

SUMMERTIME

Diese Gebäcke passen immer!

RIETMANN

Lower
Carb

NEU Das Helle
Eiweiß Abendbrot



Wenige Kohlenhydrate
Viel Eiweiß

Wir haben die
leckersten Rezepte

Noch mehr
Protein?
haben wir
auch!

Protein-Wraps



Protein-Cracker



Protein-Pita-Brot



Sommer, Sonne, **Bauch weg
& trotzdem genießen!**





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 innovative Low Carb-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 Low Carb Konzept haben Sie die Möglichkeit, diesen Kundenkreis zurück zu gewinnen.

Pita-Brot



10

Wraps



30

Brownies



36

Cracker

32



**Das Neue
Eiweißbrot**

6



Hamburger

20



Brot & mehr

- 6 - 7 | Das Neue Eiweiß-Abendbrot
- 14 - 15 | Eiweiß Toastbrot Mix
- 16 - 17 | Eiweißbrot „Original“
- 22 - 23 | Eiweiß Schnittbrot Mix

Brötchen & Baguette

- 8 - 9 | Die Neuen Eiweiß-Brötchen
- 12 - 13 | Eiweiß Sandwich-Baguette Mix
- 20 - 21 | Eiweiß Hamburger-Brötchen Mix
- 24 - 25 | Eiweiß Schweden-Brötchen Mix



Snacks

- 10 - 11 | Eiweiß Pita-Brot Mix
- 26 - 27 | Eiweiß Pizza Mix
- 30 - 31 | Eiweiß Pizza-Wrap
- 32 - 33 | Protein Cracker



Sweets & Müsli

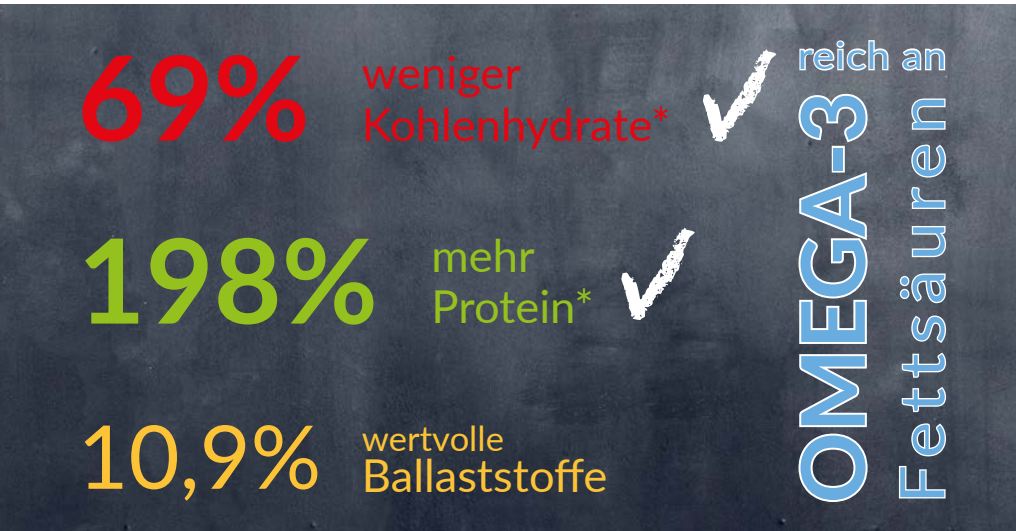
- 34 - 35 | Eiweiß Crunchy Müsli
- 36 - 37 | Protein Brownies
- 38 - 39 | Protein Muffins



Das Neue Eiweiß-Abendbrot

Unser Klassiker neu auflegt!

Mindestens genauso lecker und mit jeder Menge Eiweiß kommt es nun als helle Variante daher. Egal ob im Kasten gebacken oder als freigeschobenes Brot: das Neue Eiweiß-Abendbrot macht immer eine gute Figur.



