

Brains

Perché la vostra arte esige il meglio.

I



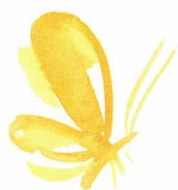
Margarine
naturalmente!



Le margarine Braims, una scelta sana e consapevole

Diversamente dalle credenze del passato, oggi è diffusa la consapevolezza che una dieta sana debba comprendere anche l'assunzione quotidiana di oli e grassi. Secondo recenti studi scientifici, infatti, i grassi danno al nostro corpo energia: nella dieta di un adulto non meno del 20% delle calorie giornaliere devono provenire da queste sostanze nutritive (*Academy of Nutrition and Dietetics, USA*).

“ Fondamentale è la qualità dei grassi assunti e gli oli e grassi di altissima qualità selezionati per le margarine Braims sono una vera garanzia in questo senso. ”

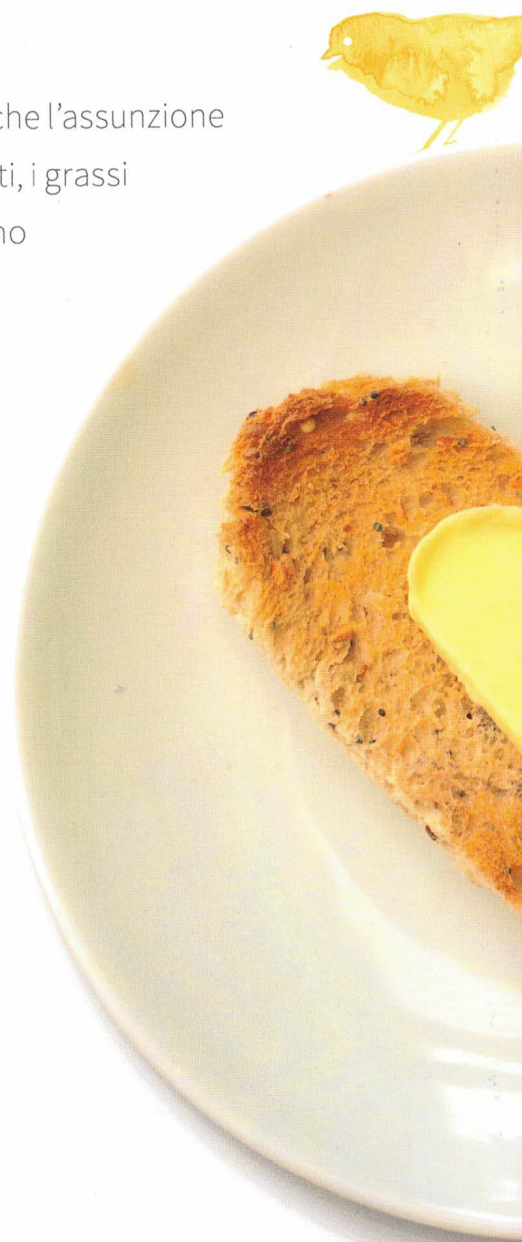


Tutte le margarine Braims hanno una **percentuale inferiore al 2% degli acidi grassi trans**, responsabili di promuovere il rischio di malattie cardiovascolari.



Cocco

Grazie al basso punto di fusione e alle sue proprietà organolettiche l'olio di cocco conferisce ai prodotti caratteristiche di solubilità superiori: **questo lo rende uno degli oli più utilizzati nell'industria gelatiera e dolciaria.**



Girasole

L'olio di girasole ha un alto contenuto di acidi grassi essenziali omega 3 e omega 6, di altissima importanza per le funzioni metaboliche.



Lo sapevate che...

I semi di girasole rappresentano una ricca fonte di vitamina E, utile per la protezione del cuore, oltre che dell'intero sistema cardiovascolare.



Soia

L'olio di soia è ricco di acido linolenico appartenente alla famiglia degli omega 3 che aiuta l'organismo nel controllo dei livelli del colesterolo totale e di quello "buono" (ad assorbire le sostanze nutrienti dal cibo) e promuove la crescita cellulare.

L'olio di soia non contiene colesterolo. Braims utilizza solo olio di soia senza OGM.





