



Corvital

pan especial con semillas de chía



Come salud, come Corvital

Go Plange 

Preparado semi-completo para la...



(*) La Fundación Española del Corazón (FEC) afirma que el consumo de omega 3 contribuye a mantener los niveles normales de colesterol.

La OMS recomienda reducir la ingesta de sodio para reducir la tensión arterial y el riesgo de enfermedades cardiovasculares, accidentes cerebrovasculares y cardiopatía coronaria en adultos.



Corvital

...elaboración de pan con semillas de chía



***Fuente de
Omega 3***

***Contiene
semillas
de chía***

***Contenido
reducido
de sal***

***Fuente
de fibra***

***Fuente
de potasio***

Le descubrimos las **4 SANAS** razones para comer



Corvital



Contiene semillas de **CHÍA**,
fuente de **Omega 3**



**Contenido reducido de
sal** frente al pan común



Fuente de fibra



Fuente de potasio



iii Corvital *salud para toda la familia!!!*



La chía es una semilla (*Salvia Hispánica L.*) de sabor suave y agradable al paladar. Nativa de México y Guatemala, ha sido cultivada desde tiempos precolombinos por los aztecas.

Fue uno de los principales cultivos en las sociedades precolombinas, superado únicamente por el maíz y el frijol en cuanto a significación. Durante mucho tiempo, fue un elemento básico en su dieta. Sin embargo, en la época de la colonización, el cultivo de chía desapareció, al ser desplazada por los cereales aportados por los españoles.

Recientemente ha sido redescubierta y hoy sus virtudes dietéticas son muy apreciadas en el mundo occidental.



Corvital *todo son ventajas...*



La chía contiene el **ácido graso** esencial alfa-linolénico, ácido graso de la familia de los **Omega-3**, que ayudan al crecimiento y desarrollo de los niños. Además contribuyen a mantener niveles normales de colesterol sanguíneo. El colesterol es uno de los principales causantes de enfermedades cardiovasculares.



Posee un agradable sabor y un **contenido reducido en sal** con respecto al pan común. Una reducción en la ingesta de sal diaria es muy saludable, para evitar problemas de hipertensión.



(*) Referencia al Reglamento (CE) 1924/2006
Le recordamos la importancia de seguir una dieta variada y equilibrada y un estilo de vida saludable.
La Fundación Española del Corazón (FEC) afirma que el consumo de Omega 3 contribuye a mantener los niveles normales de colesterol.
La OMS recomienda reducir la ingesta de sodio para reducir la tensión arterial y el riesgo de enfermedades cardiovasculares, accidentes cerebrovasculares y cardiopatía coronaria en adultos.



Es fuente de **fibra dietética**, que ayuda a regular el tránsito intestinal.



Es **fuentes de potasio**. El potasio contribuye al funcionamiento normal del sistema nervioso, de los músculos y al mantenimiento de la tensión arterial normal.

Tabla Nutricional Corvital

Valores medios por 100g de producto		 Corvital
Valor energético	1119 kJ / 265 kcal	
Grasas	2,3 g	
de las cuales saturadas:	0,4 g	
Omega 3 (ALA)	0,8 g	
Hidratos de carbono	50,2 g	
de los cuales azúcares:	2,7 g	
Fibra alimentaria	4,6 g	
Proteínas	9,3 g	
Sal	0,7 g	
Minerales	1,5 g	
Sodio	260 mg	
Potasio	380 mg	

El contenido de esta tabla es un cálculo basado en los valores nutricionales de los ingredientes de Corvital.

El perfil nutricional del pan Corvital será el indicado siempre y cuando se respete la fórmula recomendada de aplicación.

Valores diarios de referencia para adultos, basados en un consumo de 2000 kcal.



Corvital además de saludable...



Puede utilizarse tanto en pan como en bollería.



Adecuado tanto para procesos artesanales como para procesos con alto grado de mecanización.



Exquisito sabor y aroma, característico de la chía. Muy agradable para todos los paladares.



Buen volumen, excelente estructura de miga y corteza muy crujiente.