*im Vergleich zu herkömmlichen Saaten-Broten



Rezeptur

Rietmann Eiweiß-Abendbrot „Neu“	10,000 kg
Hefe	0,25 kg
Wasser	7,60 kg
Gesamt	17,85 kg

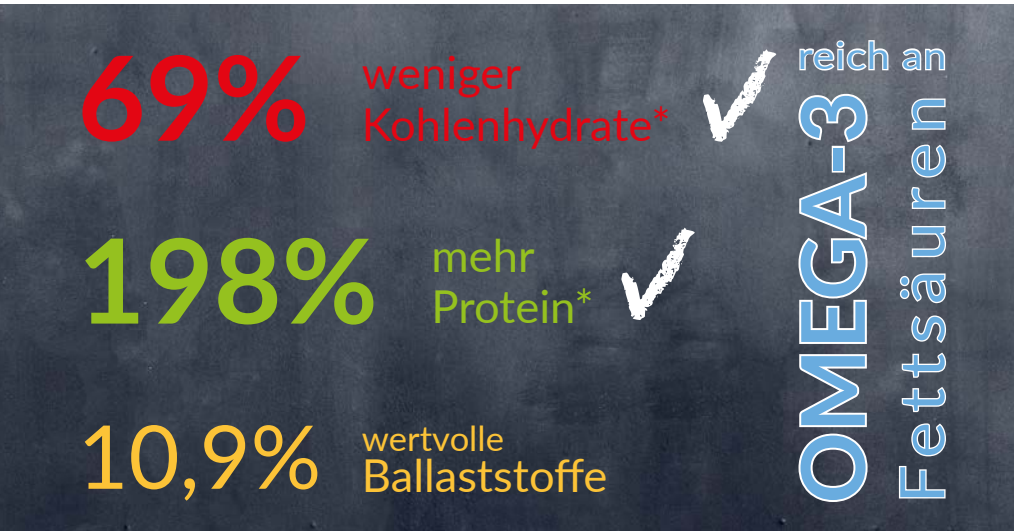
Knetzeit	ca. 12 Min. Stufe 1 (langsam) ca. 12 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur	ca. 30 °C
Einwaage	450 g/Stk.
Topping	Mischung aus Leinsaat, Sesam und Sonnenblumenkernen
Endgare	ca. 35 - 45 Min.
Backen	220 °C fallend auf 190 °C, wenig Schwadengabe. Nach zwei Minuten Ofenzug öffnen und bis zum Ende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





Die neuen Eiweiß-Brötchen

Das neue Eiweiß-Abendbrot als leckere Brötchen aufgearbeitet. Ob als warmer Snack, fein belegt oder ein nur „dazu“ - unser eiweißreiches und kohlenhydratreduziertes Brötchen hat viele Talente: hervorragende Nährwerte, einen ausgewogenen Geschmack und Vielseitigkeit.



*im Vergleich zu herkömmlichen Saaten-Brötchen



Rezeptur

Rietmann Eiweiß-Abendbrot „Neu“	10,000 kg
Hefe	0,25 kg
Wasser	7,60 kg
Gesamt	17,85 kg

Knetzeit	ca. 10 Min. Stufe 1 (langsam) ca. 10 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur	ca. 26 - 28 °C
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.







Eiweiß Pita-Brot

Ob im griechischen Stil oder als Döner-Kebab: unser Mix für Pita-Brot überrascht nicht nur mit ausgezeichneten Nährwerten. Auch der Geschmack ist, typisch für Rietmann, hervorragend lecker. Damit sorgen Sie für Abwechslung in ihrer Snack-Theke.

38% weniger Kohlenhydrate* ✓

251% mehr Protein* ✓

8,79% wertvolle Ballaststoffe

*im Vergleich zu herkömmlichen Pita-Broten

Rezeptur

Rietmann Eiweiß-Pita Mix	10,000 kg
Öl	0,600 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	8,000 kg
Gesamt	18,800 kg

Knetzeit

Spiralkneter
ca. 2 Min. Stufe 1 (langsam)
ca. 3 Min. Stufe 2 (schnell)

Teigtemperatur

ca. 26 - 28 °C

Einwaage

ca. 90-100 g/Stk.

