
Page 14 à 17	Prémixe pour pain à sandwich 12,9
Page 18 à 19	Prémixe pour pain sandwich « Top 7 »
Page 20 à 23	Prémixe pour cracker
Page 24 à 27	Prémixe pour wrap 31,7
Page 28 à 29	Prémixe pour feuilleté
Page 30 à 31	Prémixe pour pizza
Page 32 à 33	Prémixe pour panini 4,9
Page 34 à 35	Prémixe pour gaufre
Page 36 à 37	Prémixe pour pancake
Page 38 à 41	Autres Produits
Page 42 à 43	Qui sommes nous ? Pourquoi des produits riches en protéines? Prémixes personnalisés et succès international



...26,5 % de protéines ?

C'est énorme ...!

- Riche en protéines
- Riche en graisses polyinsaturées
- Riche en acide gras Omega-3
- Riche en fibres

**...Seulement 4,9 %
de glucides?**

Sous contrôle...!



Nouvelle génération de prémixe pour pain riche en protéines et réduit en glucides 4,9

Recette

Prémixe pour pain riche en protéines 4,9 RIETMANN	10.000 kg
Levure fraîche	0.400 kg
Eau (Environ)	8.300 kg



Pétrissage (Mélangeur à spirale) : 8 minutes lent + 6 à 10 minutes rapide

Température de la pâte: 26 à 30 °C

Repos: Aucun

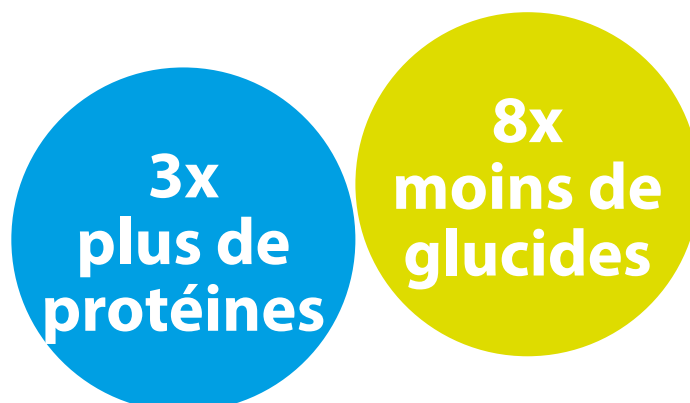
Pesée : 450 g de pâte pour une miche de 400g

Repos final: 35 à 45 minutes

Cuisson: 220 °C réduction à 190 °C

Ingrédients

eau, mélange de protéines (protéines de blé, protéines de soja, protéines de lupin), soja concassé, graines de lin, graines de tournesol, farine de soja, farine de blé complet, son de blé, fibres de pomme, levure, graines de sésame, sel, farine d'orge malté grillé, lécithine de soja (émulsifiant), diacétate de sodium (régulateur d'acidité).






Teneur réduite en
glucides



Faible index
glycémique



Riche en
protéines



Riche en
fibres





Prémixe pour pain tranché 11,3

Recette

Prémixe pour pain tranché
11,3 RIETMANN

10.000 kg

Levure fraîche

0.400 kg

Eau (Environ)

7.400 kg



Ingrédients

eau, mélange de protéines (protéines de blé, protéines de petit-pois), graines de lin brun, farine de seigle complet, soja concassé, farine de soja, son de blé, graines de lin jaune, graines de tournesol, graines de sésame, levure, fibres d'avoine, sel, petit lait enrichi en protéines, diacétate de sodium (régulateur d'acidité), lécithine de soja (émulsifiant)



**150%
plus de
protéines**

**70%
moins de
glucides**

Blond



Prémixe pour pain blond 6,0

Recette

Prémixe pour pain blond 6,0 RIETMANN	10.000 kg
Levure fraîche	0.400 kg
Eau (Environ)	11.500 kg



Ingrédients

eau, mélange de protéines (protéines de blé, protéines de soja, protéines de riz), farine de soja, fibres d'avoine, farine de blé complet, levure, gomme de guar (épaississant), huile de colza, sel, sucre, levain de seigle déshydraté, lécithine (émulsifiant), diacétate de sodium (régulateur d'acidité)



3x plus de protéines

7x moins de glucides



Les protéines *sont* **DANS** le pain et non **ENTRÉ**



Seulement 4,9% de glucides* pour 28,5% de protéines

Le plaisir d'un pain délicieux avec les bénéfices d'un faible taux de glucides.

