RAISIO
FOOD SOLUTIONS

FiprOat™

Enemmän kuitua.
Enemmän proteiinia.

- Ravintorikas
- Clean label -raaka-aine
- Kustannustehokas
- Tuki suoliston ja sydämen hyvinvoinnille

FiprOat™

- Kaura, joka tarjoaa enemmän.

FiprOat™ on kauratuoteperhe, joka nostaa terveellisemmät elintarvikkeet uudelle tasolle. FiprOat tuotteet sisältävät enemmän kuitua ja proteiinia kuin tavallinen kaura – tarjoten erinomaiset ravintoarvot kustannustehokkaasti.

Enemmän kuitua, enemmän proteiinia

Kaura on viljoista kuitupitoisin – se edistää hitaampaa ruoansulatusta ja pitkäkestoista kylläisyyttä. FiprOat sisältää vielä enemmän kuitua kuin tavallinen kaura. Yhdistettynä korkeaan proteiinipitoisuuteen FiprOat tekee kuidun ja proteiinin lisäämisestä helppoa – vain yhdellä ainesosalla.

Kuidun terveyshyödyt

Kauran sisältämillä kuiduilla on monia positiivisia terveysvaikutuksia. Kauraleserikasteissa niiden:

- liukenemattomat kuidut parantavat vatsan toimintaa ehkäisten ummetusta ja nopeuttaen ruokamassan kulkua suolistossa.
- liukoisen kuidun, beetaglukaanin, on todettu alentavan kolesterolia ja pitävän verensokeriarvot tasaisena.

Kauraleserikasteen korkea ravintokuitu- ja beetaglukaanipitoisuus helpottaa korkean kuitupitoisuuden saavuttamista tuotteissa ja voi mahdollistaa EU:n hyväksymien terveysväitteiden käytön – auttaen erottumaan aidolla lisäarvolla.

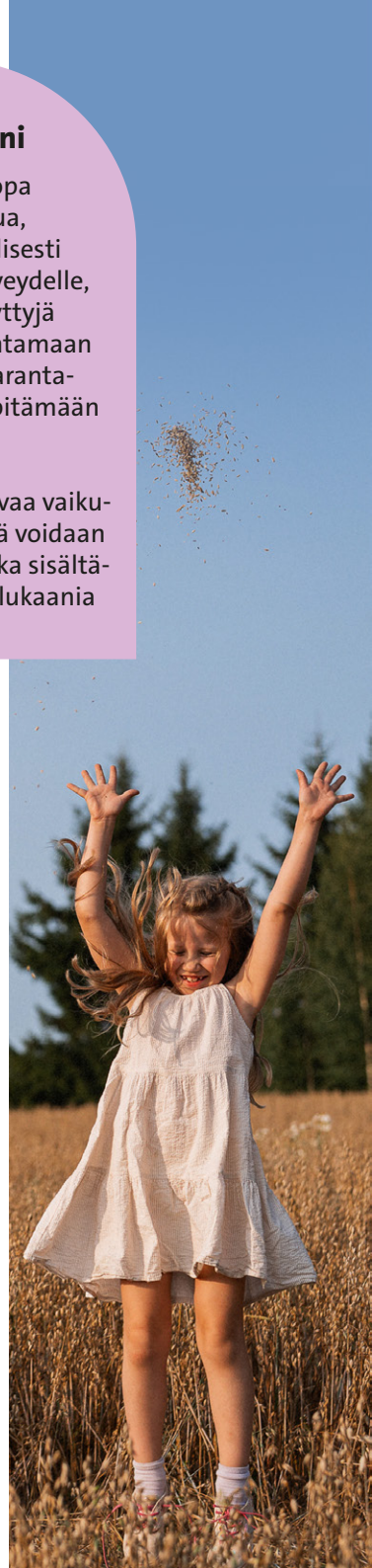
Yksinkertaisesti luonnollinen

FiprOat valmistetaan luonnollisella jauhatusmenetelmällä ilman kemiallisia valmistusvaiheita, säilyttäen kauran ravinteet luonnollisessa muodossaan. Olipa kyse runsaskuituisista välipaloista, puuroista, keitoista tai leivonnaisista, FiprOat auttaa luomaan terveellisempiä ruokia, joihin kuluttajat luottavat.

Terveellinen beetaglukaani

Kauraleserikasteet sisältävät jopa 15 % terveellistä liukoista kuitua, beetaglukaania. Sen on tieteellisesti todistettu olevan hyödyksi terveydelle, ja sillä on myös EU:ssa hyväksyttyjä terveysväitteitä. Se auttaa alentamaan ja hallitsemaan kolesterolia, parantamaan vatsan toimintaa ja ylläpitämään vakaata verensokeritasoa.