Endgare

entfällt, zur direkten
Weiterverarbeitung über eine
Kopfmachine oder Teigband

Backen

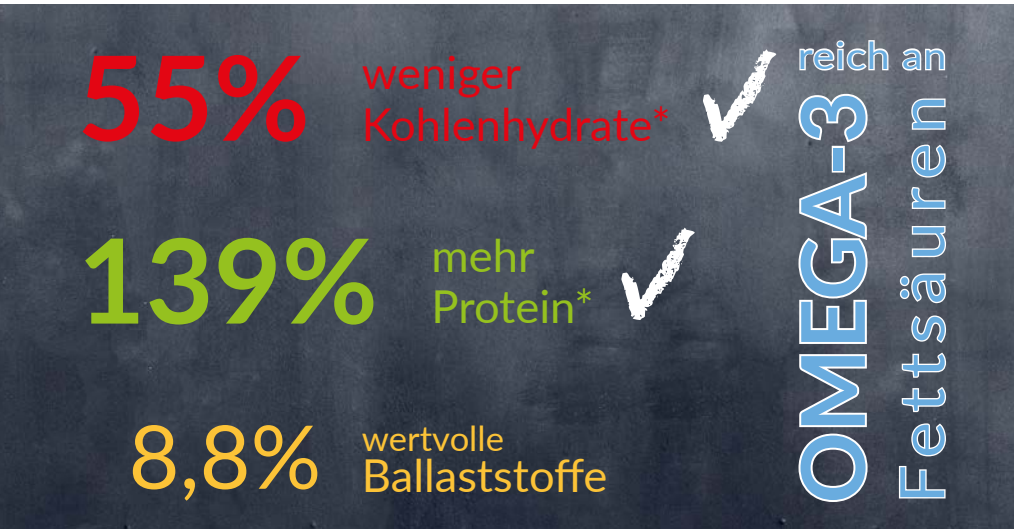
260 °C, Ober-/Unterhitze

Backzeit

ca. 2,5 - 3 Min.

Eiweiß Sandwich Baguette Mix

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



*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 Schwadengabe. Nach 1 - 2 Minuten Ofenzug 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



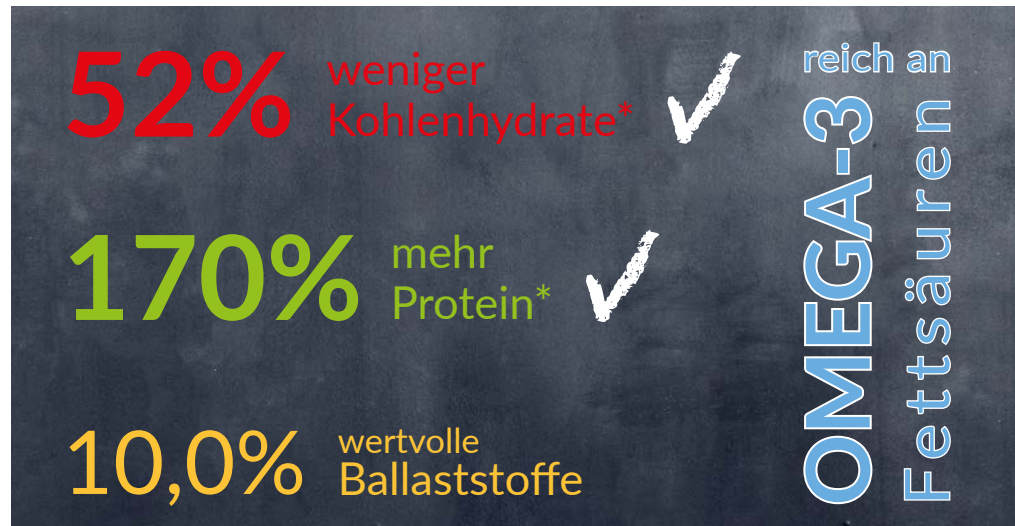




Eiweiß Toastbrot Mix

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 innovativen Range ist natürlich kohlenhydratreduziert und eiweißreich. Gerade das begeistert die Anhänger von Low Carb-Ernährungskonzepten.