Palma

L'olio del frutto di palma è un prodotto di origine naturale ed è tra gli ingredienti più utilizzati al mondo da millenni.

L'olio di palma si ricava dai frutti che vengono sterilizzati tramite vapore, denocciolati, cotti, pressati e filtrati per l'ottenimento dell'olio.

L'olio di palma, un frutto della natura



Per molto tempo l'olio di palma è stato al centro di un dibattito mediatico per il suo contenuto di acidi grassi saturi.

Tuttavia, questo dato deve essere messo in prospettiva con altri grassi solidi simili che potrebbero essere utilizzati come sostituti.

Il burro, per esempio, ha un contenuto di acidi grassi saturi pari circa al 66%, quantità superiore all'olio di palma.

Lo sapevate che...

L'impatto ambientale della palma da olio è il minore rispetto a tutte le colture destinate ad oli e alla produzione di burro: l'utilizzo di terreno per palma da olio è il più efficiente per ettaro, l'emissione di carbonio nell'aria è bassissima e il fabbisogno idrico ridottissimo.



Vantaggi dell'olio di palma



L'OLIO DI PALMA IN ORIGINE NON CONTIENE
NATURALMENTE ACIDI GRASSI TRANS

L'ACIDO PALMITICO È CONTENUTO
NATURALMENTE NEL LATTE MATERNO
E NELL'OLIO DI OLIVA

L'OLIO DI PALMA
NON CONTIENE COLESTEROLO

L'OLIO DI PALMA HA MEDIAMENTE IL 25%
IN MENO DI ACIDI GRASSI SATURI RISPETTO
AL BURRO

L'OLIO DI PALMA, USATO TAL QUALE,
CONSENTE DI NON RICORRERE
ALL'IDROGENAZIONE NELLA FORMULAZIONE
DI MOLTISSIMI PRODOTTI, RIDUCENDO
L'APPORTO DI ACIDI GRASSI TRANS



Vantaggi sul prodotto finito

L'OLIO DI PALMA HA SAPORE E FRAGRANZA
NEUTRI, CHE NON ALTERANO IL GUSTO E IL
PROFUMO DEL PRODOTTO FINITO

L'OLIO DI PALMA CONFERISCE CROCCANTEZZA
ALLA FROLLA E MORBIDEZZA AGLI IMPASTI



Vantaggi nella lavorabilità



L'OLIO DI PALMA DONA PLASTICITÀ
ALLA MARGARINA E TOLLERANZA
IN LAVORAZIONE

L'OLIO DI PALMA È STABILE AD ALTE
TEMPERATURE

L'OLIO DI PALMA A TEMPERATURA
AMBIENTE SI PRESENTA IN UNO STATO
SOLIDO O SEMISOLIDO.
QUESTA CARATTERISTICA LO RENDE
IDEALE PER PRODOTTI CON STRUTTURA
PLASTICA, COME LE MARGARINE

L'OLIO DI PALMA AUMENTA LA
CONSERVABILITÀ DEL PRODOTTO FINITO



Lo sapevate che...

Il WWF ha stimato che
25 milioni di indonesiani
vivono grazie alla coltivazione
di palma da olio.

RSPO

La coltivazione della palma da frutto ha avuto una rapida espansione a partire dagli anni '90 e la superficie dedicata a questa coltura è cresciuta in modo esponenziale, tanto da portare la comunità internazionale a riflettere su come salvaguardare l'ambiente e favorire modalità di produzione e consumo sostenibili.

Le nuove piantagioni sostenibili devono rispettare le norme internazionali e criteri di sostenibilità stabiliti dalla Tavola Rotonda sull'Olio di Palma Sostenibile (RSPO).



MISTO
RSPO-1106360



“Questo insieme di regole tutela sia aspetti ambientali che sociali, allo scopo di garantire la protezione della biodiversità delle foreste, nonché delle popolazioni locali.”

Se gestite correttamente, le coltivazioni di palma da olio consentono un elevato sviluppo economico per le aree di produzione e una riduzione della povertà nelle zone rurali.

