

Introduction

Stronghold bakery adalah produsen **pertama roti 100% gandum** tinggi protein yang memiliki segudang nutrisi di dalamnya. Dengan persentase kandungan gandum utuh 100% itulah yang membuat roti ini memiliki **nutrisi yang lebih baik** serta lebih mengenyangkan dibanding roti gandum biasa yang hanya memiliki kandungan **20 - 40%** gandum.

Kami juga memiliki slogan “**On crafting delicious bread that the whole family can enjoy**”

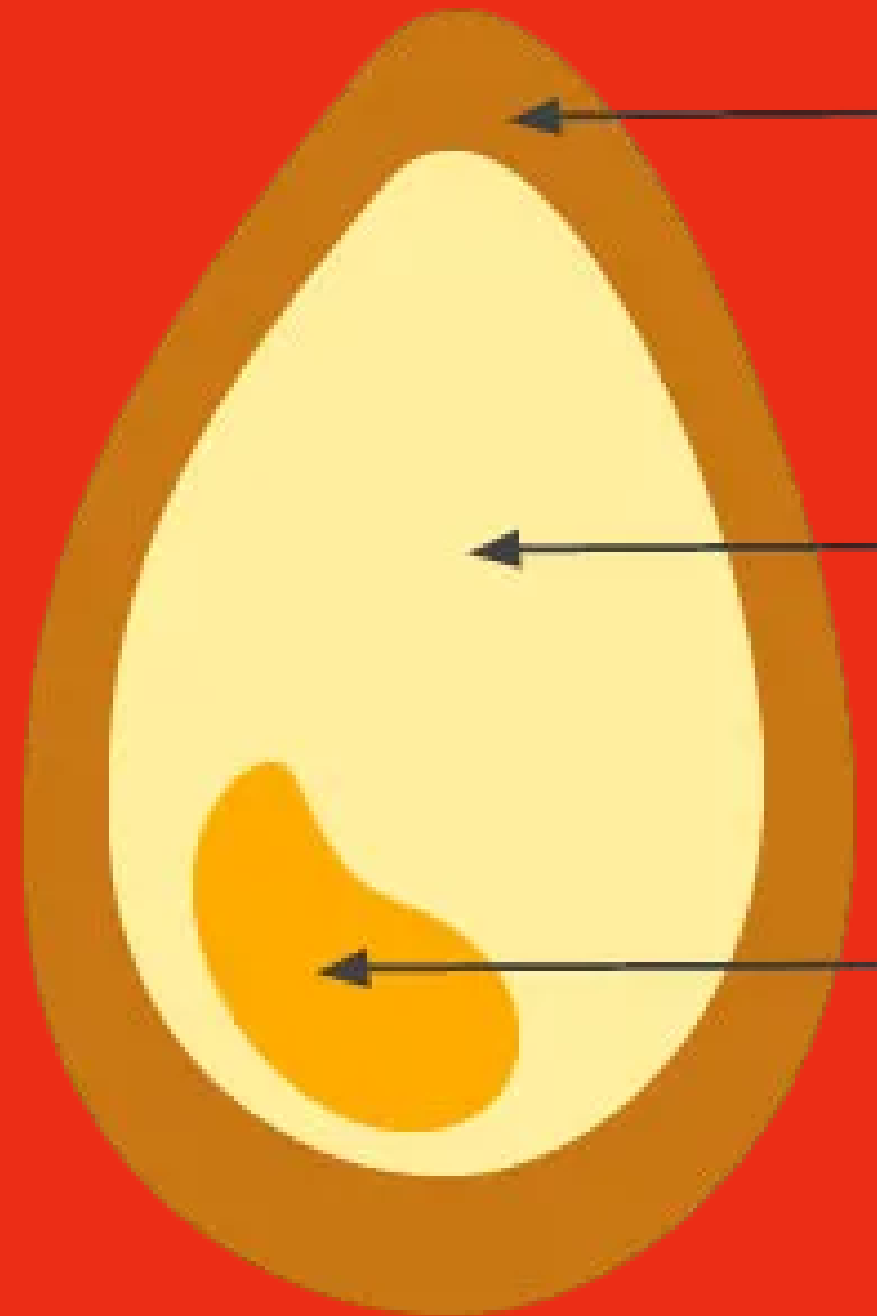


Apa itu roti 100% gandum ?