*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

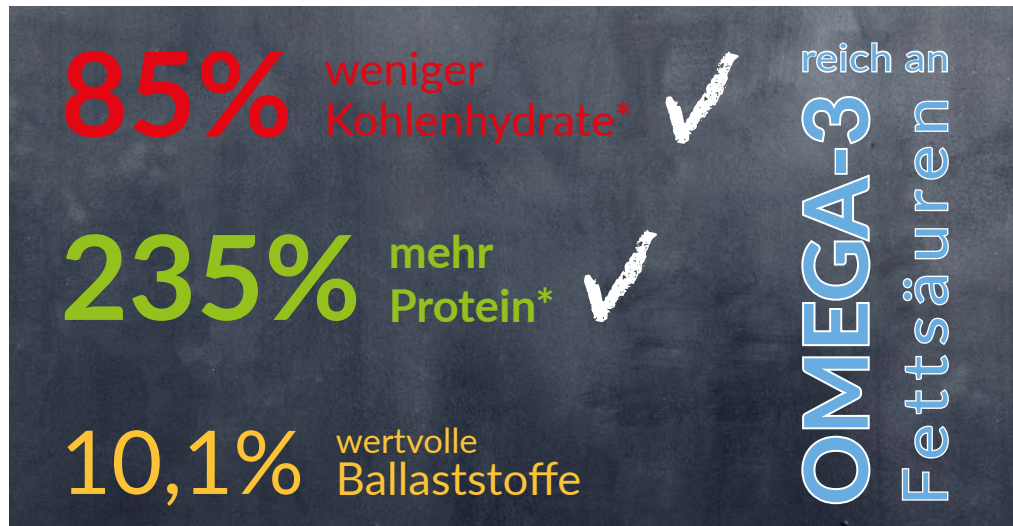




Eiweiß Brot Mix „Das Original“

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.



*im Vergleich zu herkömmlichen Saaten-Brotten



Rezeptur

Rietmann Original-Eiweiß-Abendbrot 100	10,000 kg
Hefe	0,350 kg
Wasser	8,300 kg
Gesamt	18,650 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 2015



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“

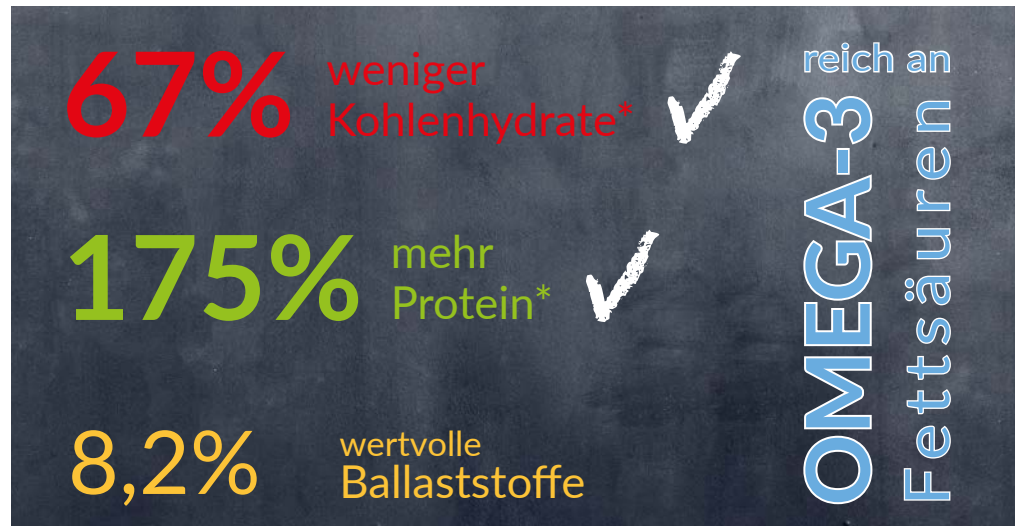
Jean-Michel COHEN, auteur des livres „Savoir manger“ et „Savoir maigrir“





Eiweiß Hamburger-Brötchen Mix

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!



*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!





