



FiprOat®

Mehr Ballaststoffe.
Mehr Protein.
Reines Potenzial.

- Überlegene Nährwerten
- Clean-Label-Einfachheit
- Kosteneffizient
- Unterstützung für Darm- & Herzgesundheit

FiprOat®

- Der Hafer, der mehr bietet.

FiprOat® ist eine Reihe von Haferzutaten der nächsten Generation, die entwickelt wurde, um pflanzliche und gesundheitsbewusste Lebensmittelprodukte aufzuwerten. Mit einem höheren Ballaststoff- und Proteingehalt als herkömmlicher Hafer bietet FiprOat einen überlegenen Nährwert und ist dabei kostengünstig und vielseitig einsetzbar.



Mehr Ballaststoffe, mehr Protein

Hafer ist ein besonders ballaststoffreiches Getreide, das langsamer verdaut wird und zu einem länger anhaltenden Sättigungsgefühl beiträgt. FiprOat enthält noch mehr Ballaststoffe als herkömmlicher Hafer. In Kombination mit seinem hohen Proteingehalt ermöglicht FiprOat, Lebensmittel mit nur einer Zutat sowohl mit Ballaststoffen als auch mit Protein anzureichern.

Stärken Sie Ihre Marke mit bewährten gesundheitsbezogenen Angaben

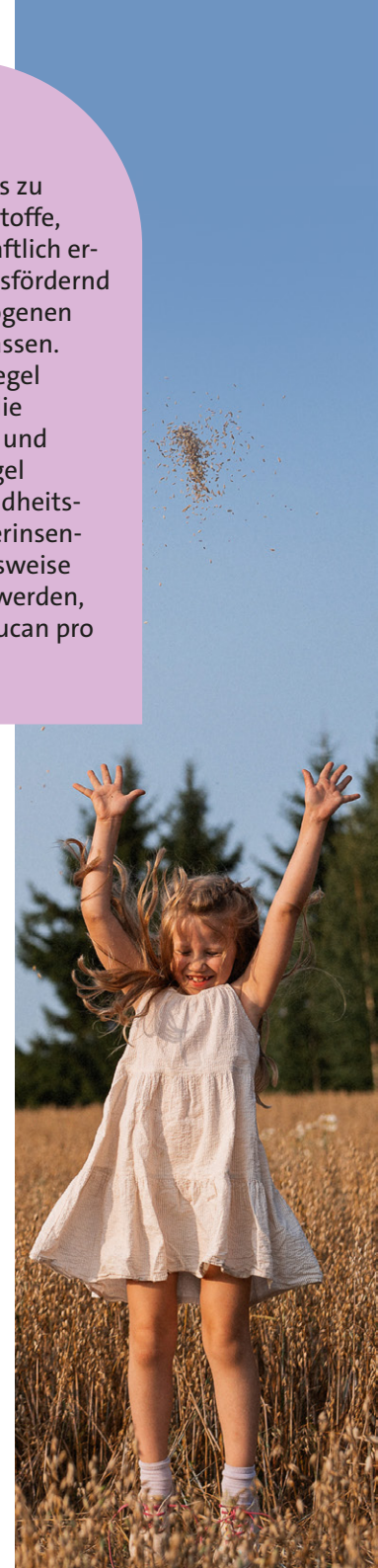
FiprOat wertet Ihre Produkte mit der Kraft von Hafer-Beta-Glucan auf – einem Ballaststoff, für den in der EU zugelassene gesundheitsbezogene Angaben zur Regulierung des Cholesterinspiegels und zur Unterstützung eines stabilen Blutzuckerspiegels vorliegen. Abhängig vom Beta-Glucan-Gehalt und der Produktrezeptur kann FiprOat die Verwendung dieser gesundheitsbezogenen Angaben für das Endprodukt ermöglichen.

Schonende Verarbeitung, höhere Funktionalität

FiprOat wird durch einen natürlichen Mahlprozess ohne chemische Behandlungen hergestellt und bewahrt die Integrität des Hafers, während seine Funktionalität verbessert wird. Seine neutrale Farbe und sein milder Geschmack erhöhen die Vielseitigkeit zusätzlich. Ganz gleich, ob Sie milchfreie Getränke, ballaststoffreiche Snacks oder gesündere Backwaren entwickeln – mit dem Clean-Label-Produkt FiprOat können Sie Produkte herstellen, denen die Verbraucher vertrauen und die sie lieben.

Gesundes Beta-Glucan

FiprOat-Produkte enthalten bis zu 15 % gesunde lösliche Ballaststoffe, Beta-Glucan. Es ist wissenschaftlich erwiesen, dass diese gesundheitsfördernd sind, und die gesundheitsbezogenen Angaben sind in der EU zugelassen. Sie helfen, den Cholesterinspiegel zu senken und zu regulieren, die Magenfunktion zu verbessern und einen stabilen Blutzuckerspiegel aufrechtzuerhalten. Die gesundheitsbezogene Angabe zur cholesterinsenkenden Wirkung darf beispielsweise für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 1 g Beta-Glucan pro Portion enthalten.





