

KATALOG PROIZVODA

# APIECO INTEGRALNA BRAŠNA





## FINO INTEGRALNO HELJDINO BRAŠNO

Naša brašna dobivena su iz selektivnog cijelog zrna mljevena ispod kamena, prosijana različitog spektra granulacija i kao takva idealna su za svakodnevnu upotrebu u domaćinstvu.

Heljda je jedna od najmedonosnijih biljaka koja se koristi u mlinarstvu. Bjelančevine u integralnom heljdinom brašnu su kvalitetnije nego u brašnu drugih žitarica. Bogata je esencijalnim aminokiselinama od kojih je najvažniji lizin (zaslužan za rast kostiju i obnavljanje krvi), fitonutrijentima koji produžavaju djelovanje vitamina C i djeluju kao antioksidansi, mineralima, vlaknima, vitaminima, proteinima koji imaju visoku biološku vrijednost.

Prije svega, lako je probavljiva i idealna za osobe sa poremećenom probavom, doprinosi održavanju normalnih razina šećera u krvi i ne izaziva značajne skokove inzulina, sadrži agrimin koji smanjuje rizik sterilnosti, smanjuje rizik od oboljenja raka, djeluje kao kofaktor za preko 300 enzima, pomaže kod crijevnih oboljenja, malokrvnosti i gojaznosti, pospješuje krvnu sliku uklanjanjem masnoće iz krvi.

Fino integralno heljdino brašno koristi se za izradu finijih peciva, palačnika i tjestenine.

Proteini	12 g
Ugljikohidrati	70 g
Masti	3 g
Dijetalna vlakna	9 g
Minerali	P, K, Ca, Na, Fe
Vitamini	B1, B2
Energija	358 kcal / 1496 kJ



NARODNO INTEGRALNO

## HELJDINO BRAŠNO

Naša brašna dobivena su iz selektivnog cijelog zrna mljevena ispod kamena, prosijana različitog spektra granulacija i kao takva idealna su za svakodnevnu upotrebu u domaćinstvu.

Heljda je jedn od najmedonosnijih biljaka koja se koristi u mlinarstvu. Bjelančevine u integralnom heljdinom brašnu su kvalitetnije nego u brašnu drugih žitarica. Bogata je esencijalnim aminokiselinama od kojih je najvažniji lizin (zaslužan za rast kostiju i obnavljanje krvi), fitonutrijentima koji produžavaju djelovanje vitamina C i djeluju kao antioksidansi, mineralima, vlaknima, vitaminima, proteinima koji imaju visoku biološku vrijednost.

Prije svega, lako je probavljiva i idealna za osobe sa poremećnom probavom, doprinosi održavanju normalnih razina šećera u krvi i ne izaziva značajne skokove inzulina, sadrži agrimin koji smanjuje rizik sterilnosti, smanjuje rizik od oboljenja karcinoma, djeluje kao kofaktor za preko 300 enzima, pomaže kod crijevnih oboljenja, malokrvnosti i gojaznosti, pospešuje krvnu sliku uklanjanjem masnoće iz krvi.

Proteini	12 g
Ugljikohidrati	70 g
Masti	3 g
Dijetalna vlakna	10 g
Minerali	P, K, Ca, Fe, Na
Vitamini	B1, B2
Energija	358 kcal / 1496 kJ





NARODNO INTEGRALNO

## PŠENIČNO BRAŠNO

Naša brašna dobivena su iz selektivnog cijelog zrna mljevena ispod kamena, prosijana različitog spektra granulacija i kao takva idealna su za svakodnevnu upotrebu u domaćinstvu.

Pšenica je najvažnija ljudska žitarica, druga po proizvodnji u svijetu, odmah nakon kukuruza. Integralno pšenično brašno je bogato glutenom, jednim od najboljih izvora primarnih bjelančevina, saharoze i maltoze. vlakna reguliraju metabolizam, uspostavljaju hormonalni balans i potpomažu eliminiranje toksina i teških metala iz organizma. Bogato je vitaminom E (tokoferol) koji predstavlja vitamin mladosti i života, vitaminom A iz klice (vitamin rasta), vitaminom B1 za regeneraciju tkiva i nadoknađivanje energije, vitaminom B2 nužnim za metabolizam ugljikohidrata, masti i bjelančevina, vitaminom B3, B6. Popravlja vid, štiti kožu, pomaže razvoju zdravih zuba i kostiju, štiti ćelijsku membranu i antioksidans koji prevenira kardiovaskularne bolesti i zloćudne tumore. Općenito, integralno pšenično brašno utiče na oporavak gastroenteritisa, enterokolitisa, detoksikaciju cijelog organizma, čišćenje crijeva, nadutosti, grčeva, kožnih i srčanih bolesti.