L'olio di palma, una grande opportunità dalla natura

L'olio di palma ad oggi è la miglior soluzione per la produzione di margarine da pasticceria, perché:

- la sostituzione con il burro porterebbe ad un innalzamento del contenuto di grassi saturi nei prodotti finiti;
- non esiste tra gli oli un'alternativa disponibile in quantità sufficiente a sostituire l'olio di palma;
- la coltura dell'olio di palma è la meno impattante sull'ambiente, con una produttività per ettaro dalle 5 alle 11 volte superiore rispetto agli altri oli.

Lo sapevate che...

CSM è un membro dell'RSPO dal 2005. Gli stabilimenti di CSM in Europa sono certificati dall'RSPO (incluso lo stabilimento di Crema).

Scegliere olio di palma RSPO:

SIGNIFICA LAVORO

per milioni di piccoli produttori locali;

SIGNIFICA GARANTIRE

l'estrazione dell'olio senza l'impiego di solventi chimici;

SIGNIFICA TUTELARE L'ECOSISTEMA

applicando i migliori criteri alla produzione dell'olio di palma.



Braims, il meglio. Sempre.

“Affidarsi alle proposte di alta gamma Braims significa **scegliere olio di palma sostenibile.**”



RSPO-1106360



✓ Il meglio negli ingredienti

BRAIMS per primo nel mercato italiano della pasticceria sceglie l'olio di palma sostenibile per i suoi prodotti di alta gamma.

BRAIMS utilizza solo oli estremamente selezionati e ricchi di importanti acidi insaturi, essenziali per la salute del consumatore.

BRAIMS si avvale unicamente di aromi brevettati, dal bouquet bilanciato, delicato e persistente dopo la cottura.

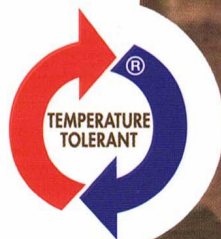
BRAIMS limita il contenuto degli acidi grassi trans ad un valore inferiore al 2%.

BRAIMS riconferma nel tempo la sua filosofia di un'etichetta senza conservanti.

✓ Il meglio nel servizio

Tutte le soluzioni Braims di alta gamma contengono il **brevetto Temperature Tolerant**, garanzia di costanza di risultati in qualsiasi condizione di lavoro.

L'utilizzo delle margarine Braims per laminazione **assicura una lievitazione ottimale anche dopo due settimane di congelamento.**



✓ Il meglio nelle prestazioni

Le margarine di alta gamma per laminazione consentono **performance di altissima qualità artigianale nello sviluppo e nell'alveolatura**, garantite con qualunque metodo produttivo.



Margarine Braims,
scelte dalla Natura.

Brains

Perché la vostra arte esige il meglio.

Le Margarine di Alta Gamma da oggi certificate RSPO



RSPO-1106360

Platte



*L'eccellenza
nella sfoglia*

Croissant Pâtissier



*La croissanteria
a regola d'arte*

LE REFERENZE PIATTE PER LAMINAZIONE



*Ancora più
sviluppo*



*Struttura
perfetta*



*Anche dopo
congelamento*



*Temperature
tolerant*



*Formula aromi
esclusiva*



*Acidi grassi
trans < 2%*

MARGARINA PER PASTA SFOGLIA

CODICE: 4343 (10217275)

CARTONE: 10 Kg (5x2 Kg)

Platte è una margarina specifica per sfoglia lanciata negli anni '70 e più volte rivisitata per continuare ad essere il meglio sul mercato. Platte da sempre significa eccellenza nella sfoglia, garantita da uno sviluppo senza pari, da un'elevata regolarità del prodotto finito e da un profilo aromatico bilanciato e flessibile.



MARGARINA PER CROISSANTERIA

CODICE: 4344 (10217276)

CARTONE: 10 Kg (5x2 Kg)

Croissant Pâtissier consente di ottenere croissant superiori, ottimi nello sviluppo, perfetti nell'alveolatura regolare ed ariosa, nell'elevata solubilità, nel colore dorato e nel gusto rotondo dalla nota burro, apportato dalla presenza di latte. Il brevetto Temperature Tolerant completa questi vantaggi con l'importante valore aggiunto del servizio, garantito dalla costanza di risultati in qualsiasi condizione di lavorazione.