- > Riche en protéines
- > Teneur réduite en glucides
- > Riche en graisses polyinsaturées
- > Riche en acide gras Oméga-3
- > Riche en fibres

* En comparaison avec un petit pain traditionnel

Prémixe pour petits pains 4,9

Recette

Prémixe pour petits pains 4,9 RIETMANN	10.000 kg
Levure fraîche	0.400 kg
Eau (Environ)	8.500 kg



Ingrédients

eau, mélange de protéines (protéines de blé, protéines de soja, protéines de lupin), graines de lin, farine de soja, farine de blé complet, soja concassé, son de blé, graines de tournesol, graines de sésame, fibres de pomme, levure, sel, farine de malt d'orge, lécithine de soja (émulsifiant), diacétate de sodium (régulateur d'acidité)



otéines!

Prémixe pour pain à sandwich 12,9

Recette

Prémixe pour pain à sandwich 12,9 RIETMANN	10.000 kg
Graisse	0.300 kg
Levure fraîche	0.300 kg
Eau (Environ)	8.200 kg

Ingrédients

eau, mélange de protéines (protéines de blé, protéines de petit-pois), farine de blé, graines de lin, farine de soja, farine de blé complet, son de blé, fibres d'avoine, soja concassé, graines de tournesol, levure, sel, graines de sésame, lécithine de soja (émulsifiant), diacétate de sodium (régulateur d'acidité).

Pétrissage (Mélangeur à spirale):	2 minutes lent + 8 à 12 minutes rapide
Température de la pâte :	28 à 30 °C
Repos:	Aucun
Pesée:	850 g
Taille du pain :	2700 cm ³ (27x10x10 cm)
Repos intermédiaire :	20 minutes
Repos final:	45 à 55 minutes
Cuisson:	220 °C réduction à 180 °C
Temps de cuisson :	Environ 70 minutes





Teneur réduite en
glucides

Faible index
glycémique

Riche en
protéines

Riche en
fibres





Prémixe pour pain sandwich « Top 7 »

7 précieuses sources de protéines

Recette

Prémixe pour pain sandwich
"Top 7" RIETMANN

10.000 kg

Graisse

0.300 kg

Levure fraîche

0.300 kg

Eau (Environ)

8.200 kg

Ingrédients

eau, mélange de 7 protéines (protéines de blé, protéines de soja, protéines de petit-pois, protéines d'œuf, protéines de riz, protéines de petit lait, protéines de lait), farine de blé, graines de lin, farine de soja, farine de blé complet, son de blé, fibres d'avoine, soja concassé, graines de tournesol, levure, sel, graines de sésame, lécithine de soja (émulsifiant), diacétate de sodium (régulateur d'acidité)

Pétrissage (Mélangeur à spirale): 2 minutes lent +
8 à 12 minutes rapide

Température de la pâte : 28 à 30 °C

Repos: Aucun

Pesée: 850 g

Taille du pain : 2700 cm³ (27x10x10 cm)

Repos intermédiaire : 20 minutes

Repos final: 45 à 55 minutes

Cuisson: 220 °C réduction à 180 °C

Temps de cuisson : Environ 70 minutes

rotein
ch

High Protein
sandwich
Top

...nde biologische Wertigkeit durch
...e Eiweißquellen: Weizeneiweiß, Sojaprotein,
...ib, Sonnenblumeneiweiß, Hanfeiweiß, Rei-
...eiweiß

Teneur réduite en
glucides



Faible index
glycémique



Riche en
protéines



Riche en
fibres



Prémixe pour cracker

Recette

Prémixe pour cracker RIETMANN 10.000 kg

Eau (Environ) 4.000 kg



Ingrédients

graines de tournesol, graines de lin, gluten de blé, flocons d'avoine, graines de sésame, sirop de glucose, eau, son de blé, poudre de graisse de palme, protéines de lait, amidon de blé, farine de malt d'orge, huile de colza, dextrose, levain de seigle séché, sel, levure



**125%
plus de
protéines**

**65%
moins de
glucides**





Prémixé pour Wrap 31.7



**3x
plus de
protéines**



Recette

Prémixé pour wrap 31,7 RIETMANN	10.000 kg
Huile de Colza	0.400 kg
Levure fraîche	0.300kg
Eau (Environ)	8.500 kg

