

Briónut

con harina tritordeum



La merienda saludable

El propósito

“El Brionut es un brioche en forma de donut horneado, elaborado con ingredientes saludables y equilibrados para ofrecer una opción deliciosa y nutritiva para los más pequeños, sin excesos.”



El producto



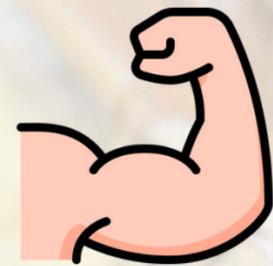
Gotas de chocolate
en su interior



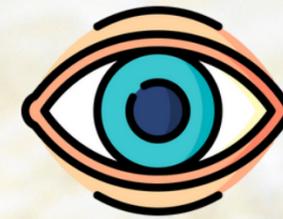
Una miga amarilla
y esponjosa

El ingrediente clave

La harina de Tritordeum destaca por:



Alta Proteína
+25%



Alta Luteína
x10



Alta Fibra
+30%



Bajo Gluten*
-50%

*proteínas indigestibles del gluten - NO APTO PARA CELIACOS



¡Con Brionut,
posicionamos al
panadero artesano
en el centro de las
meriendas deliciosas y
responsable!

La Receta

Receta del Brionut:

	/ harina	%
Harina de tritordeum*	100	49,50
Masa fermentada de tritordeum**	15	6,46
Azúcar	5	2,48
Levadura	3	1,49
Sal	2	0,86
Miel	3	1,49
Huevo	10	4,95
Leche***	58	28,71
Aceite de oliva	6	2,97
	202	100

*harina de tipo refinada

**masa fermentada: 50% harina, 50% agua, 2% levadura

***leche líquida semi o entera.

	/ masa	%
Masa Brionut	100	87
Gotas de chocolate	15	13
	115	100

Ingredientes claves:

La miel



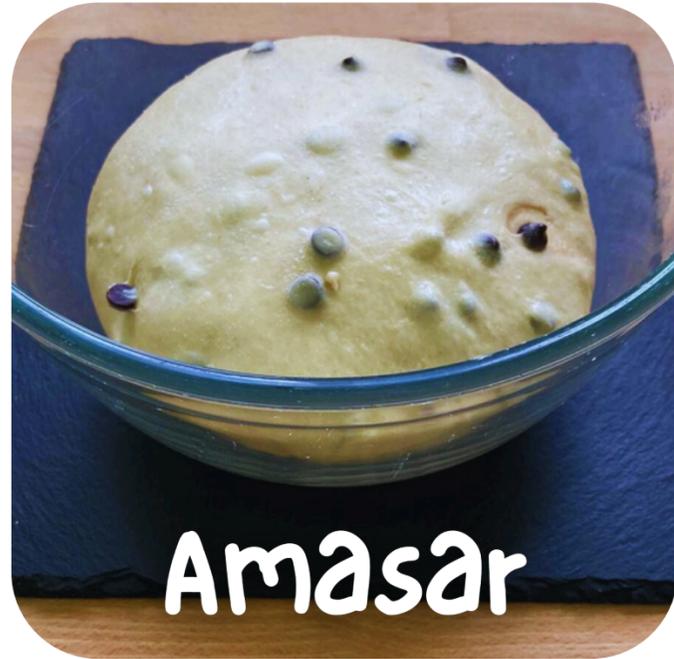
El aceite de oliva



El chocolate



El Proceso



La Nutrición

Composicion nutricional del Brionut	%	productos industriales*
Valor energético kJ	1220	> 1400
Valor energético kcal	292	> 350
Grasas totales	8,5	> 14 -39%
Grasas saturadas	3,3	> 5
Hidratos de carbono totales	48,7	> 55
Azúcar	12	> 16 -25%
Fibra alimentaria	3,8	< 3
Proteínas	8,6	< 8
Sal	1	> 1,1

*productos equivalentes de marcas de gran distribucion nacional

Lista de ingredientes:

Harina tritordeum (Trigo, Cebada) (43.05%), Leche (24.97%), Pepitas de chocolate negro (13.04%), Masa fermentada (6.46%), Huevo líquido (4.30%), Aceite de oliva (2.58%), Azúcar (2.15%), Miel (1.29%), Levadura (1.29%), Sal (0.86%).

Comunicación en tienda

Materiales de comunicación



1 poster formato A3

1 stopper formato A6

Se entrega sin coste.



Comunicación en redes

#Brionut

#Tritordeum

#MeriendaSaludable



!ya tenemos 380+ posts!



Campaña Brionut

Brionut se vive en 2 grandes escenarios:



Panaderías Artesanales

1 MARZO - 1 DICIEMBRE



Hogar PanARRAS

1 MARZO - 18 MARZO

2 retos finalizados



elhogardelasrecetas

Inspírate con los Brionuters



 enis_kitchen_



 nomecomesnada



 lidonavinent



 loveinmycakes



 mydulcekaela



 pentatrilo



 especiesyletras



 madboutmad

Descubre más sobre la campaña en:

www.brionut.com



Brionut

con harina tritordeum 