

Tervetuloa

Leipurin tapahtumaan

”Muhkeita gluteenittomia uutuuksia”

12.10.2022

LEIPURIN®

Vinkkejä Ideoita Innostusta

Ohjelma

- Leipurin tiimi & uutisia
- Hieman markkinadataa gluteenittomista
- Tuoteideoita
 - Viisi uutta gluten free –tuotetta Zeelandialta – isot kuohkeat leivät, viinerit, lehtitaikina
 - Upouudet reseptit Leipurin koeleipomosta
 - Helppoutta mixeillä – gluteenittomat kakku ja soft bun –mixit
 - Gluteenittomat pasteijat ja täytteet
 - Parhaat laitteet gluteenittomaan leivontaan
- Yhteenveto

Leipurin tiimiä paikalla



Sami Nenonen

Maajohtaja



Kimmo Virtanen

Ruokaleivät, sämpylät, suolaiset
snacksit ja kahvileipätuotteet



Tarja Sjölfelt

Gelato, konditoria- ja
kahvileipätuotteet



Urho Paakkari

Elintarviketeollisuus



Tommi Lönnqvist

Myyntipäällikkö



Johanna Tolonen

Artesaanileipomot,
myymälät ja kahvilat



John Butterfield

Artesaanileipomot,
myymälät ja kahvilat



Rinor Vuciterna

Myyntipäällikkö,
laitemyynti

Ajankohtaista

Leipurin uutisia

LEIPURIN®

Maailmanmarkkinahinnat

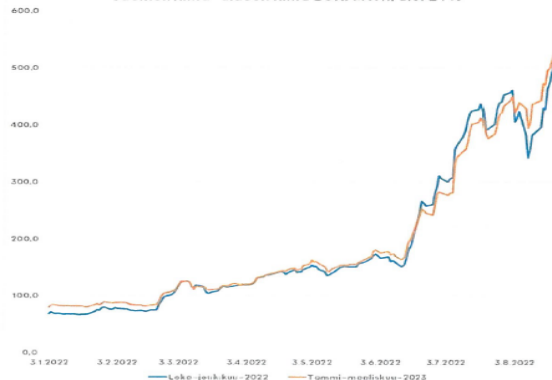
- Hintakehitys jatkuu erittäin epävakaana
- Viimeisin hinnastopäivitys jouduttu tekemään 1.10. tietyille tuotteille
- “Kallista” varastoa pyritään pitämään alhaalla, jotta mahdolliseen laskevaan hintakehitykseen päästään mukaan mahdollisimman nopeasti
- Mitään korotuksia ei hyväksytty sellaisenaan
- Leipurin osto-organisaatio seuraa tilannetta jatkuvasti

VEGETABLE OILS

1.9. MINTEC



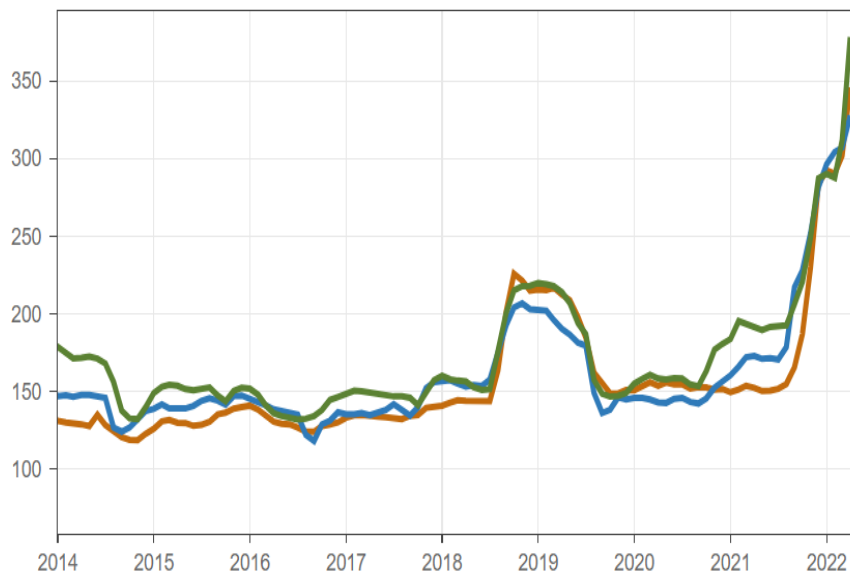
Suomen hinta-alueen hinta EUR/MWh, olv. 24 %