Proteini	13 g
Ugljikohidrati	72 g
Masti	2 g
Dijetalna vlakna	12 g
Minerali	P, K, Ca, Mg, Fe
Vitamini	E, B1, B2, B6, D, K
Energija	355 kcal / 1485 kJ



INTEGRALNO

## PŠENIČNO BRAŠNO Tip-1100

Naša brašna dobivena su iz selektivnog cijelog zrna mljevena ispod kamena, prosijana različitog spektra granulacija i kao takva idealna su za svakodnevnu upotrebu u domaćinstvu.

Pšenica je najvažnija ljudska žitarica, druga po proizvodnji u svijetu, odmah nakon kukuruza. Integralno pšenično brašno je bogato glutenom, jednim od najboljih izvora primarnih bjelančevina, saharoze i maltoze. vlakna reguliraju metabolizam, uspostavljaju hormonalni balans i potpomažu eliminiranje toksina i teških metala iz organizma.

Bogato je vitaminom E (tokoferol) koji predstavlja vitamin mladosti i života, vitaminom A iz klice (vitamin rasta), vitaminom B1 za regeneraciju tkiva i nadoknađivanje energije, vitaminom B2 nužnim za metabolizam ugljikohidrata, masti i bjelančevina, vitaminom B3, B6. Popravlja vid, štiti kožu, pomaže razvoju zdravih zuba i kostiju, štiti ćelijsku membranu i antioksidans je koji prevenira kardiovaskularne bolesti i zloćudne tumore. Općenito, integralno pšenično brašno utiče na oporavak gastroenteritisa, enterokolitisa, detoksikaciju cijelog organizma, čišćenje crijeva, nadutosti, grčeva, kožnih i srčanih bolesti.

Za tip 1100 je karakteristično da je samljeveno iz cjelovitog zrna, što znači da su ovojnica, klica i endosperm pšeničnog zrna ostali netaknuti.

Pšenično brašno TIP1100 koristi se za izradu finijih peciva, hljeba, kolača, palačinka.

Proteini	11,23 g
Ugljikohidrati	67,19 g
Masti	1,75 g
Dijetalna vlakna	5,22 g
Minerali	P, K, Ca, Mg, Fe, Na
Vitamini	B kompleks
Energija	336 kcal / 1406 kJ





## FINO INTEGRALNO JEČMENO BRAŠNO

Naša brašna dobivena su iz selektivnog cijelog zrna mljevena ispod kamena, prosijana različitog spektra granulacija i kao takva idealna su za svakodnevnu upotrebu u domaćinstvu.

Ječam je zrnasta biljka bez mirisa, brašnatog i slatkastog ukusa, svijetle boje, poznata kao tonik za jačanje živaca koji olakšava stres i uklanja umor. Bogata je vitaminom E, B5 (neophodan za metabolizam ugljikohidrata, masti i proteina), B12 koji je rijedak u sirovinama biljnog porijekla i manjim količinama vitamina A i D.

Ječmeno brašno je izvor topivih i netopivih dijetalnih vlakana. Topiva vlakna su djelotvorna u snižavanju holesterola u krvi od kojih su najznačajnija betaglukanska vlakna. Pored velikog sadržaja beta glukana, što je osnovna karakteristika sa stanovišta ljudske ishrane, obiluje i nezasićenim masnim kiselinama. Proizvodima od ječma se pripisuje dobar učinak u prevenciji plućnih i kardiovaskularnih bolesti. Posebno se preporučuje osobama koje osjećaju fizičku i psihičku iscrpljenost.

Proteini	11 g
Ugljikohidrati	74 g
Masti	1,5 g
Dijetalna vlakna	10 g
Minerali	P, K, Ca, Mg, Fe, Zn, F, Se
Vitamini	E, B kompleks
Energija	345 kcal / 1443 kJ



FINO INTEGRALNO

## ZOBENO BRAŠNO

Naša brašna dobivena su iz selektivnog cijelog zrna mljevena ispod kamena, prosijana različitog spektra granulacija i kao takva idealna su za svakodnevnu upotrebu u domaćinstvu.