Brains

Perché la vostra arte esige il meglio.

Le Margarine di Alta Gamma da oggi certificate RSPO



Finnia Mega



La massima
leggerezza nella
sfoglia e friabilità
inimitabile nella frolla

Finnia Pastry



Una sfoglia
che fa la
differenza

I PANETTI PER LAMINAZIONE



Ancora più sviluppo



Struttura perfetta



Anche dopo congelamento



Temperature tolerant



Formula aromi esclusiva



Acidi grassi trans <2%

MARGARINA PER PASTA SFOGLIA E FROLLA

CODICE: 4345 (10217279)

CARTONE: 10 Kg (4x2,5 Kg)

La Finnia Mega è una margarina di qualità superiore, unica sul mercato per la sua versatilità. Grazie alla sua consistenza particolarmente morbida e alla specificità della sua formula è perfetta sia per la lavorazione della pasta sfoglia secondo il metodo tradizionale (cosiddetto "filtraggio"), sia per la produzione di frolle stampate e pasticceria finissima. Ciò che la caratterizza è l'elevata solubilità e friabilità, l'assenza di untuosità, la definizione perfetta e la costante regolarità dei prodotti finiti.



MARGARINA PER PASTA SFOGLIA

CODICE: 4346 (10217281)

CARTONE: 10 Kg (4x2,5 Kg)

Finnia Pastry è stata studiata e sviluppata appositamente per la produzione di pasta sfoglia secondo il metodo più tradizionale dell'arte pasticceria. Margarina storica apprezzata da decenni dai pasticceri italiani, resta una certezza nei risultati e un valore aggiunto nel servizio: anche la Finnia Pastry, così come le altre proposte di alta gamma, dà la possibilità di utilizzare gli impasti anche dopo due settimane di congelamento, ottenendo la stessa qualità del prodotto fresco.



Le Margarine di Alta Gamma da oggi certificate RSPO



RSPO-1106360

Gloria



**MARGARINA PER
CREME E IMPASTI**

CODICE: 4347 (10217282)

CARTONE: 10 Kg (4x2,5 Kg)

*Impasti e creme
che si sciolgono
in bocca*

Gloria è riconosciuta dal mercato come il top nell'area delle creme: l'ottima scioglievolezza e palatabilità del prodotto finito sono garanzia di eccellenza, grazie a una perfetta distribuzione della margarina nelle creme e negli impasti.

Granfrolla



**MARGARINA PER
FROLLA E FROLLINI**

CODICE: 4348 (10217296)

CARTONE: 10 Kg (4x2,5 Kg)

*Il piacere
della friabilità*

Specifica per la produzione di pasta frolla e frollini di altissima qualità, Granfrolla consente di raggiungere un duplice obiettivo: ottenere biscotteria e fondi di frolla ad elevata friabilità, grazie alla perfetta miscelazione degli impasti, e donare un gusto pieno e rotondo al prodotto finito, grazie alla presenza di latte negli ingredienti.

LE SOLUZIONI PER CREME, IMPASTI, FROLLE E PASTA CHOUX



*Temperature
tolerant*



*Formula aromi
esclusiva*



*Acidi grassi
trans <2%*

Perfekt Crema & Cake

MARGARINA PER CREME,
IMPASTI E FROLLE

CODICE: 4349 (10217297)