Vilja suomessa

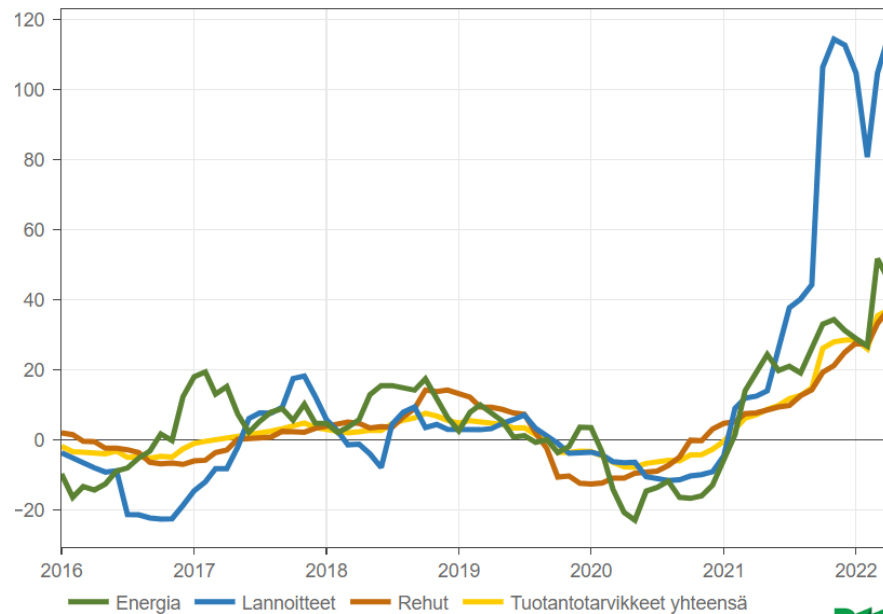
Viljan tuottajahinnat

€/tn



Maatalouden tuotantopanosten hinnat

%, vuosimuutos



Vielä tulossa: sokeri

- Sokeriin tulossa suurehkoja korotuksia marraskuun alussa
- Korotuspaine kohdistuu kaikkiin sokerituotteisiin
- Leipurin sourcing on onnistunut löytämään asiakkaitamme varten helpotusta: P&L siirapit (tumma ja vaalea)
- Myyntihinta jopa 0,90€/kg (!!)



Leipurin Group 2022



	Personnel	Revenue
Group	9	
Finland	32	41M€
Estonia	7	36M€
Latvia	24	
Lithuania	19	
Sweden	82	50M€
Ukraine	16	NA
TOTAL	~190	~130M€



Laitemyynnin ammattilaiset palveluksessanne



Sami Nenonen

Maajohtaja

+358 40 560 1151

sami.nenonen@leipurin.com



Rinor Vuciterna

Laitemyynti, myyntipäällikkö

+358 40 922 9127

rinor.vuciterna@leipurin.com



Gerli Kolehmainen

Laitemyynti

+358 40 661 8576

gerli.kolehmainen@leipurin.com

WIESHEU





PORKKA



Mika Coles

Hieman markkinatietoa

LEIPURIN.

Leipurin valikoima kehittyy asiakkaiden ja kuluttajien tarpeiden tahdissa

- Gluteenittomat tuotteet
- Luonnollisuus, terveys ja hyvinvointi
- Artesaanityyli
- Herkuttelu ja sesongit
- Kasviperäiset tuotteet
- Aitous, alkuperä
- Maku ja rakenne
- Helppous ja vaivattomuus
- Digitaalisuus



Gluteenittomille lisää hyllytilaa

Viimeisten kymmenen vuoden aikana gluteenittomien tuotteiden myynti on kasvanut Suomessa 150 prosenttia. Gluteenittomia tuotteita ostavat myös muut kuin keliaakikot.

- MTV Uutiset 2021

Gluteenittomien tuotteiden suosio on jatkanut kasvuaan. Fazer kertoo gluteenittomien tuoreiden leipomotuotteiden markkinan 17 prosentin kasvusta viime vuoden aikana. Kasvuun on vaikuttaneet gluteenittoman valikoiman monipuolistuminen sekä gluteenitonta ruokavaliota noudattavien määrän kasvu. Fazer on tuonut ja tuo myyntiin gluteenittomia versioita monista tutuista tuotteista. Suurista valmistajista myös Vaasan on lisännyt

- Aamuset 2022



Gluteenittomien vaihtoehtojen kysyntä kasvussa

- Trendi: Gluteenittomat tuotteet ja niiden markkina on muuttunut **kapeasta markkina-
raosta enemmän valtavirran tuotteiksi**.
Valikoiman runsastuminen ja maun parantuminen ovat lisänneet kysyntää.
- Länsimaissa jopa **20–30%** väestöstä seuraa gluteenitonta ruokavaliota **vatsan hyvinvoinnin nimissä** – *New Nutrition Business*



SYITÄ VALITA GLUTEE- NITON VAIHTOEHTO

- ✓ Sopii kaikille
- ✓ Kasvava trendi
- ✓ Terveystta edistävä vaihtoehto
- ✓ Herkulliset maut
- ✓ Erinomainen rakenne

Maailmalla...