Esimerkiksi kolesterolia alentavaa vaikutusta koskevaa terveysväitettä voidaan käyttää elintarvikkeissa, jotka sisältävät vähintään 1 g beetaglukaania annosta kohden.



FIPROAT™ KAURALESERIKASTEET

FiprOat™ Kauraleserikasteet tuovat ruokiin kaiken kauran sisältämän hyvän tiivistetyssä muodossa. Runsaasti kuitua ja proteiinia sisältävät leserikasteet tarjoavat luonnollisen tavan parantaa ravintoarvoa ja tukea kokonaisvaltaista hyvinvointia. Ne valmistetaan kotimaisesta kaurasta hienojauhatus- ja ilmaluokitteluprosessilla – täysin ilman kemiallisia uuttovaiheita.

Tuote	Gluteeniton	Kuitua (g/100g)	Proteiinia (g/100g)	Beetaglukaa-nia (g/100g)	Pakkaus	Säilyvyys	Varastointi
Kauraleserikaste N15	✓	32	21	15	20kg/ suursäkki	12 kk	Kuivassa ja viileässä
Kauraleserikaste N10	✓	21	20	10	20kg/ suursäkki	12 kk	Kuivassa ja viileässä

Suositellaan:

- Leipomotuotteet
- Keksit ja patukat
- Aamiaismurot
- Smoothiet
- Puurot
- Maidottomat tuotteet
- Lihankorvikkeet

SOVELLUKSET

Kuidun ja proteiinin lisäämisen lisäksi FiprOat tuotteet tarjoavat monia etuja tuotantoprosesseissa ja tuotteiden rakenteen muodostamisessa.
Ne auttavat maun kehittämisessä, rakenteen luomisessa ja soveltuvat eri valmistusprosesseihin.

Kaikissa tuotteissa

- Lisää luonnollisesti kuitu-, beetaglukaani- ja proteiinipitoisuuksia.

Leipomotuotteet: leipä, keksit, patukat

- Parantaa taikinan käyttäytymistä ja helpottavat muotoilua.
- Erinomainen veden sitomiskyky.
- Toimii rasvan sitojana.

Ekstruudatut vilja- ja muut kasvipohjaiset tuotteet

- Soveltuu ekstruusioon.
- Parantaa rakennetta kasvipohjaisissa tuotteissa.

Näin käytät

GLUTEENITON KAURALEIPÄ

Raaka-aineet	%
Vesi	52,5
Psyllium	1,0
Vaalea siirappi	1,6
Rapsiöljy	4,7
Kuivahiiva	1,0
Suola	1,3
FiprOat Kauraleserikaste N15	7,9
Gluteeniton Pieni Täysjyväkaurahiutale	4,7
Gluteeniton Täysjyväkaurajauho	25,3

Valmistusohje:

1. Sekoita kuivahiiva, siirappi ja psyllium haaleaan (42 °C) veteen.
2. Anna seoksen seistä 5 minuuttia, jotta psyllium turpoaa.
3. Sekoita joukkoon loput ainekset ja lopuksi jauhot vaiheittain. Vaivaa tasaiseksi.
4. Peitä ja anna kohota vähintään 30 minuuttia.
5. Muotoile esim. sämpylöiksi.
6. Paista uunin keskitasolla 225 °C:ssa noin 20-25 minuuttia.

HEDELMÄINEN PEHMEÄ KAURAPATUKKA

Raaka-aineet	%
Gluteeniton Pieni Täysjyväkaurahiutale	9,0
FiprOat Kauraleserikaste N15	9,0
Gluteeniton Täysjyväkauralitiste	9,0
Gluteeniton Täysjyväkaurajauho	11,0
Tärkkelys (esim. perunatärkkelys)	8,0
Sokeri	11,0
Kuivatut hedelmäpalat (esim. omena)	8,0
Omenamehutiiviste	8,0
Kasviöljy (esim. rypsiöljy tai auringonkukkaöljy)	11,0
Vesi	14,0
Lesitiini	0,5
Leivinjauhe	0,5
Suola	0,5
Mausteet	0,5

Valmistusohje:

1. Sekoita kaikki kuiva-aineet keskenään.
2. Sekoita vesi, öljy ja muut nestemäiset aineet keskenään ja lisää kuiviin aineisiin.
3. Sekoita taikina hyvin ja muotoile patukoiksi.
4. Paista 200°C:ssa 10-15 minuutin ajan.

Vinkki: Erilaisia rakenteita voidaan luoda vaihtamalla perunatärkkelys toiseen tärkkelykseen ja sokeri erilaisiin siirappeihin.

Ollaan yhteydessä!

Myyntipäällikkö

Marjo Lehtinen
marjo.lehtinen@raisio.com

Avainasiakaspäällikkö

Petri Liimatainen
petri.liimatainen@raisio.com

RAISIO
FOOD SOLUTIONS
RAISIOFOODSOLUTIONS.FI