Eiweiß 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-Brot



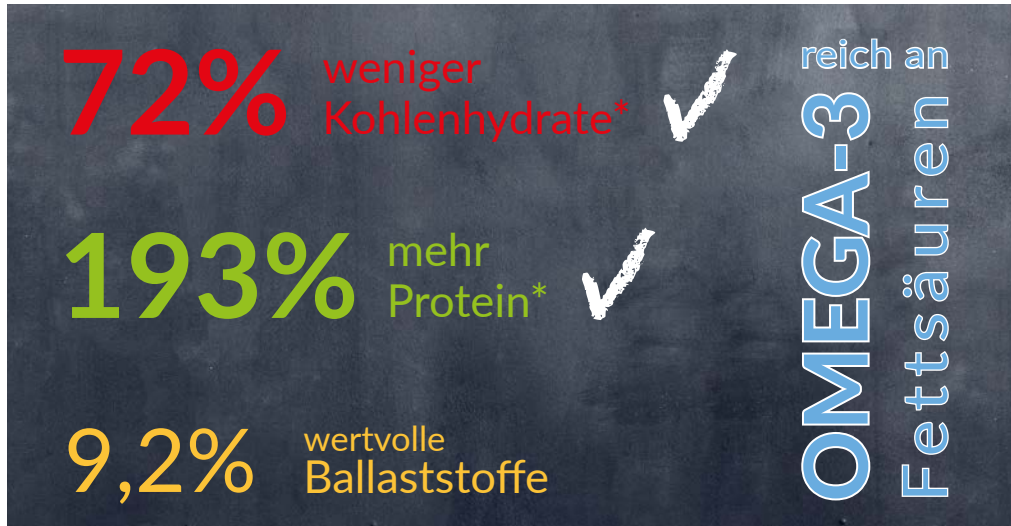
NOTIZEN:





Eiweiß Schweden-Brötchen Mix

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!



*im Vergleich zu herkömmlichen Saaten-Brot

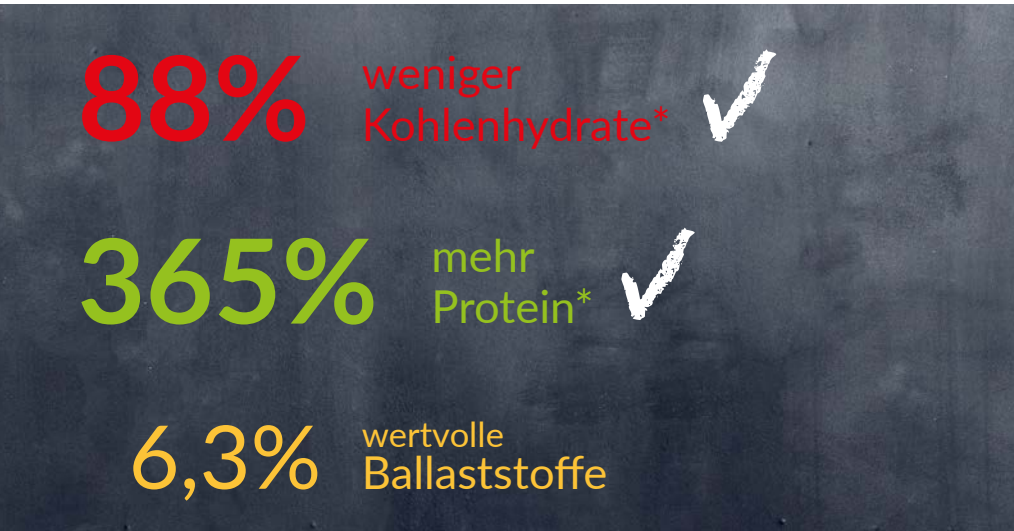


NOTIZEN:

Eiweiß 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.



*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.







Auch als
Handelsware
erhältlich!





Eiweiß 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* ✓

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

Nährwertinformation / Nutritional values

Energie / Energy
Fett / Fat
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated
Kohlenhydrate / Carbohydrates
davon Zucker / of which sugars
Ballaststoffe / Fiber
Eiweiß / Protein
Salz / Salt

Zutaten: Weizenmehl (42%), Wasser, Proteinmischung 19,9% (Weizen, Erbse, Reis), Rapsöl, Feuchthaltemittel: Glycerin, Leinmehl, **Haferpflanzenfaser**, Quinoamehl, Dextrose, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), gehärtetes Fett (Sonnenblume), Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulatoren: Natriumacetate, Äpfelsäure **Ingre-**
dients: 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

	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	1,1 g	14,3 g
davon Zucker / of which sugars	35,7 g	1,6 g
Ballaststoffe / Fiber	4,0 g	1,8 g
Eiweiß / Protein	4,4 g	7,9 g
Salz / Salt	19,7 g	0,52 g
	1,3 g	

24/7

Higher Protein
20 %

Lower Carb
14 g
per serving

New!