Nijedno integralno brašno ne sadrži masne kiseline (oleinsku i linolensku) koje su raspoređene u idealnom omjeru kao integralno zobeno brašno. Bitno je naglasiti da sadrži male količine glutena. Prvak je u broju esencijalnih aminokiselina kao najmoćnijih izvora energije za svaki organizam, a navedene masne kiseline su odgovorne za razmjenu masnih tvari u organizmu, zaštitu od prekomjerne tjelesne težine i bolesti povezanih sa ovim problemom. Od mikronutrijenata se izdvajaju tiamin, kalcij i cink. Zobeno brašno jača kosti i zube, podstiče rad mozga i rast kod djece, jača mišićnu masu kod odraslih, smanjuje kolesterol, poboljšava i usporava probavu. Posebno se preporučuje osobama sa bronhijalnim smetnjama i sportašima.

Proizvodi od zobenog brašna duže zadržavaju svježinu u odnosu na iste proizvode od pšeničnog brašna. Budući da zobeno brašno nema jednaku mogućnost podizanja tijesta kao pšenično, potrebno je povećati količinu kvasca pri upotrebi ovog brašna.

Proteini	13 g
Ugljikohidrati	65 g
Masti	7 g
Dijetalna vlakna	7,5 g
Minerali	P, K, Ca, Mg, Fe, Na
Vitamini	E, B kompleks
Energija	401 kcal / 1677 kJ





NARODNO INTEGRALNO

## RAŽENO BRAŠNO

Naša brašna dobivena su iz selektivnog cijelog zrna mljevena ispod kamena, prosijana različitog spektra granulacija i kao takva idealna su za svakodnevnu upotrebu u domaćinstvu.

Raž je biljka koja pripada porodici trava i specifična je po tome što se može koristiti bez ikakve prerade budući da ne sadrži vanjski zaštitni sloj. Raženo brašno je bogat izvor bjelanjčevina i vitamina B kompleksa (pantotenska kiselina i niacin), prehrambenih vlakana, minerala, kalcija, fosfora, fluora, željeza, magnezijuma, cinka, mangana, kalija i selen.

Pomaže kod održavanja nivoa holesterola, šećera i kao takav proizvod je jako prikladan za osobe oboljele od dijabetesa. Zbog velikog udjela mangana poboljšava rad nervnog sistema te štiti od štetnog djelovanja radikala na naš organizam. Zbog prisustva kalcija djeluje i na mišićni tonus našeg organizma. Integralno raženo brašno sprječava bolesti crijeva i krvnih sudova, poboljšava cirkulaciju i usporava starenje krvnih žila. Pogodno je za osobe izložene stresu, trudnicama, dojiljama te starijim osobama. Često se koristi kao dodatak pšeničnom i kukuruznom pecivu i tako mu znatno produžava svježinu.

Proteini	9 g
Ugljikohidrati	76 g
Masti	1,5 g
Dijetalna vlakna	13 g
Minerali	P, K, Ca, Mg, Fe, Zn
Vitamini	E, B1, B2, B6, D, K
Energija	354 kcal / 1481 kJ





INTEGRALNO

## RAŽENO BRAŠNO Tip-1250

Naša brašna dobivena su iz selektivnog cijelog zrna mljevena ispod kamena, prosijana različitog spektra granulacija i kao takva idealna su za svakodnevnu upotrebu u domaćinstvu.

Raž je biljka koja pripada porodici trava i specifična je po tome što se može koristiti bez ikakve prerade budući da ne sadrži vanjski zaštitini sloj. Raženo brašno je bogat izvor bjelančevina i vitamina B kompleksa (pantotenska kiselina i niacin), prehrambenih vlakana, minerala, kalcija, fosfora, fluora, željeza, magnezijuma, cinka, mangana, kalija i selen.

Pomaže kod održavanja nivoa holesterola, šećera i kao takav proizvod je jako prikladan za osobe oboljele od dijabetesa. Zbog velikog udjela mangana poboljšava rad nervnog sistema te štiti od štetnog djelovanja radikala na naš organizam. Zbog prisustva kalcija djeluje i na mišićni tonus našeg organizma. Integralno raženo brašno sprječava bolesti crijeva i krvnih sudova, poboljšava cirkulaciju i usporava starenje krvnih žila. Pogodno je za osobe izložene stresu, trudnicama, dojiljama te starijim osobama. Često se koristi kao dodatak pšeničnom i kukuruznom pecivu i tako mu znatno produžava svježinu.