Dosis: 1 kg de CORVITAL por cada 3 kg de harina

Presentación: Saco 15 kg



Recetas

Harina panadera _____ 7,5

CORVITAL _____ 2,5

Agua _____ 5,5

Levadura fresca _____ 0,3

Dosis: 1 Kg de producto por cada
3 Kg de harina

Amasar hasta obtener una masa fina y estable • Cortar y pesar piezas de 150 g • Heñir y reposar durante 10 min • Aplanar ligeramente y estirar por una de las puntas • Humedecer las piezas con agua y adherir la semilla de chía • Unir dos piezas y formar un corazón • Fermentar durante 60 min • Cocer a vapor en horno medio hasta obtener piezas doradas y crujientes.

Corazones



Harina panadera _____ 7,5

CORVITAL _____ 2,5

Agua _____ 5,0

Aceite de oliva _____ 0,5

Levadura fresca _____ 0,3

Dosis: 1 Kg de producto por cada
3 Kg de harina

Amasar hasta obtener una masa fina y estable • Cortar porciones de masa pequeñas y estirar en forma de bastoncillos • Estirar los bastoncillos (30 cm) y humedecer sólo hasta la mitad de la pieza • Adherir la semilla de chía sólo en la parte húmeda y enroscar en forma de caracola • Fermentar durante 60 min • Cocer a vapor en horno fuerte hasta obtener piezas doradas y crujientes.

Caracolas



Recetas

Harina panadera _____ 7,5

CORVITAL _____ 2,5

Agua _____ 5,5

Levadura fresca _____ 0,3

Dosis: 1 Kg de producto por cada
3 Kg de harina

Amasar hasta obtener una masa fina y estable • Cortar y pesar piezas según el tamaño deseado • Heñir y reposar durante 10 min • Formar (piezas rebozadas: humedecer con agua y adherir la semilla de chía) • Fermentar durante 60 min • Practicar cortes en las piezas • Cocer a vapor en horno fuerte hasta obtener piezas doradas y crujientes.

Barra / Mini barra



Harina panadera _____ 7,5

CORVITAL _____ 2,5

Agua _____ 6,5

Levadura fresca _____ 0,3

Dosis: 1 Kg de producto por cada
3 Kg de harina

Amasar hasta obtener una masa fina y estable • Reposar en bloque 60 min • Aplanar la masa hasta 1 ó 2 cm de grosor y cortar en forma cuadrada piezas de 100 g • Humedecer la superficie y colocar la plantilla en forma de espiga • Adherir la chía • Fermentar hasta doblar el volumen • Cocer con horno fuerte-medio sin vapor hasta obtener piezas doradas y crujientes.

Mini chapatas



Recetas

Harina panadera _____ 7,5

CORVITAL _____ 2,5

Agua _____ 5,5

Levadura fresca _____ 0,3

Dosis: 1 Kg de producto por cada
3 Kg de harina

Amasar hasta obtener una masa fina y estable • Cortar y pesar piezas de 400 g • Heñir y reposar durante 10 min • Aplanar y marcar con los dedos añadiendo aceite de oliva en la superficie • Fermentar durante 60 min • Volver a marcar con los dedos • Cocer en horno medio con poco vapor hasta obtener piezas doradas y crujientes.

Torta



Harina panadera _____ 7,5

CORVITAL _____ 2,5

Azúcar _____ 6,0

Huevos _____ 4,0

Aceite de girasol _____ 4,0

Leche entera _____ 3,5

Sdelimpuls _____ 0,2

Dosis: 1 Kg de producto por cada
3 Kg de harina

Batir con pala los ingredientes líquidos • Mezclar ligeramente el impulsor y los ingredientes sólidos • Batir todo con pala en la batidora de 2 a 4 min • Escudillar sobre los moldes adecuados • Poner semilla de chía en la superficie de los elaborados • Hornear a temperatura media-fuerte (25 min).

Muffins / Mini cakes





Corvital

pan especial con semillas de chía

Go Plange 🌿