

SonFit ProFibre

Mix concentré 25%



Enfin une préparation concentrée pour la fabrication de pains à haute teneur en fibres et protéines, à la hauteur des attentes des consommateurs d'aujourd'hui.

 **Sonneveld**
shaping bakery excellence

Transformer vos recettes actuelles et valoriser votre offre grâce à Sonfit Profibre !

Après de nombreux mois d'essais et de recherche, nous sommes heureux d'accueillir dans notre gamme de solutions boulangères un « patch protéine et fibre ».

Il permet une réalisation aisée de produits avec cet avantage nutritionnel de plus en plus recherché !

Et toujours, chez SONNEVELD, des pains plus sains au quotidien !

Les allégations nutritionnelles que vous pouvez associer à vos pains fabriqués avec Sonfit Profibre ⁽¹⁾ :

1) « Pain riche en fibres »

La consommation de 100g de pain Profibre apporte au minimum 26% des apports recommandés en fibres par jour par l'EFSA (25g ⁽²⁾).

2) « Pain riche en protéines »

La consommation de 100g de pain Profibre apporte au minimum 19% des apports recommandés en protéines par jour par l'ANSES (66,4g ⁽³⁾).

(1) D'après le RÈGLEMENT (CE) No 1924/2006 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.

Et sous réserve de respecter les recettes et préconisations de Sonneveld.

(2) Recommandations de l'EFSA (source : <https://www.efsa.europa.eu/fr/press/news/nda100326>)

(3) Recommandations de l'ANSES pour un adulte de 80Kg (source : <https://www.anses.fr/fr/content/protéines-role-sources-et-apports-recommandes>)

Nos recommandations : Utiliser une farine boulangère T65.

Les « plus » :

- ✓ Simple à panifier
- ✓ Economique
- ✓ Bon goût de graines

Pains de mie – Pains moulés

INGREDIENTS	%
FARINE T65	75
SONFIT PROFIBRE	25
SEL	1,5
LEVURE	2,5
EAU	60



DECLARATION

Taux dans pdt cuit⁽⁴⁾

Allégation

Protéines

23,6%

Riches en protéines

Fibres

7g

Riches en fibres

Buns

INGREDIENTS	%
FARINE T65	75
SONFIT PROFIBRE	25
HUILE	2-3
SEL	1,5
LEVURE	5
EAU	60



DECLARATION

Taux dans pdt cuit⁽⁴⁾

Allégation

Protéines

23,9%

Riches en protéines

Fibres

7g

Riches en fibres

Pains rustiques

INGREDIENTS	%
FARINE T65	75
SONFIT PROFIBRE	25
AMELIORANT	0,5
SEL	1,5
LEVURE	1,5
EAU	70



DECLARATION

Taux dans pdt cuit⁽⁴⁾

Protéines

23,6%

Fibres

6,6g

Allégation

Riches en protéines

Riches en fibres

Baguette

INGREDIENTS	%
FARINE T65	75
SONFIT PROFIBRE	25
AMELIORANT	0,5
SEL	1,5
LEVURE	2
EAU	75



Protéines

Fibres

DECLARATION

Taux dans pdt cuit⁽⁴⁾

23,7%

6,5g

Allégation

Riches en protéines

Riches en fibres

⁽⁴⁾ Les données nutritionnelles présentées dans ce Leaflet ont été obtenues par calcul.