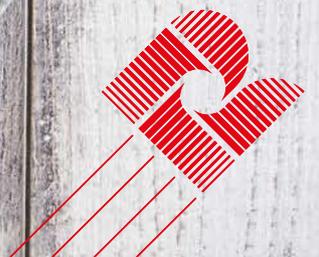


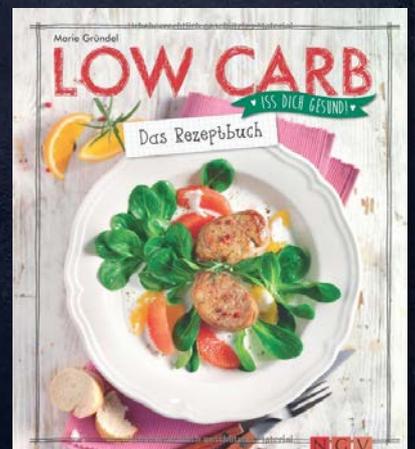
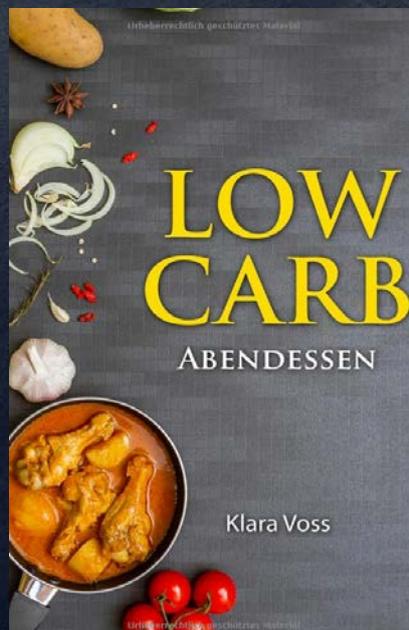
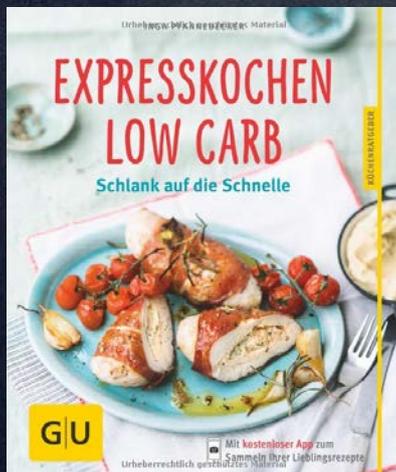
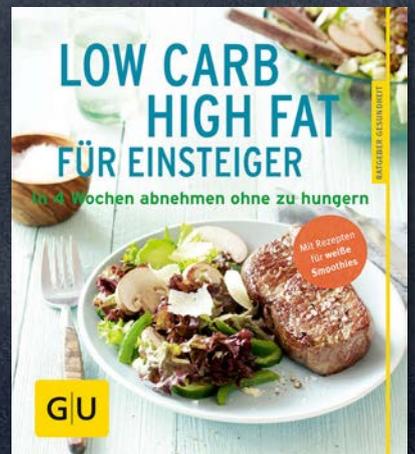
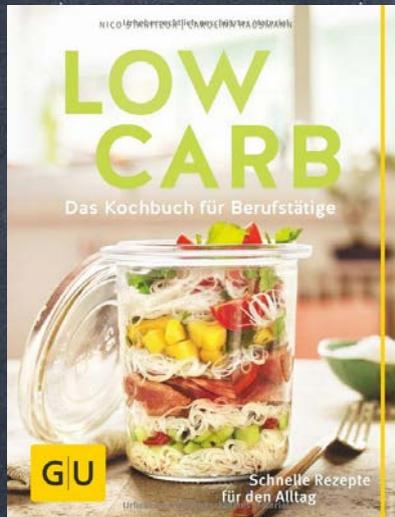
