



КЛАСИЧЕСКО ЗАКВАСЕНО ТЕСТО ЗА ПИЦА ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ С КВАС И МАЛЦ

330113 "ПИЦА ЛА ФАМИЛИЯ" – брашно специално за пица	60%	6.000гр.
330104 "ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно	40%	4.000гр.
210205 Натурална закваска ДЖЕРМЕ – пшеничен зародиш	2%	200гр.
Сол	2%	200гр.
210304 Ечемичен малц HARBOE	0,8%	80гр.
Мая	0,3-0,5%	40-50гр.
Вода	60%	6.000 гр.



Месене : 6 минути на бавна скорост и 6 минути на бърза скорост.

Почивка на тестото: 20 минути.

Оформяне : режим около 200 гр. за една пица.

Оформяме топки и оставяме да починат за 12-24 часа в хладилник (+5оС)

Отваряме лист и по желание поръсваме с малко брашно СТАРЕНИО

едро жълто брашно от твърда пшеница (код 330105) за лек релеф.

Поставяме продукти по желание

Ако желаем по дебело-пухкаво тесто, втасваме :

25 минути на температура 35оС – влага 77%

Печене : 220 оС за около 15 минути в конвектомат
в пещ за пици 360 оС за около 4-6 минути.



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

КЛАСИЧЕСКО ЗАКВАСЕНО ТЕСТО ЗА ПИЦА ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ

Силно брашно с природни ензими „ЛА ФАМИЛИ“ и жълто брашно семolina „ЛИМНОС „от твърда пшеница, заедно с натурална пшенична закваска, се ферментират бавно заедно с малко ечемичен малц което осигурява леко карамелен цвят на тестото и още по богати природни аромати и вкусове. Бавната ферментация, развива всичките природни аромати скрити в натуралната квас ДЖЕРМЕ 100% от пшеничен зародиш.

ВНИМАНИЕ :







При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!



Обърнете се към
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904

Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно от твърда пшеница 25КГ.			ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13% ПЕПЕЛ 0,90%	Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тънка кора, голям обем, голяма абсорбация на вода.
330105	"СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно от твърда пшеница 25КГ. (>315мм)			ЕДРО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13% ПЕПЕЛ 0,90%	Същите свойства като на брашно ЛИМНОС но с по голяма кокометрия Идеално за селски хлябове, порьски за хлябове, пици и др. с много добър релеф.
330113	"ПИЦА ЛА ФАМИЛИЯ" специално за пица от мека пшеница 25кг.			Много фино специално брашно с високо качество, за производство на пици. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 28% - протеин 14,5% ПЕПЕЛ 0,55%	Много финна и нежна структура придава на тестото за пиците необходимата плътност и едновременно свеж и невероятен вкус.

НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ

100% НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ ЗА ХЛЕБАРСТВО И ВСЯКА ДРУГА УПОТРЕБА

КАК СЕ ПРОИЗВЕЖДА НАТУРАЛНИЯ ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ КОИТО АЛМА ЛИБРЕ ПРЕДЛАГА :



Намократ цели и здрави зърната на ечемик



При температура 17°C след седмица развива се зародиш



Пресоват покълнати зърна и се получава НАТУРАЛЕН МАЛЦ



На всеки ваш хляб, добавете 1-3% НАТУРАЛЕН ТЕЧЕН МАЛЦ върху брашното Маята ще се нахрани по-добре и ще получите:
-По-хрупкава и по-добра кора
-По-привлекателен златен цвят
-По-приятни природни аромати

НАТУРАЛНИЯ МАЛЦ, създава условия, за да се „заключи“ влагата във вътрешността на хляба, факт, който осигурява по-голяма трайност на вашите изделия.

Vegan

22/1

1-3% ВЪРХУ БРАШНОТО



210334 ТЕЧЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ 15кг. (или 1кг.)

210338 ТЕЧЕН ТЪМЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ 15кг. (или 1кг.)



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330102

БРАШНО : "ПИЦА ЛА ФАМИЛИЯ" - специално за пица

Състав: пшенично брашно, амиласа, суха закваска, аскорбинова киселина ензими.

Приложение:

Много фино специално брашно с високо качество, за производство на пици. Много финна и нежна структура придава на тестото за пиците необходимата плътност и едновременно свеж и невероятен вкус.

ВЛАГА 14,5%

ГЛУТЕН минимум 28% - протеин 14,5%

ПЕПЕЛ 0,55%

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	346KCAL (1472KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	14,5 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,55гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Гърция . Фирма – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Производителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ
Код: 330104

БРАШНО : "ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно

Състав: брашно от твърда пшеница, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амиласа, ензими.

Приложение

ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница.

Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тънка кора, голям обем, голяма абсорбация на вода.

ВЛАГА 14,00%
протеин 13%
ПЕПЕЛ 0,90%

ГЛУТЕН минимум 30% -

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345КСАL (1466КJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	13 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,90гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Гърция . Фирма – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Производителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210205

**ДЖЕРМЕ****Натурална суха квас****от житни зародиши готова за употреба****Дехидрирано , идеален за хлебните изделия.****Състав: брашно, натурално култивирана квас от житни зародиши .****Приложение:** Подпомага втасването и поддържането на обема при приготвянето на бял хляб.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	311KCAL (1283KJ)
МАЗНИНИ	6,7гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,8гр.
МОНОЕНАСИТЕНИ	0,9гр.
ПОЛИЕНАСИТЕНИ	4,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	24гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	10гр.
ПРОТЕИНИ	6,7гр.
ВОДА	0,02гр.
ФИБРИ	6,6гр.
НАТРИЙ	0,01гр.