Low Sugar
1,6 g
per serving

Low Carb Protein Cracker

Modern snacken mit unserem knusprig dünnen Low Carb Protein Cracker. Mit 41 % 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.

82%

weniger Kohlenhydrate*

✓

315%

mehr Protein*

✓

13%

wertvolle Ballaststoffe

reich an

OMEGA-3

Fettsäuren

*im Vergleich zu herkömmlichen Crackern



Verpackung und Palettierung

Verpackungseinheit	Beutel
Verpackungsgewicht	60 g
Beutel pro Karton / Display	12
Kartons pro Palette	128
Kartons pro Lage	16
Lagen pro Palette	8
Palettenhöhe	180 cm
Palettengewicht netto	92,2 kg
Palettengewicht brutto	130 kg







Eiweiß 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

*im Vergleich zu herkömmlichen, vergleichbaren Müslis



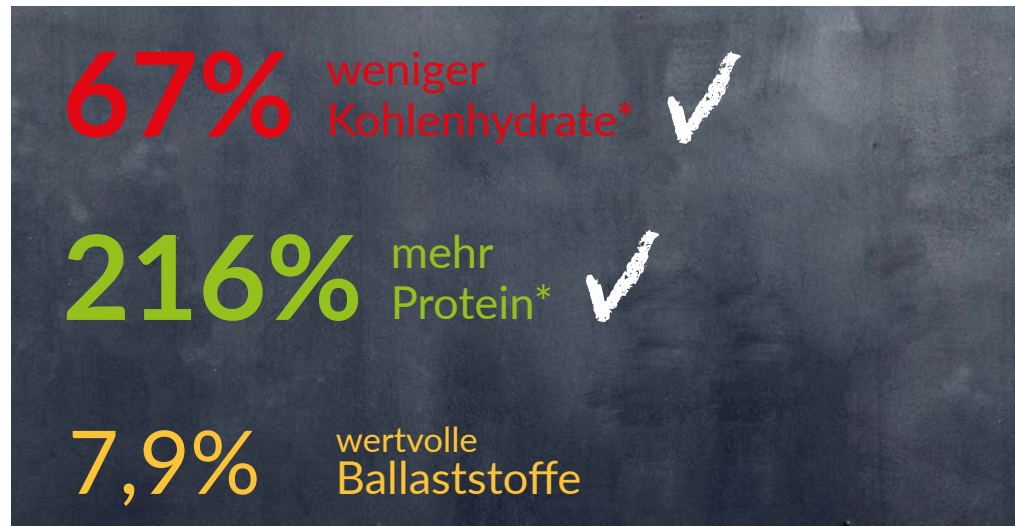
Verpackungsbeispiel



Protein Brownies

Nicht nur für Sportler! Unser Low Carb Protein Brownie Mix enthält eine ausgeklügelte Protein-Mischung 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.



*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.