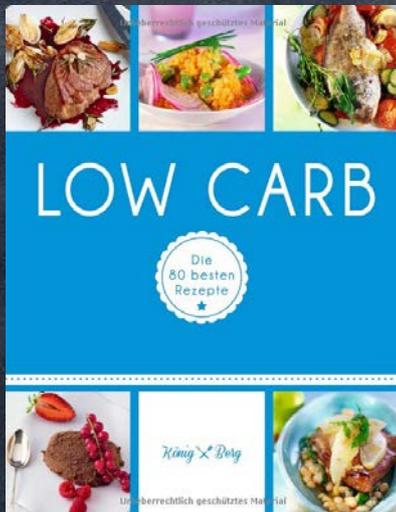
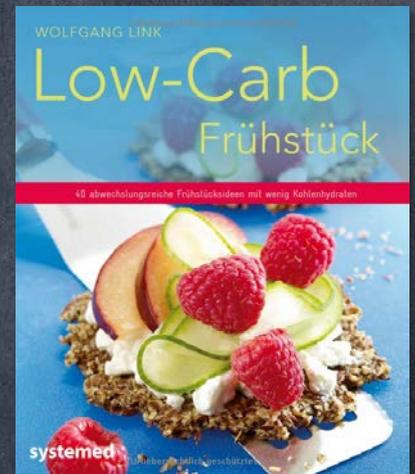
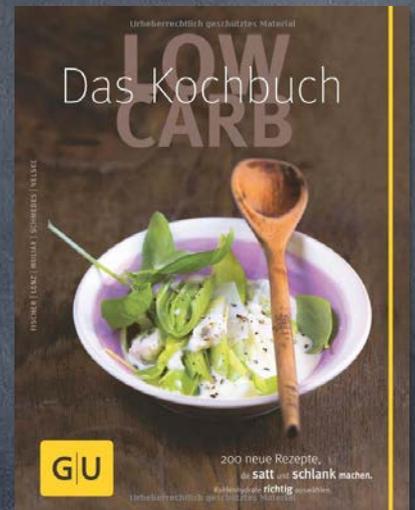
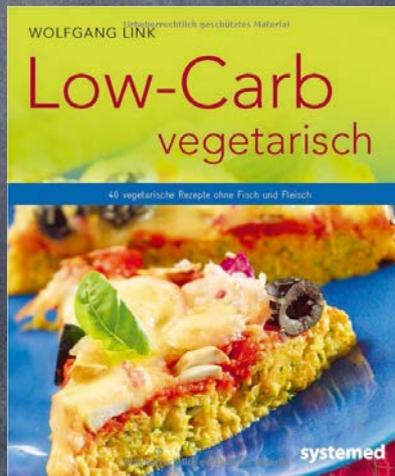
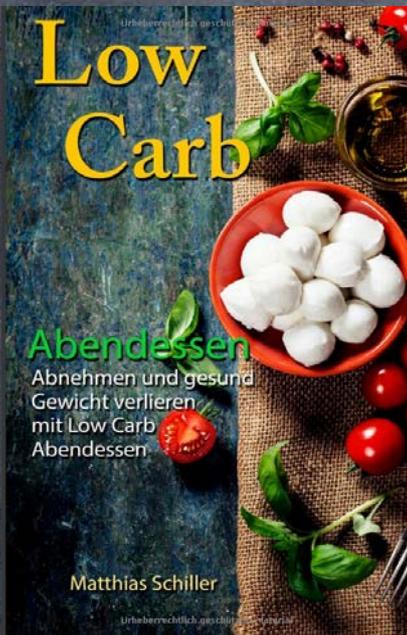
24/7
LowCarb
professional premixes