НАЧИН НА УПОТРЕБА: **ДЖЕРМЕ** (натурална ръжена квас сушена на прах), е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време.

При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете **ДЖЕРМЕ**, от 1% до 5% върху теглото на брашното.

Дозата се определя от производителя, в зависимост от натуралните аромати и богатия вкус които иска да осигури в крайното си изделие.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Използвайки натуралния квас **ДЖЕРМЕ** на БЪКЕР се увеличава усвояването на водата и затова е необходимо да добавите повече вода.

(При използване на 1кг. **ДЖЕРМЕ** добавете във вашата рецепта допълнително 500гр. вода)

РЕЗУЛТАТИ:

При употребата на натуралните кваси на БЪКЕР във вашата рецепта, с много малко количество (1 -5%) ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.

СЪВЕТ: *направете вашия хляб*

Оформете вашия хляб комбинирайки по ваша преценка ЕКСТРАКТ 350 – натурална ръжена квас с БЪКЕР **ДЖЕРМЕ** – натурална пшенична квас в идеалната за вас пропорция.

Опаковка : Чувал 10кг.

Произведено във Германия. ВЪКЕР - BOKER.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ за ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБОТ

KONGELIG HOFLEVERANDØR
HARBOE
HARBOES BRYGGERI A/S

От европейския лидер за производство на ечемични малцове датската фирма ХАРБОЕ избрахме и ви предлагаме **ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ за ХЛЯБОВЕ ХЛЕБОТВОРЕНИЯ**



Малцът се произвежда от зърната на ечемик, на пшеница или на ръж.
Малцът ХАРБОЕ който АЛМА ЛИБРЕ предлага е **натурален малц от ЕЧЕМИЧНИ ЗЪРНА.**



КАК СЕ ПРОИЗВЕЖДА МАЛЦЪТ ХАРБОЕ :
Намокрят зърната на ечемик и на температура под контрол 12-17оС след около 140 часа се развива зародиш от зърната.
След това, изсушават зърната и ги мелят по специална технология. **СТУДЕНО ПРЕСОВАНЕ**
Получава се плътна като мед полупрозрачна жълта течност наречена МАЛЦ.



АЛМА ЛИБРЕ код : 210304
Опаковка : бидон 15к.
Състав: 80% ечемичен малц, 20%

Опакован в неутрална атмосфера.

Малцът се състои главно от нишесте 60-65 %, въглехидрати 7-10%, протеин 9-12 %, както и от минерални соли, витамини, полифеноли, целулоза и други полизахариди.



Малцът е идеална суровина за всеки хляб

1-3% ВЪРХУ БРАШНОТО

По вашата рецепта, на всеки ваш хляб, добавете малко (1-3% върху брашното) **ТЕЧЕН МАЛЦ ХАРБОЕ** **ЩЕ ПОЛУЧИТЕ:**



- По хрупкава и много по-добра кора
- По привлекателен златен цвят
- По богат вкус
- По приятни аромати



- Малцът е идеална „храна“ за маята.
- Малцът създава условия, за да се „заключи“ влагата във

на хляба, факт който осигурява по-голяма трайност на изделието.



ЕЧЕМИЧЕН ТЕЧЕН МАЛЦ ХАРБОЕ

KONGELIG HOFLEVERANDØR
HARBOE
HARBOES BRYGGERI A/S



Ние, от АЛМА ЛИБРЕ
Ви предлагаме хлябове:
„ПО ПЪТЯ НА ТРАДИЦИЯ“





Код: 210334-210338

МАЛЦ

Състав: 80% ечемичен малц, 20% вода.

Приложение: Идеален, за оцветяване и обогатяване с малцов аромат и вкус различни хлебни изделия. Прибавя се в малки дози.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр. :
ЕНЕРГИЙНОСТ	297 KCAL (1.264 KJ)
МАЗНИНИ	<0,3 g
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<0,5 g
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70 g
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	40 g
ФИБРИ	<1,0 g
ПРОТЕИНИ	4,4 g
НАТРИЙ	0,09 g

Опаковка : 25кг.

Произведено във ЕО/ДАНИЯ. HARBOE.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330105

БРАШНО : "СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно

Състав: **брашно** от твърда пшеница, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амиласа, ензими.

Приложение:

ЕДРО ЖЪЛТО БРАШНО, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. Едра кора идеално за традиционни селски хлябове.

Идеално за производство на ароматни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят.

и много добра визия.

Много добър за декорация и поръсване върху хлябове, придава хрупкавост

ВЛАГА 14,00%

ПЕПЕЛ 0,90%

ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 12,5%

КОКОМЕТРИЯ : >315µm 50% ± 5

>180 µm 20% ± 5

>112 µm 15% ± 5

<112 µm 15% ± 5

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,3гр.
ПРОТЕИНИ	12,5гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,90гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Гърция . Фирма – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Производителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