Ingrédients

eau, mélange de protéines (protéines de blé, protéines de soja, protéines de riz), farine de blé, farine de soja, huile de colza, levure, sel, émulsifiants (mono- et diglycéride, lécithine)



Teneur réduite en
glucides



Faible index
glycémique



Riche en
protéines



Prémixe pour feuilleté

Recette

Prémixe pour feuilleté RIETMANN 10.000 kg

Levure fraîche 0.400 kg

Eau (Environ) 8.000 kg

Margarine spéciale « pâte feuilletée » 5.500 kg

Travailler la pâte comme une pâte feuilletée



**50%
moins de
glucides**



Ingrédients

margarine, eau, mélange de protéines (protéines de blé, protéines de soja, protéines de riz), farine de blé, farine de soja, levure, sel, émulsifiant (mono- et diglycéride, lécithine)



**50%
moins de
glucides**

Prémixe pour pizza

Recette

Prémixe pour pizza RIETMANN	10.000 kg
Levure fraîche	0.400 kg
Eau (Environ)	8.000 kg
Margarine spéciale « pâte feuilletée »	2.800 kg

Travailler la pâte comme une pâte feuilletée



Ingrédients

eau, mélange de protéines (protéines de blé, protéines de soja, protéines de riz), farine de blé, farine de soja, margarine, levure, sel, émulsifiant (mono- et diglycéride, lécithine)



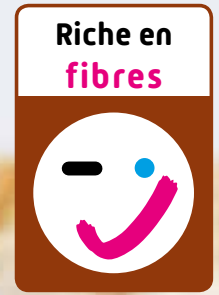
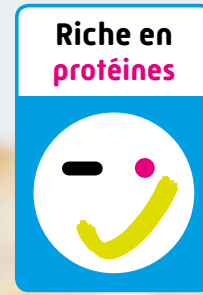
Prémixe pour panini 4,9

Recette

Prémixe pour panini 4,9 RIETMANN	10.000 kg
Levure fraîche	0.400 kg
Eau (Environ)	8.500 kg

Pétrissage (Mélangeur à spirale):	4 minutes lent + 8 à 12 minutes rapide
Température de la pâte :	28 à 30 °C
Repos:	Aucun
Pesée:	120g unité
Repos final:	35 à 40 minutes
Cuisson:	220 °C réduction à 180 °C





**80%
moins de
glucides**

Ingrédients

eau, mélange de protéines (protéines de blé, protéines de soja, protéines de lupin), graines de lin, farine de soja, farine de blé complet, soja concassé, son de blé, graines de tournesol, graines de sésame, fibres de pomme, levure, sel, farine de malt d'orge, lécithine de soja (émulsifiant), diacétate de sodium (régulateur d'acidité)



**27%
plus de
protéines**

Prémixé pour gaufre

Recette

Prémixé pour gaufre RIETMANN	1.000 kg
Lait (Environ)	1.700 kg



Ingrédients

lait, mélange de protéines (protéines de blé, protéines de soja, protéines de lait, protéines de petit lait), poudre d'oeuf, sucre, graisses en poudre (huile de palme, sirop de glucose, protéines de lait), gomme de guar (épaississant), arôme

Prémixe pour pancake



Teneur réduite en
glucides



Faible index
glycémique



Riche en
protéines

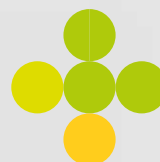


Mon program

Nouveau!

au minimum
75%
de glucides en moins
comparé à des pâtes
traditionnelles*

*100% semoule de blé dur



Riche en protéines

me fitness... **prima well**

prima
well

Teneur réduite en
glucides



Faible index
glycémique



Riche en
protéines



Pâtes protéinées



Teneur réduite en
glucides



pas plus de
5 g
de glucides dans
100 g de pâtes
cuites!

e 250 G

e 520 e

 réduit en glucides

Rietmann est également spécialisé dans le développement et la production de protéines et de compléments alimentaires de grande qualité. Plus de 300 recettes que nous avons élaborées sur mesure sont à votre disposition.





Qui sommes nous ?

Theodor Rietmann GmbH est une entreprise familiale fondée il y a près de 45 ans et dirigée par la 2ème génération, comptant plus de 100 employés. Elle fabrique des produits de haute qualité pour le marché international de la boulangerie. Nous sommes fiers de travailler directement avec notre clientèle afin de lui proposer les produits qu'elle recherche.