- 
- **Burger Buns**
 - **Brownies**
 - **Muffins**
 - **Toast**



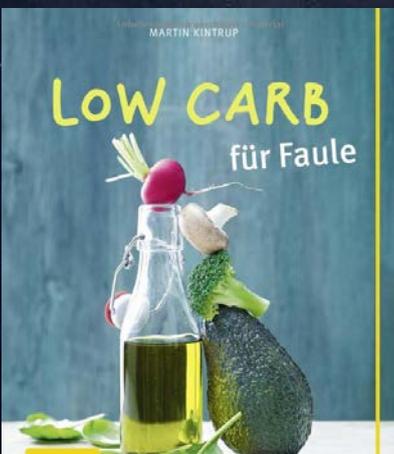
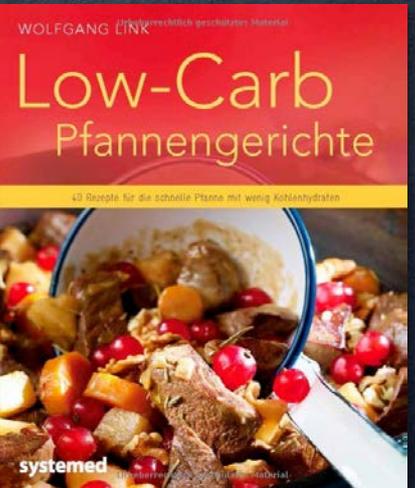
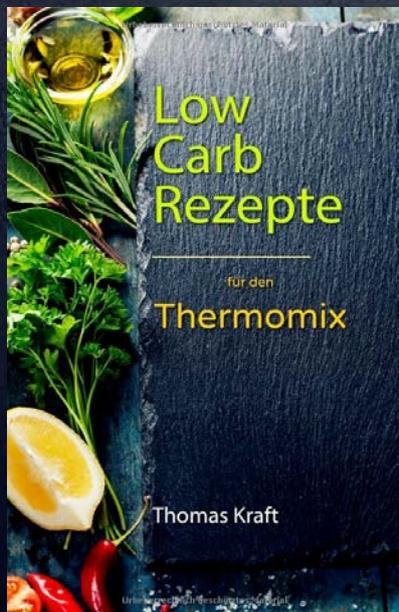
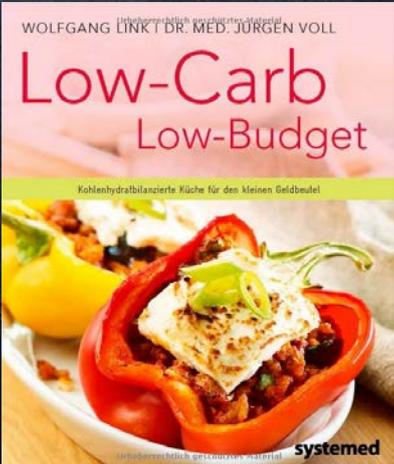
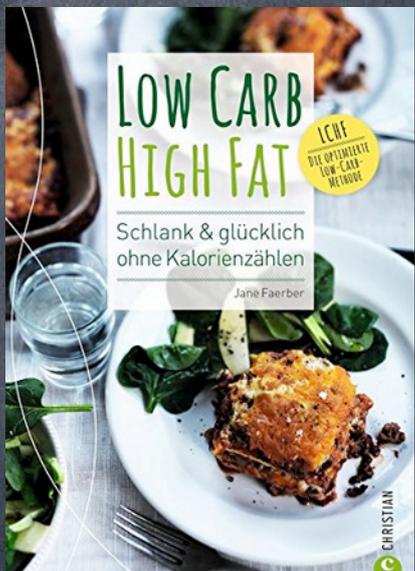
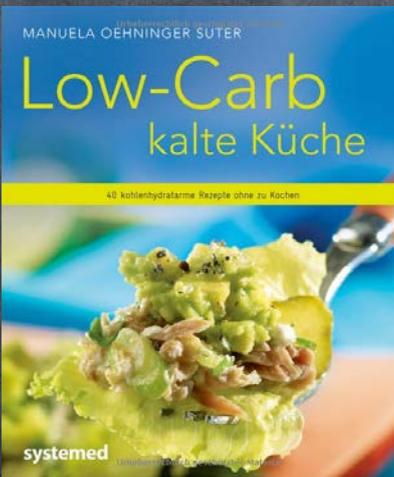
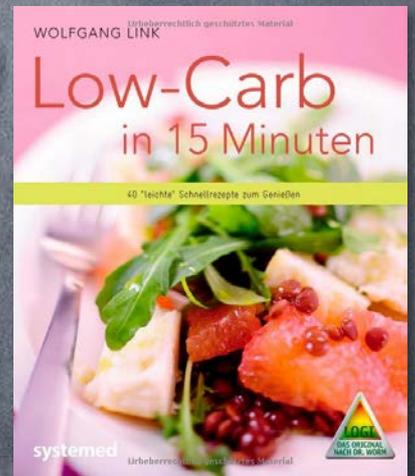
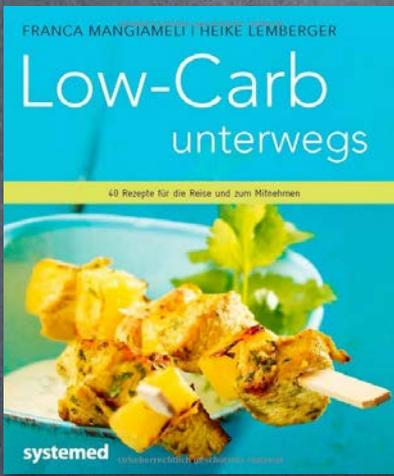
R I E T M A N N

Low Carb mehr als nur ein



Gewinnen Sie

Trend...eine Lebensform!



diesen Kundenkreis zurück!



Der Low Carb-Trend



ist seit Jahren ungebrochen, was sich in unzähligen Publikationen wie zum Beispiel Diät- und Kochbüchern widerspiegelt: bei amazon finden sich mit dem Suchbegriff „Low Carb-Kochbuch“

über **20.000** Ergebnisse, bei Google **11,7 Millionen!**

Da bekanntermaßen die Nachfrage das Angebot regelt, ist davon auszugehen, dass der Bedarf an Low Carb-Kochbüchern und Produkten immens ist.