Dibuat dengan 100% gandum tanpa tepung terigu putih, mengandung seluruh bagian gandum (bran, germ, endosperma) sedangkan tepung terigu hanya mengandung endosperma

Tepung terigu = Endosperma

Tepung gandum = Bran, Germ, Endosperma



Bran

adalah kulit luar gandum yang tinggi protein dan serat

Germ

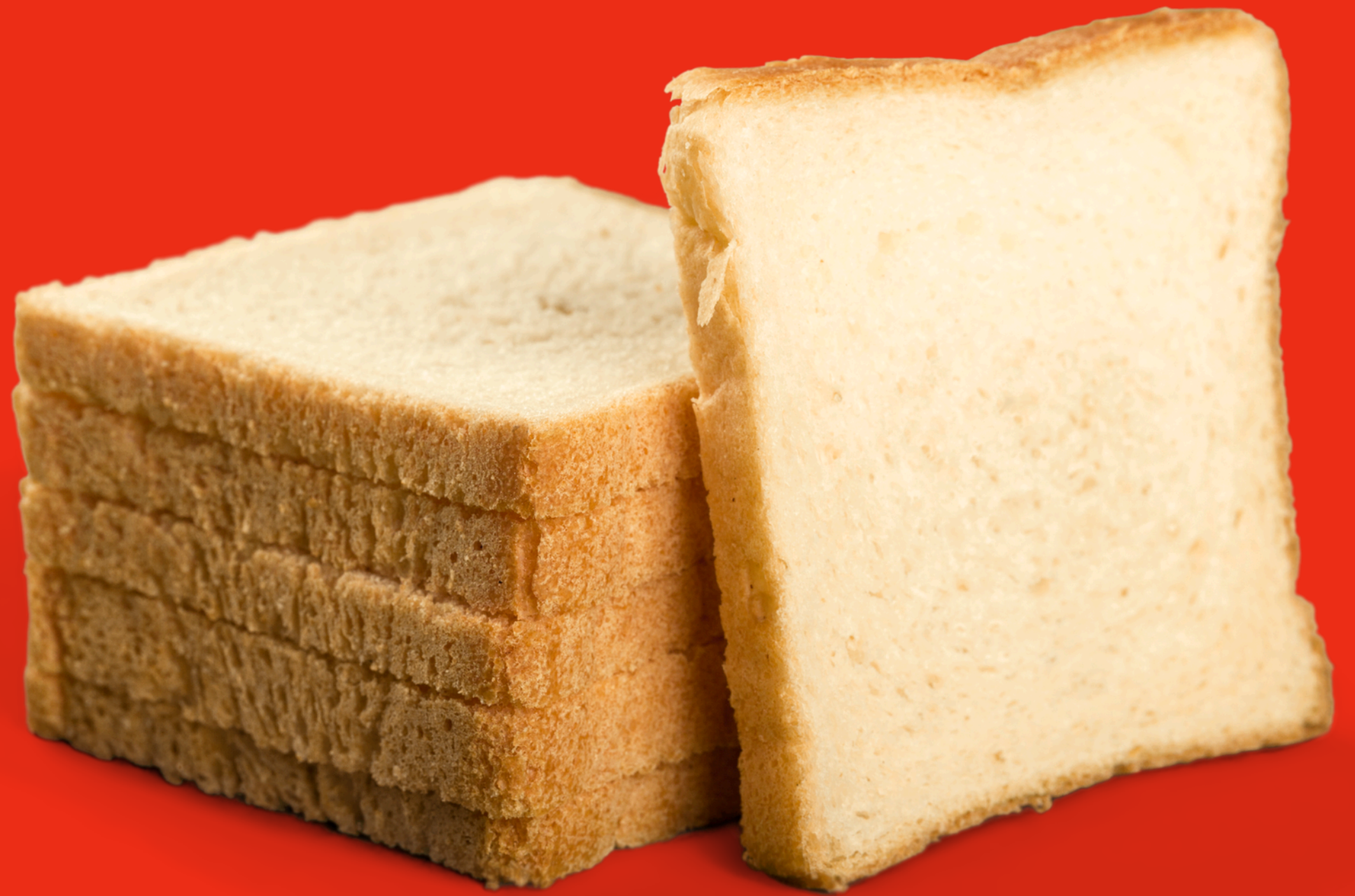
adalah embrio dalam biji gandum yang mengandung banyak lemak, sedikit mineral, protein, dan enzim

Endosperma

yang berwarna kuning kecokelatan adalah bagian terbesar dari biji gandum yang banyak mengandung protein, pati, juga air

Ga semua **roti gandum itu** **100% gandum**

Faktanya roti gandum yang ada di supermarket atau di bakery hanya mengandung 30-40% tepung gandum dan sisanya adalah tepung putih dikarenakan ingin rotinya tetap lembut dan dapat diterima oleh konsumen



Kenapa roti 100% gandum lebih unggul ?