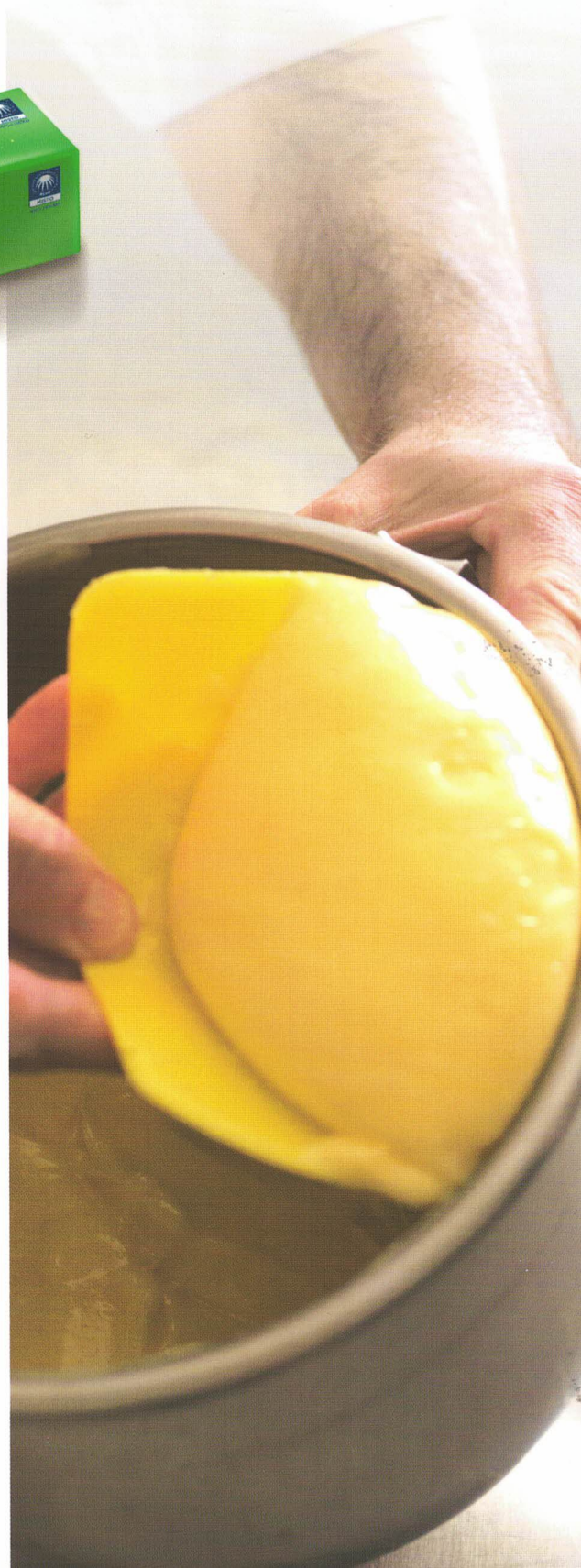
CARTONE: 10 Kg (4x2,5 Kg)



*Un'unica
soluzione per
creme e impasti
di qualità'*

La peculiarità della Perfekt Crema e Cake è la capacità di ottenere un elevato inglobamento d'aria, che apporta un gusto fresco e leggero e un aumento di volume importante al prodotto finito. A questo si aggiunge che la Perfekt Crema e Cake è il perfetto connubio tra la profumazione nota burro, l'aromatizzazione delicata, la scioglievolezza vellutata e la fragranza persistente, per prodotti finiti a regola d'arte.

“ Braims considera i suoi artigiani degli artisti e pensando a loro ha formulato margarine uniche e specifiche per i diversi tipi di lavorazione, lasciando spazio alla loro creatività, per differenziarsi dal resto del mercato. ”





Le Margarine Braims di Alta Gamma



RSPO-1106360



Platte

CODICE: 4343 (10217275)
Cartone dedicato 10kg
(5x2kg)



Croissant Pâtissier

CODICE: 4344 (10217276)
Cartone dedicato 10kg
(5x2kg)



Finnia Mega

CODICE: 4345 (10217279)
Cartone dedicato 10kg
(4x2,5kg)



Finnia Pastry

CODICE: 4346 (10217281)
Cartone dedicato 10kg
(4x2,5kg)



Gloria

CODICE: 4347 (10217282)
Cartone dedicato 10kg
(4x2,5kg)



Granfrolla

CODICE: 4348 (10217296)
Cartone dedicato 10kg
(4x2,5kg)



Perfekt Crema & Cake

CODICE: 4349 (10217297)
Cartone dedicato 10kg
(4x2,5kg)



Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Viale Santa Maria della Croce, 12 - 26013 Crema (CR)
Tel. 0373 896.1 - Fax 0373 896.589 - www.braims.it

Servizio Tecnico
800-017066