Grund genug, unsere innovative Low Carb-Produktpalette ständig weiter zu entwickeln.

In dieser Broschüre stellen wir unsere neue 24/7-Linie vor, mit trendigen Produkten, die den Endkunden und insbesondere Anhänger von Low Carb-Ernährungskonzepten 24 Stunden lang an 7 Tagen der Woche begeistern werden.

Diese Kunden wenden sich in der Regel vom klassischen Backwarensortiment ab. Mit unserem 24/7 Low Carb Konzept haben Sie die Möglichkeit, diesen Kundenkreis zurück zu gewinnen.

24/7 LowCarb Eiweiß-Brötchen Mix

Ob als warmer Snack, lecker belegt oder einfach nur „dazu“ – unser eiweißreiches Super Low Carb Brötchen hat viele Talente. Ausgewogen im Geschmack, punktet es mit hervorragenden Nährwerten durch einen

idealen Eiweiß-Mix, sowie ausgesuchten Saaten und wertvollen Ballaststoffen.

Artikel-Nummer: 0039111

73% weniger Kohlenhydrate* ✓

206% mehr Protein* ✓

9,0% wertvolle Ballaststoffe

reich an
OMEGA-3
Fettsäuren

*im Vergleich zu herkömmlichen Saaten-Brötchen

Rezeptur



Rietmann Eiweiß-Brötchen	10,000 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	8,500 kg
Gesamt	18,900 kg

Knetzeit	ca. 10 Min. Stufe 1 (langsam) ca. 8 - 15 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur	ca. 26 - 28 °C
Teigruhe	entfällt
Einwaage	75 - 85 g/Stk.
Topping	Mischung aus Leinsaat, Sesam und Sonnenblumenkernen
Endgare	ca. 35 - 45 Min.
Backen	230 °C fallend auf 180 °C, wenig Schwadengabe. Nach zwei Minuten Ofenzug öffnen und bis zum Ende der Backzeit geöffnet lassen.
Backzeit	ca. 20 - 25 Min.



**Aktions
Produkt!**



24/7
**Low Carb
 Sandwich-Baguette Mix**

Ein Premix für den perfekten Snack!
 Eiweißreich, soft und lecker. Reich an
 Omega-3-Fettsäuren, mit wertvollen Eiwei-
 ßen und Ballaststoffen bietet Rietmann hier
 ein wertvolles Produkt – vielseitig einsetzbar und
 international beliebt.

Artikel-Nummer: 0039019

55% weniger
 Kohlenhydrate* ✓

139% mehr
 Protein* ✓

8,8% wertvolle
 Ballaststoffe

reich an
OMEGA-3
 Fettsäuren

*im Vergleich zu herkömmlichen Saaten-Sandwich/Baguettes

Rezeptur



Rietmann Sandwich-Baguette Mix	10,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	8,300 kg
Gesamt	18,600 kg

Knetzeit 6 Min. Stufe 1, ca. 8 Min. Stufe 2

Teigtemperatur ca. 26 - 28 °C

Einwaage 150 - 180 g/Stk.

Topping Sesam

Zwischengare 10 Min.

Endgare ca. 40 - 45 Min.

Backen Bei 230 °C anbacken, fallend auf
 180 °C, mit mäßiger Schwaden-
 gabe. Nach 1 - 2 Minuten Ofen-
 zug öffnen und bis zum Ende der
 Backzeit geöffnet lassen.

Backzeit ca. 25 Min.





Auch als Tiefkühlware erhältlich

Verpackung und Palettierung TK-Ware

Stück pro Karton	60
Gewicht pro Karton	6.000 g
Kartons pro Palette	20
Kartons pro Lage	4
Lagen pro Palette	5
Palettenhöhe	175 cm
Palettengewicht netto	120 kg





...ung
...com
...pro
...is is
...stabilis
...in fing inst
...rth se
...oals, Tr
...n the di
...ents of int t
...o enable
...en report
...ow stage
...ay, whid co
...spoke sc
...trum diso.
...because
...ner, primary sc
...on job as an
...o cast f
...p ext
...ants center Jo
...v Doughty (8
...Cup Playoffs
...ights want a Stat
...on is on its way, blam
...sion team in league
...ords about ex
...eam would.
...former
...duce
...as K
...clude t
...ngeles Ki
...keep its first
...s," goalie Marc

HINGTON



24/7
LowCarb
Toastbrot Mix

Sieht nicht nur aus wie ein klassisches Toast, es schmeckt auch so. Das neue Low Carb-Toast mit Soja, Leinsaat und viel Eiweiß aus dem Hause Rietmann, dem Toast-Experten in Deutschland! Dieses Highlight unserer 24/7-Range ist natürlich kohlenhydratreduziert und eiweißreich. Gerade das begeistert die Anhänger von Low Carb-Ernährungskonzepten.

