



GLUTEENITON KAURALESERIKASTE NI5

Kauraleserikaste on hyvänmakuinen keino lisätä tuotteen kuitu- ja proteiinipitoisuutta. Se sopii monenlaisiin elintarvikkeisiin leipomotuotteista kasvipohjaisiin juomiin.

RAVINTEIKASTA RUOKAA GLUTEENITTOMALLA KAURALESERIKASTEELLA

Kauraleserikaste sisältää runsaasti terveellisiä liukoisia kuituja ja proteiinia. Kauraleserikasteemme valmistetaan suomalaisesta kaurasta menetelmällä, joka säilyttää beetaglukaanin luonnollisessa muodossaan. Hienoksi jauhetulla tuotteella on mieto ja miellyttävä maku. Se tarjoaa helpon tavan lisätä lopputuotteen kuitupitoisuutta. Tuote sopii erityisen hyvin gluteenittomaan leivontaan, mutta toimii laajalti myös muissa sovelluksissa.

KULUTTAJAT TOIVOVAT GLUTEENITTOMIA TUOTTEITA

Lisääntynyt tietoisuus terveellisestä ruokavaliosta, gluteeni-intoleranssista ja keliakiasta kasvattavat gluteenittomien tuotteiden markkinaa. Usein kuitenkin ongelmana on se, että gluteenittomissa tuotteissa kuitua on vähän, mutta rasvaa, sokeria ja suolaa sen sijaan runsaasti. Kauraleserikasteen avulla on mahdollista tehdä myös gluteenittomista tuotteista ravintoarvoiltaan parempia.

Monipuoliset hyödyt

TUOTTEEMME ON:



- gluteeniton
- sisältää runsaasti kuitua (32%, beetaglukaania 15%) ja proteiinia (21%)
- neutraalin makuinen

EDUT SINULLE:



- paremmat ravintoarvot
- käytännöllinen: helppo ja käyttövalmis
- vastaa kuluttajien toiveisiin

EDUT KULUTTAJALLE:



- maistuu ja tuoksuu hyvälle sekä on väritään neutraali
- runsaasti liukenevaa kuitua ja kasviperäistä proteiinia

Tiesitkö?

HYVÄ TERVEYDELLE

Kauralla on monia terveyshyötyjä. Kauran liukoinen kuitu, beetaglukaani alentaa kolesterolia ja pitää verensokeriarvot tasaisena. Kauran kuitu pitää myös vatsan tyytyväisenä. Kauraleserikasteen korkea kuitu- ja beetaglukaanipitoisuus helpottavat korkean kuitupitoisuuden saavuttamista ja voi mahdollistaa EU:n virallisten terveysväitteiden käytön.

LUONNOLLISET JAUHETTU

Gluteeniton kauraleserikaste on valmistettu suomalaisesta GMO-vapaasta kaurasta jauhamalla ja ilmafraktiolla. Se sisältää beetaglukaania luonnollisessa muodossaan.

AUTAA RAKENTEEN MUODOSTAMISESSA

Liukoisella beetaglukaanilla on myös toiminnallisia vaikutuksia, kuten sakeuttaminen ja stabilointi. Sillä on myös merkittävät vedensitomisoimaisuudet.

VAIN MIELIKUVITUS ON RAJANA

Kauraleserikastetta on helppo käyttää useisiin sovelluksiin, kuten erilaisiin ekstruusiotuotteisiin, muropatukoihin, leipä- ja keksituotteisiin, kakkuihin ja pulliin.

Gluteenittomat kaurasämpylät

RAAKA-AINEET

	Paino (g)	Osuus (%)
Vesi	1000	52,5
Psyllium	20	1,5
Vaalea siirappi	30	1,6
Rapsiöljy	90	4,7
Kuivahiiva	20	1,0
Suola	25	1,3
Elovena Gluteeniton Pieni Täysjyväkaurahiutale	90	4,7
Elovena Gluteeniton Täysjyväkaurajauho	480	25,2
Elovena Pro Gluteeniton Kauraleserikaste N15	150	7,9

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.



Ravintosisältö

Keskimäärin 100 g tuotetta kohden

Energiaa (kJ)	1391	kJ
Energiaa (kcal)	326	kcal
Rasvaa	10	g
josta tyydyttyneitä	1,9	g
Hiilihydraatteja	24	g
joista sokereita	1,0	g
Kuitua	32	g
josta beetaglukaania	15	g
Proteiinia	21	g
Suolaa	0,0	g



Ollaan yhteydessä!

Raisionkaari 55, 21200 Raisio
www.raisiofoodsolutions.fi
www.raisio.com

RAISIO
FOOD SOLUTIONS