One in ten people says that **they follow a gluten-free diet.**

Almost 40% of consumers worldwide believe that **gluten-free food is better for your health** – [Zeelandia 2022](#)

The global gluten free food market size is expected to grow from \$5.6 billion in 2021 to \$5.92 billion in 2022 at a compound annual growth rate (CAGR) of 5.7%. The gluten free food market is expected to grow to \$7.41 billion in 2026 at a CAGR of 5.8%. – The Business Research Company 2022

The **main challenge** in gluten-free food products is **to maintain the same sensory qualities** as those of their gluten-rich counterparts. – [Mintel 2021](#)

Mirka Kronlöf

Laatuasiaa

LEIPURIN.

Laadunvarmistus ja riskiraaka-aineet

- Toimittajat luotettavia; GFSI:n hyväksymät elintarviketurvallisuusstandardit (BRC, FSSC 22000, IFS)
 - Allergeenien hallinta; gluteenianalyysit
- Monet gluteenittomien seosten tyypilliset sidosaineet on luokiteltu riskiraaka-aineiksi alkuperämaan tai muun tunnistetun riskin osalta (erit. etyleenioksidi)
 - Psyllium, guarkumi, ksantaani
 - Tuoteturvallisuuden varmistus eräkohtaisilla riskiraaka-aineiden analyyseillä

R & D Baking Centerin

Tuoteideat

LEIPURIN®

Leipurin monipuolinen valikoima

- Leipurin gluteenittomia tuotteita mm. jauho- ja kakkumixit, apuaineet, kaurajauho- ja leseet leivontaan sekä mainioit gluteenittomat pakasteet ja monipuoliset uutuudet
- Koeleipomo- ja tuotekehitystuki palveluksessanne: Tarja, Kimmo ja Urho



Leipurin herkullinen tuoteideakattaus gluteenittomaan leivontaan 1/2

- Gluteeniton Fraisier Rullakakku
- Gluteeniton Supermarja-Karamelli Tartaletti
- Gluteeniton Kakkutikkari
- Gluteeniton Éclaire
- Gluteeniton Cookie
- Gluteeniton Suolainen Tuulihattu
- Gluteeniton Mille-Feuille
- Gluteeniton ja Vegaaninen Levypiiirakka
- Gluteeniton Toscapiiirakka



Leipurin herkullinen tuoteideakattaus gluteenittomaan leivontaan 2/2

- Briosisämpylä
- Siemenleipä
- Siemensämpylä
- Kaurapellavaleipä
- Paahtoleipä
- Polakka ja minipatonki
- Panettone
- Suolainen muffinssi: feta-oliivi, kesäkurpitse-pecorino, kinkku-mozzarella
- Wrap
- Pizza
- Riisipiirakka
- Lihariisipasteija
- Pasteija ”kalaton”
- Pasteija ”lihaton”
- Viineri
- Joulutorttu
- Mustikkapiirakka ja rahkavaniljapulla