52% weniger Kohlenhydrate* ✓

170% mehr Protein* ✓

10,0% wertvolle Ballaststoffe

reich an **OMEGA-3** Fettsäuren

*im Vergleich zu herkömmlichen Saaten-Toast



Rezeptur

Rietmann Low Carb Toastbrot Mix	10,000 kg
Pflanzenöl	0,400 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	7,500 kg
Gesamt	18,200 kg

Verarbeitung

- betriebsübliches Herstellungsverfahren

 Auch als Tiefkühlware erhältlich

Verpackung und Palettierung TK-Ware

Stück pro Karton	15
Gewicht pro Karton	6.000 g
Kartons pro Palette	40
Kartons pro Lage	4
Lagen pro Palette	10
Palettenhöhe	165 cm
Palettengewicht netto	240 kg

24/7
LowCarb
Eiweiß-Brot
das Original





24/7
LowCarb
Eiweiß-Brot Mix

Unser Klassiker mit bewährter Rezeptur in neuem Design. Als Mischung oder Konzentrat für ein saftiges Brot mit hohem Sojaanteil, wertvollem Leinsamen sowie Sonnenblumenkernen. Das oft kopierte Original ist einzigartig im Geschmack und reich an Omega-3-Fettsäuren.

Artikel Nummer: 0039104

85% weniger Kohlenhydrate* ✓

235% mehr Protein* ✓

10,1% wertvolle Ballaststoffe

reich an **OMEGA-3** Fettsäuren

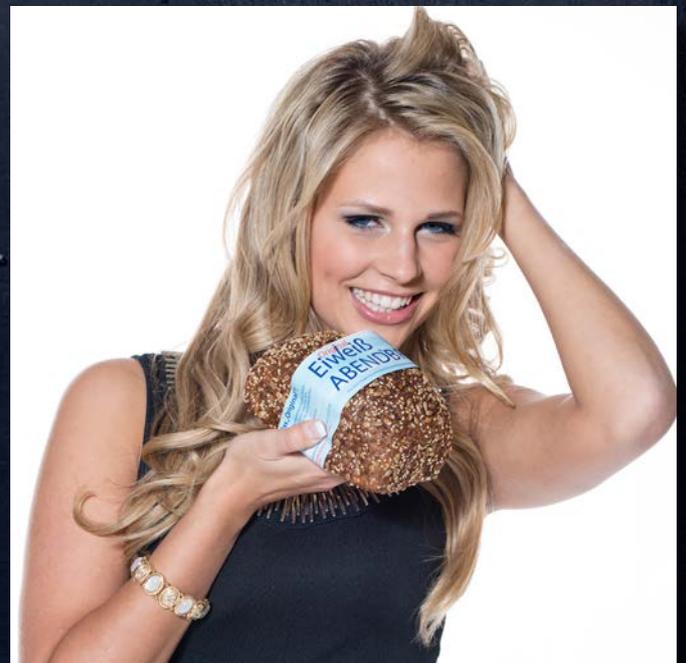
*im Vergleich zu herkömmlichen Saaten-Brotten



Rezeptur

Rietmann Original-Eiweiss-Abendbrot 100	10,000 kg
Hefe	0,350 kg
Wasser	8,300 kg
Gesamt18,650 kg

Knetzeit	ca. 12 Min. Stufe 1 (langsam) ca. 12 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur	ca. 30 °C
Einwaage	450 g/Stk.
Topping	Mischung aus Leinsaat, Sesam und Sonnenblumenkernen
Endgare	ca. 35 - 45 Min.
Backen	220 °C fallend auf 190 °C, wenig Schwadengabe. Nach zwei Minuten Ofenzug öffnen und bis zum Ende der Backzeit geöffnet lassen.
Backzeit	ca. 50 Min.



Comer pan y perder peso es posible

85% menos de carbohidratos

Fuente de ácidos grasos insaturados

3 veces más de proteínas

2 veces más de fibras



BAKINGEUROPE

Summer 2016

OBESITY

is it now the turn of baker's yeast to stand in the dock?

NTNU Norway presents their case for the prosecution

Also inside:
SENSORY PROFILING
MICROBIOLOGICAL SAFETY
PLANT STEROLS
ENERGY EFFICIENCY
BARCODING

RIETMANN
Original protein bread

www.bakingeurope.eu



Teneur réduite en glucides

Riche en protéines

Riche en fibres

Riche en acide gras oméga-3

Longue conservation



energus10

Plus qu'un pain, une révolution nutritionnelle!