Raženo brašno TIP1250 koristi se za izradu finijih peciva, hljeba, palačinka, kolača.

Proteini	8 g
Ugljikohidrati	67 g
Masti	1,3 g
Dijetalna vlakna	9 g
Minerali	P, K, Ca, Mg, Fe, Zn
Vitamini	E, B kompleks
Energija	335 kcal / 1402 kJ





NARODNO INTEGRALNO

## KUKURUZNO BRAŠNO

Naša brašna dobivena su iz selektivnog cijelog zrna mljevena ispod kamena, prosijana različitog spektra granulacija i kao takva idealna su za svakodnevnu upotrebu u domaćinstvu.

Kao dio zdrave i ukusne bezglutenske ishrane, kukuruzno brašno je bogato vitaminima i mineralima. Sadrži mnogo antioksidanasa koji služe za uništavanje slobodnih radikala u našem organizmu, mnogo vlakana i proteina i zbog toga je hranjiv dodatak ishrani za vegane i vegetarijance. Lako se vari i dobro je za probavu jer sadrži nerastvorljiva vlakna: amilozu, celulozu, lignin i hemicelulozu, koja započinju proces fermentacije u debelom crijevu, što je jako dobro za crijevnu mikrofloru.

Proteini	12 g
Ugljikohidrati	73 g
Masti	7 g
Dijetalna vlakna	7,5 g
Minerali	P, K, Ca, Mg, Fe, Na
Vitamini	E, B1, B2, B6, beta karoten
Energija	361 kcal / 1518 kJ



NARODNO INTEGRALNO

## SPELTINO BRAŠNO

Naša brašna dobivena su iz selektivnog cijelog zrna mljevena ispod kamena, prosijana različitog spektra granulacija i kao takva idealna su za svakodnevnu upotrebu u domaćinstvu.

Spelta (krupnik, pir) je žitarica slična pšenici, iako joj je spoljašnji omotač zrna znatno tvrdi. Istraživanja su pokazala da mnogi ljudi koji su alergični na pšenicu nisu alergični na speltu, što je značajan razlog povratka ove žitarice u svakodnevnu ishranu čovjeka.

U manjoj količini sadrži gluten. Brašno od spelte ima orašast i slatkast ukus i obiluje sadržajem dijetalnih vlakana i proteina. Manje je kalorična u odnosu na pšenicu. Zbog bržeg rastvaranja u vodi se, pri miješanju, dodaju manje količine vode i prisustvo glutena uvjetuje kraće miješanje tijesta. Speltino brašno služi za proizvodnju tjestenine, hljeba i različitih vrsta pekarskih proizvoda.

Proteini	14,6 g
Ugljikohidrati	70,2 g
Masti	2,4 g
Dijetalna vlakna	10 g
Minerali	Cu, Fe, Mg, Ma, Na
Vitamini	niacin, tiamin, B2, B17
Energija	401 kcal / 1677 kJ





## KUKURUZNI GRIZ

Naša brašna dobivena su iz selektivnog cijelog zrna mljevena ispod kamena, prosijana različitog spektra granulacija i kao takva idealna su za svakodnevnu upotrebu u domaćinstvu.

Kukuruzni griz je dio ugljikohidrata iz kukuruza i ima veoma pozitivan uticaj na cjelokupno zdravlje čovjeka. Najčešće služi za pravljenje palente, poznatog jela koje ne sadrži gluten te je zbog toga mogu konzumirati i osobe oboljele od celijakije. Naročito je pogodna za ishranu beba, ljude koji paze na svoju tjelesnu masu i učinkovito pomaže rješavanju problema probavnog trakta. Sadrži brojne nutrijente i vitamine, prirodne masti (karitenoide) koji upravo služe za kvalitetniji rad crijeva. Ovo čudotvorno jelo smanjuje rizik od nastanka karcinoma i čisti organizam od slobodnih radikala i nakupljenih otrova.