FIPROAT® Haferkleie Konzentrate

FiprOat Haferkleie Konzentrate enthalten alle Vorzüge von Hafer in konzentrierter Form. Sie werden aus Haferkleie hergestellt, sind reich an Ballaststoffen, Beta-Glucan und Proteinen und bieten eine natürliche Möglichkeit, die Ernährung zu verbessern und das allgemeine Wohlbefinden zu unterstützen. Das enthaltene lösliche Ballaststoff Beta-Glucan bietet wissenschaftlich nachgewiesene gesundheitliche Vorteile, die die Herz- und Darmgesundheit sowie die Blutzuckerregulation unterstützen.

Produkt	Glutenfrei	Gesamt-Ballaststoffe (g/100g)	Eiweiß (g/100g)	Beta-Glucan (g/100g)	Verpackungsgröße	Haltbarkeit (Monate)	Lagerung
Haferkleiekonzentrat N15	✓	32	21	15	20kg/Big Bag	12 Monate	Raumtemperatur
Haferkleiekonzentrat N10	✓	21	20	10	20kg/Big Bag	12 Monate	Raumtemperatur



Empfohlen für:

-  Brot
-  Haferkekse und -riegel
-  Frühstückscerealien
-  Smoothies
-  Porridge
-  Pflanzliche Drinks und Joghurts
-  Fleischalternativen

ANWENDUNGEN

FiprOat ergänzt nicht nur verschiedene Nahrungsmittel mit Nährstoffen, sondern bietet auch Vorteile bei der Geschmacksentwicklung und der Texturgebung und lässt sich gut in Produktionsprozesse integrieren. Somit fungiert es als funktioneller Clean-Label-Inhaltsstoff.

Alle Anwendungen

- Erhöht auf natürliche Weise den Ballaststoff- und Proteingehalt.

Backwaren: Brot, Kekse, Riegel

- Verbessern das Teigverhalten und unterstützen die Formgebung.
- Hervorragende Wasserbindungskapazität.
- Wirkt als Fettbinder.

Extrudierte Cerealien und Fleischalternativen

- Geeignet für die Extrusion
- Strukturverbesserer in pflanzlichen Produkten.

Beispielrezepte

HAFERBRÖTCHEN



Zutaten	%	Zubereitung:
Wasser	52.5	1. Trockenhefe, Sirup und Flohsamenschalen im lauwarmen Wasser (42 °C) vermischen.
Flohsamenschalen	1.0	
Helles Sirup	1.6	
Rapsöl	4.7	2. Die Mischung 5 Minuten stehen lassen, damit die Flohsamenschalen quellen können.
Trockenhefe	1.0	
Salz	1.3	
FiprOat Haferkleie Konzentrat N15	7.9	3. Die restlichen Zutaten und zuletzt das Mehl nach und nach unterrühren. Gleichmäßig kneten.
Grob geschnittene Haferflocken	4.7	
Vollkorn-Hafermehl	25.3	4. Mit einem Backblech abdecken und mindestens 30 Minuten gehen lassen.
		5. Anschließend z. B. zu Brötchen formen.
		6. Im mittleren Teil des Ofens bei 225 °C etwa 20–25 Minuten backen.

FRUCHTIGER SOFT-HAFERRIEGEL



Zutaten	%	Zubereitung:
Grob geschnittene Haferflocken (Steel Cut Oats)	9.0	1. Alle trockenen Zutaten vermischen.
FiprOat Haferkleie Konzentrat N15	9.0	
Zarte Haferflocken	9.0	2. Wasser, Öl und andere flüssige Zutaten vermischen und zu den trockenen Zutaten geben.
Vollkorn-Hafermehl	11.0	
Stärke (z. B. Kartoffelstärke)	8.0	
Zucker	11.0	3. Den Teig gut vermischen und zu Riegeln formen.
Getrocknete Fruchtstücke (z. B. Apfel)	8.0	
Apfelsaftkonzentrat	8.0	
Pflanzenöl (z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl)	11.0	4. Bei 200 °C 10–15 Minuten backen.
Wasser	14.0	
Lecithin	0.5	Tipp: Durch den Austausch von Kartoffelstärke gegen andere Stärkesorten und von Zucker gegen Sirup lassen sich unterschiedliche Strukturen erzielen.
Backpulver	0.5	
Salz	0.5	
Aromen	0.5	

**Kontaktieren Sie uns unter oats@raisio.com
für weitere Informationen über FiprOat!**

Raisio Nutrition Ltd / Raisio Food Solutions

Raisionkaari 55, 21200 Raisio, Finnland

www.raisiofoodsolutions.com

RAISIO
FOOD SOLUTIONS
RAISIOFOODSOLUTIONS.COM