„J'aime manger ce pain et en plus il me fait du bien“

Jean-Michel COHEN, auteur des livres „Savoir manger“ et „Savoir maigrir“



Jordi Cruz, chef & entrepreneur
Mochista

pan
runner

El pan para deportistas
y personas que se cuidan

“Elijo este pan porque lo tiene todo:”





Hamburger-Brötchen Mix

24/7

Low Carb

Endlich ein Hamburger-Brötchen für Low Carb-Fans! Dieser Premix mit Weizenvollkornmehl, Leinsaat und Soja für kohlenhydratreduzierte und eiweißreiche Hamburger-Brötchen ist ein Trendsetter: Burger sind in der heutigen Zeit fest etabliert - ob zu Hause, als Streetfood oder selbst in guten Restaurants. Der Verzicht auf das Hamburger-Brötchen, um Kohlenhydrate zu vermeiden, hat nun ein Ende!

67% weniger Kohlenhydrate*



175% mehr Protein*



8,2% wertvolle Ballaststoffe

reich an
OMEGA-3
Fettsäuren

*im Vergleich zu herkömmlichen kernigen Hamburger-Brötchen

Rezeptur



Rietmann Low Carb Hamburger-Brötchen Mix	10,000 kg
Hefe	0,170 kg
Wasser	8,000 kg
Gesamt	18,170 kg

Verarbeitung

- Aufarbeitung über Brötchenanlage!
- Absetzen auf Lochblechen!
- Backen im Stikkenofen!
- Niedrige Ofentemperatur!
- Etwas längere Backzeit!





24/7

Protein Pizza-Wrap

Higher Protein 20%

Lower Carb 14 g per serving

Low Sugar 1.6 g per serving

New!

Nährwertinformation / Nutritional values	pro / per 100 g	pro / per Tortilla-Wrap (40g)
Energie / Energy	1317 kJ/313 kcal	527 kJ/125 kcal
Fett / Fat	9.2 g	3.7 g
von gesättigten Fettsäuren / of which saturated	1.7 g	0.7 g
Kohlenhydrate / Carbohydrates	35.7 g	14.3 g
davon Zucker / of which sugars	4.0 g	1.6 g
Ballaststoffe / Fiber	4.4 g	1.8 g
Eiweiß / Protein	19.7 g	7.9 g
Salz / Salt	1.3 g	0.53 g

Zutaten: Weizenmehl (42%), Weizen, Proteinmischung 10.0% (Weizen, Erbsen, Reis), Rapeseed, Feuchthaltemittel: Glycerin, Lecithin, Haferflockenfaser, Quarkmehl, Dextrose, jodiertes Speisesalz, Episesalz, Kaliumiodat, gehärtetes Fett (Sonnenblumene), Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulatoren: Natriumacetat, Apatalsäure. **Ingredients:** Wheat flour (42%), wheat, protein mixture 10.0% (wheat, pea, rice), rapeseed oil, humectants: glycerol, inseed meal, oats plant fiber, hardened fat (sunflower), iodized table salt (salt, potassium iodate), emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, acidity regulators: sodium acetates, malic acid



Herman Brot

HERMAN BURGER PROTEIN BUN

5
HEALTH STAR RATING

LOWER CARB# 7.7 g per serve

LOW SUGAR 1.1 g per serve

HIGHER PROTEIN 19.3 g per serve**

HIGHER FIBRE 6.9 g per serve**

LOW GI GI-31

our recipe for life®





24/7
LowCarb
Schnittbrot Mix

Der Rietmann-Klassiker zur Herstellung von abgepacktem Schnittbrot, ausgestattet mit dem ganzen Wissen rund um unser Original. Ein erprobter Proteinmix, Soja und Hafer liefern Top-Nährwerte. Harmonisch abgerundet im Geschmack, bleibt es lange saftig und frisch.

70% weniger Kohlenhydrate*



181% mehr Protein*



11,7% wertvolle Ballaststoffe

reich an
OMEGA-3
Fettsäuren

*im Vergleich zu herkömmlichen Saaten-Brotten



NOTIZEN:



Schweden-Brötchen Mix

24/7

LowCarb

Unser Schweden-Brötchen Mix für kernige Toasties. Durch Gerste, Malz und Roggen erhält es seinen kräftigen Geschmack. Mit viel Protein und wenig Kohlenhydraten steht es unserem Low Carb-Toast in nichts nach!