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

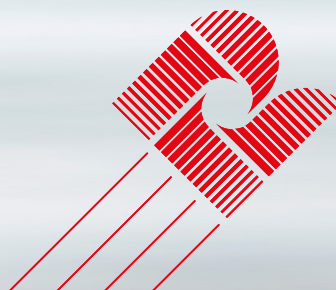
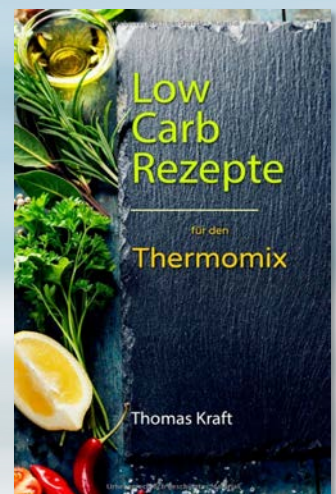
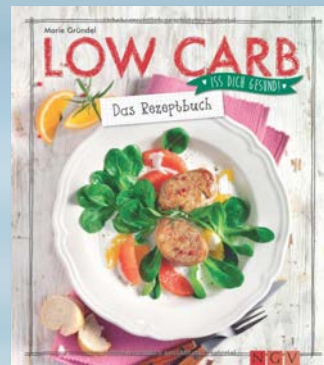
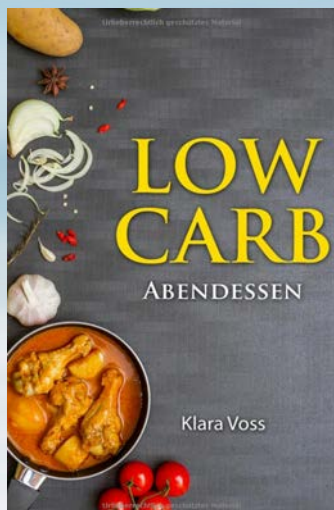
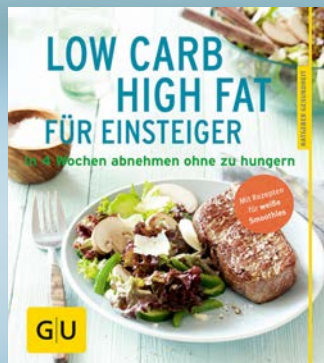
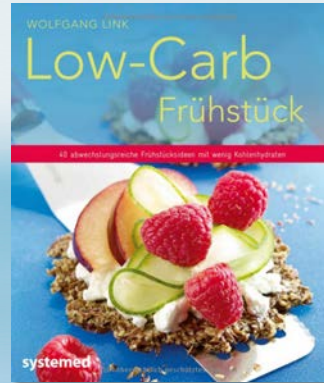
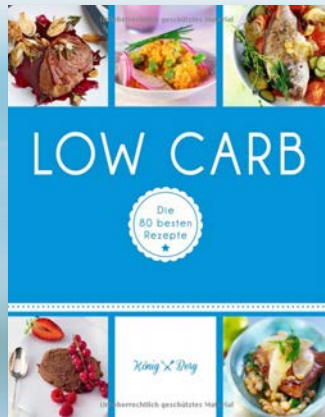
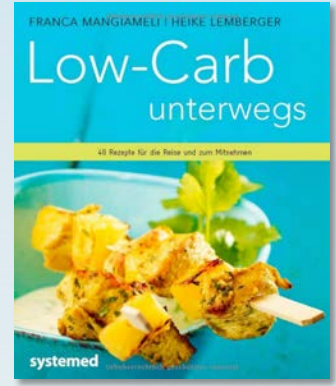
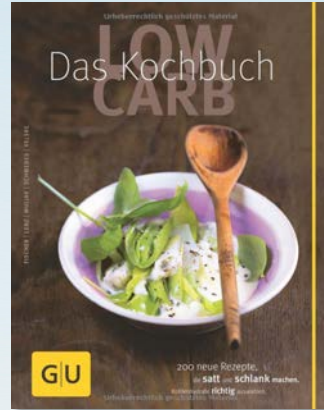
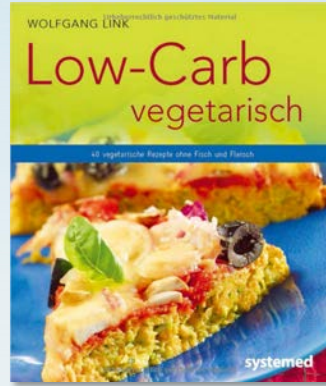
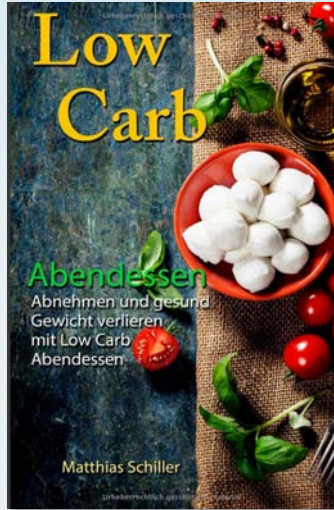
Backen

170 °C mit offenen Ofenzug

Backzeit

ca. 25 - 30 Min.

Low Carb: mehr als nur ein Trend...eine Lebensform!



R I E T M A N N