Proteini	8 g
Ugljikohidrati	79 g
Masti	2 g
Dijetalna vlakna	11 g
Minerali	P, Ca, Mg, Fe, K
Vitamini	E, B1, B2, B6, beta karoten
Energija	371 kcal / 1553 kJ



FINO INTEGRALNO

## RIŽINO BRAŠNO

Naša brašna dobivena su iz selektivnog cijelog zrna mljevena ispod kamena, prosijana različitog spektra granulacija i kao takva idealna su za svakodnevnu upotrebu u domaćinstvu.

Jedna u nizu mnogih prednosti rižinog brašna je ta što ne sadrži gluten, pa je kao takav proizvod namijenjen i osobama oboljelim od celijakije. Vitaminsko-mineralni sastav rižinog brašna je od velike važnosti za ljudski organizam.

Prednosti ovog brašna se temelje na velikoj količini vlakana: sprečavanje opsipacije i olakšavanje rada crijeva uklanjanjem toksina i ostalih otpadnih tvari, smanjenje nivoa holesterola i triglicerida u krvnoj plazmi, regulacija nivoa šećera u krvi, eliminiranje viška tekućine iz tijela, regulacija krvnog pritiska i povećavanje elastičnosti krvnih žila, štiti od ateroskleroze, srčanog infarkta i nerveze.

Rižino brašno se smatra dijetalnim proizvodom i koristi se za hranjenje djece jer ne izaziva neželjene alergijske reakcije. Koristi se za izradu dijetalne tjestenine i služi kao baza za izradu pudinga.

Proteini	7 g
Ugljikohidrati	77 g
Masti	1 g
Dijetalna vlakna	4 g
Minerali	P, Mg, K
Vitamini	B1, B2, B6
Energija	355 kcal / 1485 kJ





GOTOVA MJEŠAVINA ZA

## PASTIRSKI HLJEB SA SJEMENKAMA

Naša brašna dobivena su iz selektivnog cijelog zrna mljevena ispod kamena, prosijana različitog spektra granulacija i kao takva idealna su za svakodnevnu upotrebu u domaćinstvu.

Sastojci: pšenično brašno T-1100, pšenične mekinje, obično integralno pšenično brašno, raženo brašno T-1250, zobene pahuljice, sjemenke suncokreta, sjemenke lana, sjemenke susama, brašno pržene raži, aditiv, so.

Uputa za pripremu: Izmiješati 20 g svježeg kvasca sa malo mlake vode, a zatim dodati: 500g mješavine za pastirski hljeb i 3 dl mlake vode. Sastojke miješati sve dok se ne dobije homogena masa. Tako dobijeno tijesto prekriti i ostaviti na toplom mjestu dok se volumen tijesta ne poveća za 50 %.

Tijesto premjestiti i okruglo oblikovati, pa isto ostaviti 20 min.

Peći na namašćenom limu u prethodno zagrijanoj pećnici na temperaturi od 220 °C u trajanju od 45 minuta.

Proteini	12 g
Ugljikohidrati	67,91 g
Masti	3,30 g
Dijetalna vlakna	5,01 g
Minerali	P, K, Ca, Mg, Fe, Zn
Vitamini	E, B kompleks
Energija	354 kcal / 1481 kJ





**APIECO**

EST 2010.

APIECO  
Fino integralno  
HELJDINO BRASNO

APIECO  
Integrirano  
RAZENO BRASNO Tip-115

APIECO  
Fino integralno  
JEČMENO BRASNO

APIECO  
Narodno integralno  
KUKURUZNO BRASNO

APIECO  
Fino integralno  
RIZINO BRASNO

APIECO  
Narodno integralno  
PŠENIČNO BRASNO

APIECO  
Gotova mješavina za  
PASTIRSKI MILJE sa  
sjeemenkama

APIECO  
Narodno integralno  
SPELTINO BRASNO

APIECO  
Fino integralno  
ZOBENO BRASNO

APIECO  
Integrirano  
PŠENIČNO BRASNO Tip-110

APIECO  
KUKURUZNI  
GRIZ

APIECO  
Narodno integralno  
RAZENO BRASNO

APIECO  
Narodno integralno  
RAZENO BRASNO

# APIECO D.O.O.



Halilovići bb, 71160 Sarajevo BiH



00387 33 76 13 75



00387 33 76 13 76



[www.apieco.ba](http://www.apieco.ba)



[info@apieco.ba](mailto:info@apieco.ba)