72% weniger Kohlenhydrate*



193% mehr Protein*



9,2% wertvolle Ballaststoffe

reich an

OMEGA-3
Fettsäuren

*im Vergleich zu herkömmlichen Saaten-Broten



NOTIZEN:

24/7
**Low Carb
 Pizza Mix**

Der Boden macht die Pizza! Und Pizza ist ein Bestseller! Mit dem Pre-Mix für Low Carb-Pizzaboden, bestehend aus einer ausgeklügelten Proteinmischung sowie dem perfekten Mix aus Soja-, Hafer-, Kürbis- und Sonnenblumenkernmehl, haben wir ein Produkt entwickelt, das die hohen Anforderungen an einen guten Pizzaboden erfüllt: außen knusprig, innen luftig.

Artikel-Nummer: 0050005

88% weniger Kohlenhydrate* ✓

365% mehr Protein* ✓

6,3% wertvolle Ballaststoffe

reich an
OMEGA-3
 Fettsäuren

*im Vergleich zu herkömmlichen Pizza-Böden

Rezeptur



Rietmann Low Carb Pizza Mix	5,000 kg
Weizenmehl.	5,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	7,300 kg
Gesamt	17,600 kg

Knetzeit	ca. 5 Min. Stufe 1, ca. 8 Min. Stufe 2
Teigtemperatur	ca. 26 - 28 °C
Einwaage	170 g/Stk.
Teigruhe	ca. 5 Min.
Zwischengare	ca. 15 Min.
Endgare	ca. 15 Min.
Backen	200 °C
Backzeit	ca. 12 - 15 Min.







24/7 LowCarb Pizza-Wrap

Der Super-Snack für Ihre Theke. Ob als klassischer Wrap oder selbst belegt wie eine Pizza und im Ofen gebacken, schmeckt es nicht nur lecker, sondern macht auch eine richtig gute Figur. Mit dem 24/7 Low Carb Pizza-Wrap ist nun endlich auch die Variante für eine kohlenhydratarme, eiweißreiche Ernährung verfügbar. Unser Produkt unterscheidet sich weder im Geschmack noch in der Handhabung vom Standard-Produkt!

33%

weniger
Kohlenhydrate*



reich an

OMEGA-3
Fettsäuren

125%

mehr
Protein*



4,4%

wertvolle
Ballaststoffe

*im Vergleich zu herkömmlichen Wraps

Verpackung und Palettierung

Verpackungseinheit	8 Wraps
Verpackungsgewicht	320 g
Verpackungen pro Karton	10
Kartons pro Palette	90
Kartons pro Lage	6
Lagen pro Palette	15
Palettenhöhe	180 cm
Palettengewicht netto	288 kg
Palettengewicht brutto	350 kg



Protein Pizza-Wrap

24/7

Nährwertinformation / Nutritional values

	pro / per 100 g	pro / per Tortilla-Wrap (40g)
Energie / Energy	1317 kJ/313 kcal	527 kJ/125 kcal
Fett / Fat	9,2 g	3,7 g
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated	1,1 g	0,4 g
Kohlenhydrate / Carbohydrates	35,7 g	14,3 g
davon Zucker / of which sugars	4,0 g	1,6 g
Ballaststoffe / Fiber	4,4 g	1,8 g
Eiweiß / Protein	19,7 g	7,9 g
Salz / Salt	1,3 g	0,52 g

Zutaten: Weizenmehl (42%), Wasser, Proteinmischung 19,9% (Weizen, Erbse, Reis), Rapsöl, Feuchthaltemittel: Glycerin, Leinmehl, Haferpflanzenfaser, Quinoaehel, Dextrose, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), gehärtetes Fett (Sonnenblume), Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulatoren: Natriumacetate, Äpfelsäure **Ingredients:** **Wheat flour** (42%), water, protein mixture 19,9% (wheat, pea, rice); rapeseed oil, humectants: glycerol, linseed meal, **oats plant fiber**, quinoa flour, dextrose, iodized table salt (salt, potassium iodate), hardened fat (sunflower) emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, acidity regulators: sodium acetates, malic acid

Low Sugar
1,6 g per serving

Higher Protein
20 %

Lower Carb
14 g per serving

New!

Low Carb Protein Cracker

Modern snacken mit unserem knusprig dünnen Low Carb Protein Cracker .

Mit 40 % Proteinen liefert er Energie pur und ist zudem reich an Ballaststoffen aus hochwertigen Zutaten wie Leinsamen, Sesam und Haferflocken. Erhältlich in verschiedenen Geschmacksrichtungen, zum Beispiel mit einem feinen Rosmarin-Aroma.