Apuaineet

Raaka-aine	Hyödyt gluteenittomassa leivonnassa	Muuta
Psyllium	Soveltuu lähes kaikkeen. Tuo elastisuutta taikinaan.	E-kooditon. Helposti yliannosteltu. E-kooditon
Guarkumi	Soveltuu lähes kaikkeen. Tuo elastisuutta taikinaan.	Synergiaa kasvikuittujen ja selluloosien kanssa. Helposti yliannosteltu. Happamissa tuotteissa voi menettää ominaisuuksia. E-koodillinen (E412)
Metyyliselluloosa (HPMC "K")	Soveltuu lähes kaikkeen. Todella pH-stabiili (pH-alue 3-11), korkea suola-/sokeristabiilius. Muodostaa veden kanssa pehmeän geelin, geeliytymislämpötila >70°C. Eniten käytetty selluloosa gluteenittomassa leivonnassa. Tuo elastisuutta taikinaan.	Synergiaa kasvikuittujen kanssa erityisesti. Muodostaa kuumetessa jäykemmän geelin ja viiletessä palautuu pehmeämmäksi. Helposti yliannosteltu. E-koodillinen (E464).
Metyyliselluloosa (MC)	Soveltuu lähes kaikkeen. Todella pH-stabiili (pH-alue 3-11), hyvä suola-/sokeristabiilius. Muodostaa veden kanssa kovan geelin, geeliytymislämpötila 45°C. Tuo elastisuutta taikinaan.	Synergiaa kasvikuittujen kanssa erityisesti. Muodostaa kuumetessa jäykemmän geelin ja viiletessä palautuu pehmeämmäksi. Helposti yliannosteltu. E-koodillinen (E461).
Sitruskuitu	Soveltuu erityisesti leivonnaisiin. Emulgoituu helposti jo pelkästään öljyn ja veden kanssa.	Synergiaa selluloosien ja guarkumin kaltaisten kanssa. Voi antaa miedon sitruunaisen maun sekä kellertävää väriä tuotteeseen. E-kooditon
Porkkanakuitu	Soveltuu erityisesti leipiin tai porkkanatuotteisiin (esim. porkkanakakku). Yksi parhaista kasvikuiduista öljyn ja veden sitojana.	Voi antaa porkkanamaista makua tuotteeseen. E-kooditon
Sokerijuurikaskuitu	Soveltuu erityisesti leipiin.	Synergiaa selluloosien ja guarkumin kaltaisten kanssa. E-kooditon.
Omenakuitu	Soveltuu erityisesti leipiin.	Synergiaa selluloosien ja guarkumin kaltaisten kanssa. Voi antaa tuotteelle miedosti omenan makua. E-kooditon.
Ksantaanikumi	Soveltuu erityisesti leivonnaisiin, jossa tarvitaan emulgoivia ominaisuuksia tai rasvaisissa resepteissä. Tuo elastisuutta taikinaan.	Helposti yliannosteltu. E-koodillinen (E415).

Tutkimus: Synergia apuaineiden kesken gluteenittomassa leivonnassa

Metatutkimuksessa oli kerätty tietoa erilaisten apuaineiden yhdistelmistä gluteenittoman leivän tekemisessä.

Mitatut ominaisuudet olivat leivän volyymi, pehmys ja väri sekä aistinvaraisesti kuori ja sisus.

Yksi parhaista tuloksista saavutettiin yhdistelmällä, jossa oli HPMC (**4 g/100 g**), sokerijuurikas- (**3 g/100 g**) sekä omenakuitu (**7 g/100 g**).

Copyright © 2019 Elsevier Ltd. A Systematic Review on Gluten-Free Bread Formulations Using Specific Volume as a Quality Indicator. Djordjević M1, Soronja-Simović D2, Nikolić I1, Djordjević M1, Seres Z1, 2019. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods10030614>

Gluteeniton leipä

Apuaineina HPMC, omenakuitu ja psyllium

ingredients	%
water	41,0
rice flour	15,7
corn starch	10,0
waxy maize starch (E1442)	10,0
sunflower oil	6,2
tapioca starch, native	6,0
sugar	4,5
Psyllium	2,5
VIVAPUR® HPMC K4M	2,0
(E464)	
yeast, dry	0,8
salt	0,8
Apple fiber	0,5
TOTAL	100,0



Tuotepisteet

Tervetuloa
maistelemaan ja
keskustelemaan

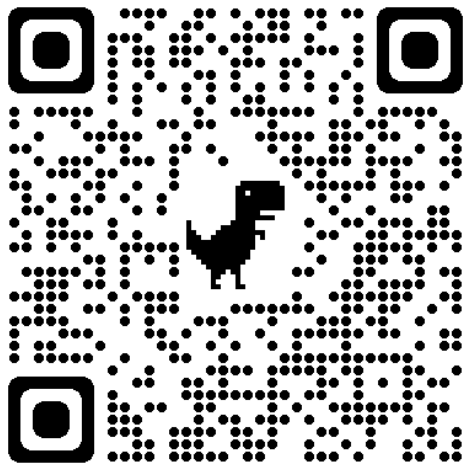
LEIPURIN®

Lyhyesti

Yhteenveto & Palaute

LEIPURIN®

Leipurin gluteenittomia uutuuksia



**Anna palautetta
tapahtumasta :)**

Kiitos

Kiitos

LEIPURIN®

LEIPURIN®