STRONGHOLD
BAKERY

Lembut & padat

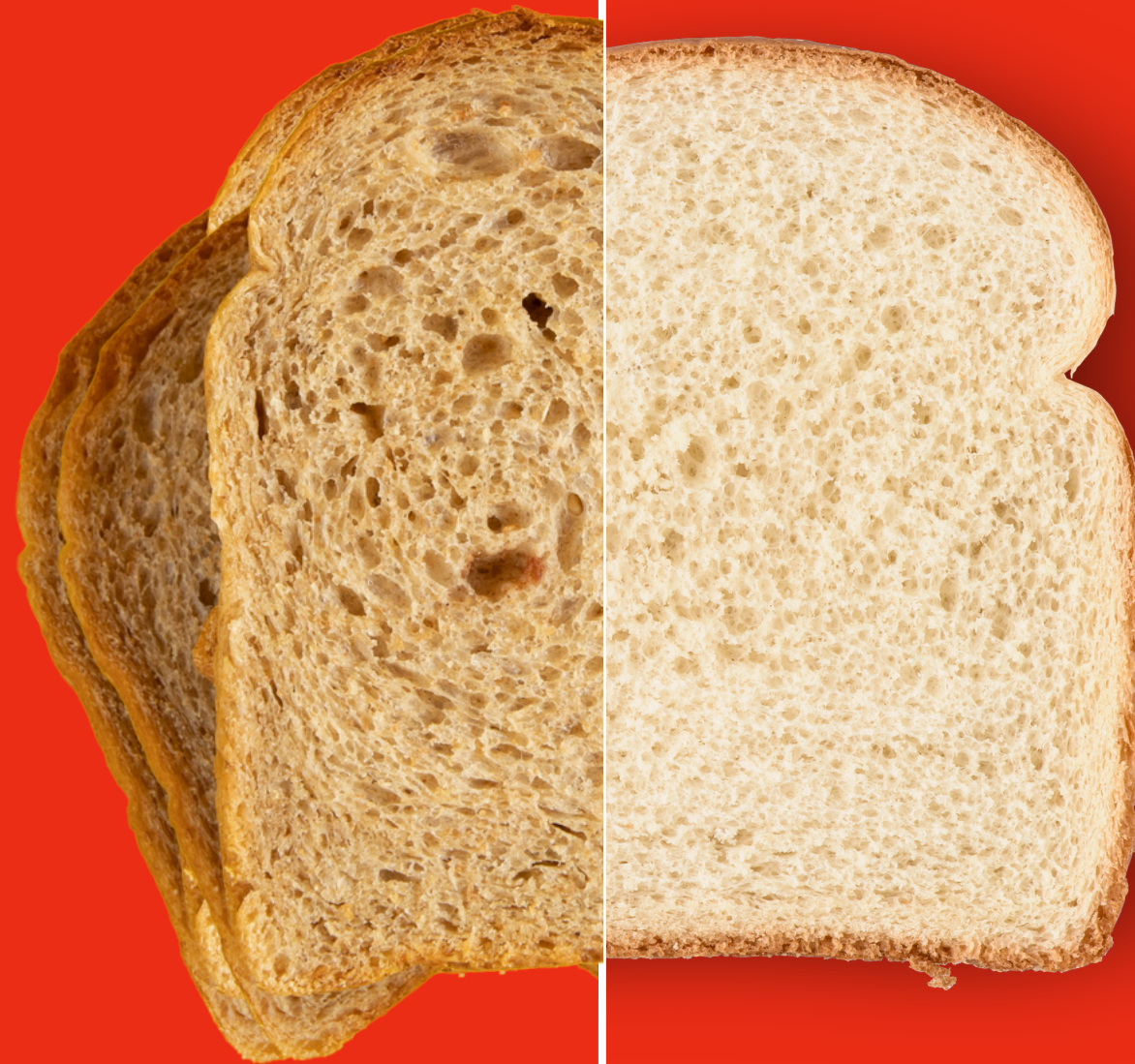
Vegan Friendly

**2x Lebih
mengenyangkan**

Banyak nutrisi

100 % Gandum

Cocok untuk diet



Roti putih

**Tekstur & rasa
kurang kuat**

**Mengandung butter
& telur**

**Kurang
mengenyangkan**

Rendah akan nutrisi

**Hanya 20 – 30%
gandum**

**Banyak gula &
lemak jenuh**

STRONGHOLD
BAKERY