Unser Low Carb Protein Cracker ist sowohl BIO als auch vegan.



✓ auf Anfrage auch mit Ihrem individuellen Logo / Design möglich!



*im Vergleich zu herkömmlichen Crackern

Verpackung und Palettierung

Verpackungseinheit	Beutel
Verpackungsgewicht	50 g
Beutel pro Karton / Display	12
Kartons pro Palette	162
Kartons pro Lage	18
Lagen pro Palette	9
Palettenhöhe	195 cm
Palettengewicht netto	97,2 kg
Palettengewicht brutto	156 kg







24/7
LowCarb
Müsliriegel

Dieser Müsliriegel ist im Handumdrehen aus zwei verschiedenen Komponenten hergestellt und erlaubt die Zugabe von individuellen Zutaten. Mit Soja und Quinoa und je nach Geschmack mit Fruchtstücken liefert er jede Menge Eiweiß und punktet mit mindestens 35 % weniger Kohlenhydraten. Dieser leckere Müsli-Riegel ist ein toller Zusatzverkauf.

Low Carb „Klassik“

35% weniger Kohlenhydrate* ✓

265% mehr Protein* ✓

5,0% wertvolle Ballaststoffe

reich an
OMEGA-3
Fettsäuren

*im Vergleich zu herkömmlichen Müsliriegeln

NOTIZEN:



24/7
LowCarb
Crunchy Müsli

Ein Low Carb-Müsli der neuen Generation: lecker, crunchy, eiweißreich und kohlenhydratreduziert. Ob als Schokomüsli oder mit fruchtiger Beerennote – der Geschmack ist einzigartig. Das Müsli eignet sich sowohl zum Zusatzverkauf als auch zur Weiterverarbeitung.

35% weniger Kohlenhydrate*



178% mehr Protein*



11,4% wertvolle Ballaststoffe

reich an
OMEGA-3
Fettsäuren

*im Vergleich zu herkömmlichen, vergleichbaren Müslis



Verpackungsbeispiel





24/7 LowCarb Protein Brownies

Nicht nur für Sportler! Unser Low Carb Protein Brownie Mix enthält eine ausgeklügelte Proteinmischung und nährstoffreiche Zutaten, wie zum Beispiel Sonnenblumenkernmehl, Haferfaser und Kollagen-Hydrolysat.

Die Brownies können zu jeder Tageszeit als kohlenhydratarmer, proteinreicher, leckerer süßer Snack mit der extra Portion Ballaststoffe genossen werden.

67% weniger Kohlenhydrate* ✓

216% mehr Protein* ✓

7,9% wertvolle Ballaststoffe

*im Vergleich zu herkömmlichen, vergleichbaren Brownies

Rezeptur

Rietmann Protein Brownie Chocolate oder Caramel	1,000 kg
Vollei	0,420 kg
Pflanzenöl	0,250 kg
Wasser	0,600 kg
Gesamt	2,270 kg

Verarbeitung

Aufarbeitung

Alle Zutaten für 5 - 6 Min. aufschlagen

Backen

170 °C mit offenen Ofenzug

Backzeit

ca. 25 - 30 Min.





Low Carb Protein Muffins

Ob als kohlenhydratarmer Eiweiß-Snack zum Frühstück, nach dem Training, für zwischendurch oder als Dessert: unser Low Carb Protein Muffin Mix sorgt für Geschmack ohne Reue. Er hat eine milde Süße und ist schön saftig! Der Muffin-Mix enthält einen hohen Anteil an Haferfaser und hochwertigem Molkeprotein. Der Mix kann mit Frucht- oder Schokoladenstückchen verfeinert werden.

59% weniger Kohlenhydrate* ✓

229% mehr Protein* ✓

6,4% wertvolle Ballaststoffe

*im Vergleich zu herkömmlichen, vergleichbaren Muffins

Rezeptur

Rietmann Protein Muffin	1,000 kg
Vollei	0,420 kg
Pflanzenöl	0,250 kg
Wasser	0,600 kg
Gesamt	2,270 kg

Verarbeitung

Aufarbeitung	Alle Zutaten für 5 - 6 Min. aufschlagen
Backen	170 °C mit offenen Ofenzug
Backzeit	ca. 25 - 30 Min.

Viele Produkte sind auf Nachfrage auch als Tiefkühl- oder vorgebackene Waren erhältlich. Hier arbeiten wir mit namhaften Partnerunternehmen zusammen.

Es sind auch Produktvarianten in BIO-Qualität verfügbar.



RIETMANN
www.rietmann.de