



KAURALESERIKASTEET

Luonnollinen ratkaisu kuidun ja proteiinin lisäämiseen

RAVINTEIKKAAMPAA RUOKAA KAURALESERIKASTEELLA

Elovena® Kauraleserikasteet tuovat ruokiin kaiken kauran sisältämän hyvän tiivistetyssä muodossa, sisältäen enemmän kuitua ja proteiinia kuin tavallinen kaura. Leserikasteet valmistetaan korkealaatuisesta suomalaisesta kaurasta hienojauhatuksella ja ilmaerottelulla, jotka ovat luonnollisia prosesseja ilman kemiallisia menetelmiä. Prosessi säilyttää kauran leseen ja sen liukoisen kuidun, beetaglukaanin, alkuperäisessä muodossaan.

Elovena Kauraleserikasteet ovat täynnä terveellistä kuitua ja proteiinia. Ne ovat helppo tapa parantaa lopputuotteen ravintoarvoja. Gluteenittomina ne sopivat täydellisesti gluteenittomaan leivontaan, välipaloihin ja lihan-korvikkeisiin. Hienoksi jauhettu tuote on miedon ja miellyttävän makuinen, tehden siitä helposti lisättävän lähes mihin tahansa elintarvikkeeseen.



KULUTTAJAT TOIVOVAT RAVINTEIKKAITA 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.

Terveellinen beetaglukaani

Kauraleserikasteet sisältävät jopa 15 % terveellistä liukoista kuitua, beetaglukaania. Sen on tieteellisesti todistettu olevan hyödyksi terveydelle, ja sillä on myös EU:ssa hyväksytyjä 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.

MONIPUOLINEN JA HELPPO LISÄTÄ

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

Helppo	Helppo käyttää ja lisätä sellaisenaan
Clean label -raaka-aine	Luonnollisesti valmistettua kauraa ilman lisäaineita
Neutraali	Neutraali maku ja väri
Liukoinen	Liukenee helposti
Vettä ja rasvaa sitova	Suuri vedensitomiskyky (3 g/g), esimerkiksi leipä- ja leipomotuotteissa. Toimii myös rasvan sitojana.
Sakeuttamisominaisuudet	Korkea viskositeetti johtaa hyvin sakeuttamisominaisuuksiin monissa tuotteissa.
Soveltuu ekstruusioprosessiin	Soveltuu hyvin ekstruusiolla valmistettavien tuotteiden, kuten murojen ja lihaa korvaavien tuotteiden, valmistukseen
Pölyämätön	Ei pölyä ja hyvä virtavuus prosesseissa



SOVELLUKSET

Elovena Kauraleserikasteet ovat monipuolisia ja niitä voidaan lisätä monenlaisiin tuotteisiin niiden hienon rakenteen ansiosta.

Kaikissa tuotteissa

- lisää luonnollisesti kuitu-, beetaglukaani- ja proteiinipitoisuuksia

Leivonnassa

- tarjoaa parannettuja ominaisuuksia perinteiseen kauraleseseen verrattuna. Käytetään leivonnaisissa samalla tavalla kuin perinteistä kauralesettä, mutta tehostetulla ravintosisällöllä.
- parantaa taikinan käyttäytymistä ja auttaa muotoilussa

Lihankorvikkeissa

- soveltuu ekstruusioon
- rakenteen parantaja kasvipohjaisissa tuotteissa
- toimii kosteuttavana raaka-aineena

Keksit ja patukat

- toimii rasvan sitojana



Suosittelaa:

- Leipomotuotteet
- Smoothiet
- Keksit ja patukat
- Puuro
- Levitteet
- Maidottomat tuotteet
- Murot ja myslit
- Lihankorvikkeet

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
Gluteeniton Kauraleserikaste N15	7,9
Gluteeniton Pieni Täysjyväkaurajauho	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 vaihteittain. 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 Täysjyväkaurajauho	9,0
Gluteeniton 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 ainekset 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.



RAVINTOSISÄLLÖT



Saatavilla
gluteenittomina!



Elovena Kauraleserikaste N15

Keskimäärin 100 g tuotetta kohden

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

Elovena Hieno Kauralese

Keskimäärin 100 g tuotetta kohden

Energiaa kJ	1478
Energiaa kcal	347
Rasvaa g	8,3
josta tyydyttyneitä g	1,3
Hiilihydraatteja g	39
joista sokereita g	2,1
Kuitua g	21
josta beetaglukaania g	10
Proteiinia g	20
Suolaa g	0,0

Ollaan yhteydessä!

Marjo Lehtinen

Myyntipäällikkö

marjo.lehtinen@raisio.com

Petri Liimatainen

Avainasiakaspäällikkö

petri.liimatainen@raisio.com

RAISIO
FOOD SOLUTIONS
RAISIOFOODSOLUTIONS.FI