



Naše Klasje

for excellent
buckwheat
bread

fago  ita

for ein
vorzugliches
Buchénweizbrot



eng

An innovative idea for the production of high value functional food products from buckwheat.

fago  ita

de

Ein innovatives Konzept zur Herstellung hochwertiger funktioneller Nahrungsmittel aus Buchweizen.





- a high percentage of soluble of dietary fibres, the so-called prebiotics, that indirectly help to prevent adiposity
- a low glycemic index (also known as GI or Glyx), that combats excessive insulin releases as well as their consequences
- a high content of essential amino acids, vitamins and mineral nutrients
- a high proportion share of antioxidants, that have an anticancerogenic effect and also act as scavengers – this gives them a positive effect on the immune defence as well as on the permanent cell regeneration
- the product does not contain gluten

> Buckwheat / *Buchweizen: Fagopyrum esculentum Moench*

- ein hoher Wert an löslichen Ballaststoffen, den sog. Präbiotika, die indirekt der Vorbeugung von Adipositas dienen
- ein niedriger glykämischer Index (auch GI od. Glyx genannt), der einer zu starken Insulinausschüttung und seinen Folgen entgegenwirkt
- Glutenfreiheit, wodurch es sich als Diätahrungsmittel eignet.
- ein hoher Gehalt an lebenswichtigen Aminosäuren, Vitaminen und Mineralstoffen
- ein hoher Anteil an Antioxidantien, die eine antikanzerogene Wirkung besitzen, als Radikalfänger fungieren und damit sehr positive Auswirkung auf die Immunabwehr und die stete Zellerneuerung haben



Recipes | *Rezepturen*

Buckwheat-bread / *Buchweizenbrot*

Ingredients / <i>Rohstoffe</i>	Recipe (kg) / <i>Rezeptur (kg)</i>
Wheat flour T 850 / <i>Weizenmehl T 850 (dunkles Mehl)</i>	67,00
Fagovita Buckwheat concentrat / <i>Fagovita Buchweizenkonzentrat</i>	33,00
Improver (2-4%) / <i>Backhilfsmittel (2-4%)</i>	2,00
Yeast / <i>Hefe</i>	2,00
Salt / <i>Salz</i>	2,00
Water / <i>Wasser</i>	70,00

Buckwheat-Baguette / *Buchweizenbaguette*

Ingredients / <i>Rohstoffe</i>	Recipe (kg) / <i>Rezeptur (kg)</i>
Wheat flour T 850 / <i>Weizenmehl T 850 (dunkles Mehl)</i>	67,00
Fagovita Buckwheat concentrat / <i>Fagovita Buchweizenkonzentrat</i>	33,00
Improver (2-4%) / <i>Backhilfsmittel (2-4%)</i>	2,00
Yeast / <i>Hefe</i>	2,00
Salt / <i>Salz</i>	2,00
Water / <i>Wasser</i>	65,00

Buckwheat-toast / *Buchweizentost*

Ingredients / <i>Rohstoffe</i>	Recipe (kg) / <i>Rezeptur (kg)</i>
Wheat flour T 850 / <i>Weizenmehl T 850 (dunkles Mehl)</i>	75,00
Fagovita Buckwheat concentrat / <i>Fagovita Buchweizenkonzentrat</i>	25,00
Improver (2-4%) / <i>Backhilfsmittel (2-4%)</i>	2,00
Yeast / <i>Hefe</i>	3,00
Margarin / <i>Margarine</i>	5,00
Salt / <i>Salz</i>	2,00
Water / <i>Wasser</i>	70,00

Buckwheat-ciabatta / *Buchweizenciabatta*

Ingredients / <i>Rohstoffe</i>	Recipe (kg) / <i>Rezeptur (kg)</i>
Wheat flour T 850 / <i>Weizenmehl T 850 (dunkles Mehl)</i>	80,00
Fagovita Buckwheat concentrat / <i>Fagovita Buchweizenkonzentrat</i>	20,00
Improver (2-4%) / <i>Backhilfsmittel (2-4%)</i>	3,00
Yeast / <i>Hefe</i>	1,50
Vegetable oil / <i>Pflanzenöl</i>	3,00
Salt / <i>Salz</i>	2,20
Water / <i>Wasser</i>	80,00



Contact / *Kontakt*

Naše klasje d.o.o.
Raška 35, Zagreb, Croatia
Tel: +385 1 3040 255
Fax: +385 1 3040 256
E-mail: nase.klasje@naseklasje.hr
www.naseklasje.hr

Buckwheat-croissant / *Buchweizencroissant*

Ingredients / <i>Rohstoffe</i>	Recipe (kg) / <i>Rezeptur (kg)</i>
Wheat flour T 850 / <i>Weizenmehl T 850 (dunkles Mehl)</i>	80,00
Fagovita Buckwheat concentrat / <i>Fagovita Buchweizenkonzentrat</i>	20,00
Improver (2-4%) / <i>Backhilfsmittel (2-4%)</i>	2,00
Yeast / <i>Hefe</i>	4,00
Margarin / <i>Margarine</i>	5,00
Salt / <i>Salz</i>	2,20
Water / <i>Wasser</i>	65,00
Butter for lamination / <i>zur Laminierung</i>	35,00