En tant que n°1 des producteurs de prémixes de pains riches en protéines, nous sommes devenus experts dans notre domaine. Avec des analyses régulières, des matières premières aux produits finis, nous pouvons assurer à tout moment une qualité de produit élevée. Notre équipe de « recherche et développement » continue de proposer des idées nouvelles et innovantes pour ce marché en constante évolution.

Avec des ingénieurs agroalimentaires et des boulangers professionnels comme noyau de notre équipe de développement, nous ne sommes pas seulement compétents dans notre domaine, mais surtout passionnés par nos produits.

Pourquoi des produits riches en protéines ?

Les produits et pains riches en protéines se répandent sur le marché international, se multipliant aussi bien dans les boulangeries que dans les chaînes de supermarchés. Avec le succès constant et grandissant, il a été prouvé que cet engouement n'est pas près de s'éteindre, mais de créer un nouveau standard dans le marché du pain. La gestion du poids est une approche à long terme pour un style de vie plus sain et cela ne veut pas dire se priver de la bonne nourriture. Les consommateurs s'intéressent de plus en plus à ce qu'ils mangent et recherchent des produits qui ne sont pas uniquement bons sur le plan nutritionnel, mais aussi sur le plan gustatif. L'époque de bannir le pain de votre régime est révolue ! Avec du pain riche en protéines vous pourrez à nouveau savourer avec satisfaction du bon pain sans vous soucier de son taux de glucides. Maintenant, votre dîner faible en glucides à base de poulet et de légumes peut être accompagné par un bon pain riche en protéines ! Un hamburger sans pain ? Impossible ! Une soupe sans pain ? Plus maintenant !

Avec notre gamme de produits riches en protéines, les consommateurs soucieux de leur santé peuvent toujours apprécier leur repas sans avoir le sentiment qu'il en manque une partie. Parce que quelque chose manquait. Un pain riche en protéines délicieux et sain !

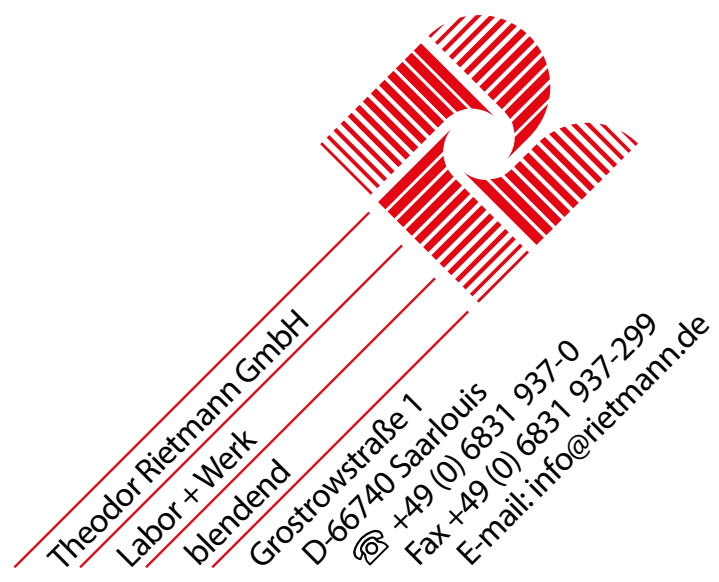
Dans une étude scientifique menée par le « Sydney University's Glycemic Index Research Services », il a été conclu que notre « pain serait possible à la consommation pour les personnes atteintes de diabète... ». Dans l'étude menée, notre produit approche un index glycémique de 24, comparé à un pain complet normal avec 40% de glucides et un index glycémique de 65.*

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



Prémixes personnalisés et succès international

En tant que créateurs du pain « energus10 » nous avons été témoin de la multiplication des produits spécialisés, riches en protéines et à teneur réduite en glucides. Un produit qui a démarré comme une nouvelle idée innovante et qui aujourd'hui est un standard dans le marché du pain et qui s'est rapidement propagé au marché international. Nos produits ne sont pas seulement bons mais sont nutritionnellement riches pour un style de vie sain. Pour ceux qui recherchent des produits à teneur réduites en glucides et sains, vous êtes au bon endroit.



Rietmann France, 1a, rue du Castel, 67260 Keskastel
Tél. : +33 (0)9 72 44 16 87, Fax : +33 (0)9 72 44 16 88, Mail: contact@rietmann.fr