



**CerealVeneta**  
LAVORAZIONE DI CEREALI, SEMI E LEGUMI

# TTGerm<sup>TM</sup>

*Toasty Tasty Germ*

Dalla lavorazione del grano, **TTGerm<sup>TM</sup>** rende protagonista una risorsa preziosa come il germe.

Un co-prodotto dalle grandi qualità nascoste diviene un ingrediente ideale per **impasti soffici, areati e facili da lavorare**, e **prodotti friabili, digeribili... e più buoni!**



[www.cerealveneta.it](http://www.cerealveneta.it)

# TTGerm™

Toasty Tasty Germ

## IL SEGRETO DEI PRODOTTI MIGLIORI

### La materia prima

TTGerm™ è ricavato dal prezioso germe del chicco di grano, fonte naturale di energia, ricco di fibre, vitamine, proteine e “grassi buoni”, e trasformato con tecnologia CerealVeneta.

### Impieghi sul prodotto finito

TTGerm™ dimostra una spiccata stabilità ossidativa e enzimatica, oltre a eccellere per qualità sensoriali. Ideale per arricchire **prodotti da forno** lievitati dolci e salati, **esaltando elasticità** dell'impasto, **friabilità** e qualità organolettiche quali **gusto** e **aroma**.

### Note sensoriali

TTGerm™ si presenta come una farina soffice, di colore caldo e gusto dolce con note di tostato.

TTGerm™ è innovazione e qualità.  
Pensato per prodotti unici.



CEREALVENETA SRL  
P.iva IT05123870288  
+39 (0)49 5952785  
info@cerealveneta.it

Via Motte 1/B  
San Martino di Lupari  
35018, Padova – ITALIA



**Settori di applicazione**  
Prodotti da forno lievitati e non



**Dosaggio consigliato**  
Dal 3% al 15%,  
in base al prodotto finito



**Shelf-life**  
12 mesi  
(temp. ≤20 °C e U.R. ≤65%)



**Modalità di imballo**  
Sacchi 15/20/25 kg  
Big-Bag 750 kg

Riferiti a 100 g di prodotto\*

Energia (kcal)	388
Umidità	6,0% ± 1,2
Proteine	31,0 g
Lipidi	10,5 g
Carboidrati	37,5 g
Fibra	10,0 g
Sale	0,03 g