

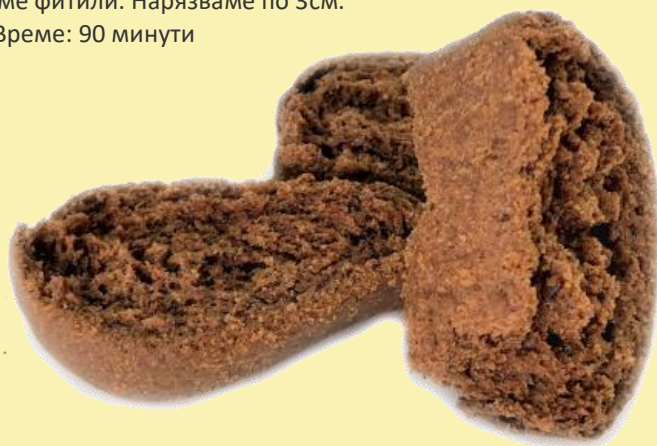


ТРАДИЦИОННИ РОЖКОВ СУХАРИ

330120	АФРИКАНА пълнозърнесто брашно от мека пшеница	5.000 гр.
210356	РОЖКОВ ХЛЕБОТВОРЕНИЯ	5.000 гр.
210221	Натурална квас МАНАТУРАЛЕ	500 гр.
	Мая	200 гр.
	Мед (или сироп АГАВЕ)	200 гр.
180203	КАНОЛА ОЛИО	200 гр.
	Сол	180 гр.
	Оцет	100 гр.
	Вода	5.800 -6.000гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка всичките продукти заедно освен маята и олиото за 6 минути на бавна скорост. После добавяме маята и продължаваме месенето за още бмин. на втора скорост и за 6 минути на бърза скорост.
През последната минута добавяме олиото.
- Температура на тестото : $\pm 24-26^{\circ}\text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: ± 5 минути в леген.
- Нарязваме на парчета по желание, около 750 гри оформяме фитили. Нарязваме по 3см.
- ВТАСВАНЕ: Температура: 33°C Влага(r.h) : 75% Време: 90 минути
- Печене: $\pm 230^{\circ}\text{C} - 220^{\circ}\text{C}$ за 15мин.
- Следващия ден печем на 120°C поне за 120мин.



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

за РОЖКОВ СУХАРИ

Двоено изпечени сухари с пълнозърнесто ПШЕНИЧНО брашно и пълнозърнесто РОЖКОВ брашно, с екстра върджин зехтин и НАТУРАЛНА КВАС

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.

330120	"АФРИКАНА" - ТЪМНО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО от мека пшеница			Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богато на фибри, с високо съдържание на глутен ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 31,0% - протеин 14,5% ПЕПЕЛ 1,80%	За производство на тъмни здравословни хлябове и голяма гама от тъмни пълнозърнести хлеботорения. Високопротеиново съдържание, много ароматна вътрешност, привлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти.
450102	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ - ladi Метална тенекия 5лт.			Плътен и вкусен, придава вкус и еластичност на хлебарски и сладкарски изделия, за готвене и салата. За чиабати, гризини, хлеботорения, кейкове, мъфини, пандишани, със силни природни аромати след изпичане.	Сорт КОРОНИ/остров КРИТ Предимствата, вкуса и здравословните характеристики на зехтин Сорт КОРОНИ ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН са единични по света: -Киселинност <0.3-0.8 % %, без транс мазнини -Неповторим вкус и аромат

130

РОЖКОВИ хлеботорения / CAROB 50 Средиземноморски здравословни СУПЕРФУД – АНТИСТРЕС хлебни изделия



Код 210356
Рожкови хлеботорения

НОВО

Пухкав РОЖКОВ хляб
хлебни изделия, snackове, гризини
както и сладки теста (кейкове, пандишани и др):

1. много вкусни, пухкави и свежи изделия с впечатляваща визия и приятна природна сладост.
2. Високи хранителни стойности
3. много приятен рожков аромат и вкус.
4. Исклучителна „шоколадова“ визия
5. Хрупкава кора и пухкава вътрешност
6. Бързо и винаги стабилно производство
7. Дълга трайност

ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ
на рожковото брашно:

- 1.Извор на протеини
- 2.20% разтворими фибри
- 3.Извор на магнезий, калций, мед и манган
- 4.Ниско съдържание на въглеводни
- 5.съдържа само 1% мазнини.
- 6.Силен природен антиоксидант,
7. СИЛНИ антибактериални свойства
- 8.Антистрес: засилва нервната система
- 9.Богат на витамин В1 и В6
- 10.Не съдържа натрий
- 11.Без глутен, без кофейн без тирамин

Състав: Пшенично брашно, рожково брашно 14%, меласа, калциев карбонат (E170), емулгатор E472e, витамин С (E300), ензими
<https://youtu.be/JJREIhmK8Hk>

ЗДРАВΟΣЛОВЕН ВСЕКИДНЕВЕН ХЛЯБ, ЗА ЦЯЛОТО СЕМЕЙСТВО :

РОЖКОВИЯ ХЛЯБ CAROB50, е основан на рожково брашно (14%). Като заместител на какао осигурява изключителни здравословни характеристики и много приятна шоколадова визия БЕЗ никакви негативи. Леко изпечени и смлени плодове от рожково дърво съдържат природни монозахариди, полезни за организма.

ОБОГАТЯВАНЕ НА ГАМАТА, РАЗНОВИДНОСТ С ИЗКЛЮЧИТЕЛНА ВИЗИЯ, НЕПОВТОРИМИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ, ИЗКЛЮЧИТЕЛЕН ВКУС И АРОМАТИ



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330120

БРАШНО : "АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто

Състав: пълнозърнести пшенично брашно, глутен, естери, аскорбинова киселина, амилаза, енземи.

Приложение:

Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богато на фибри, с високо съдържание на глутен за производство на тъмни здравословни хлябове и голяма гама от тъмни пълнозърнести хлеботорения. Високопротеиново съдържание, много ароматна вътрешност, превлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти.

ВЛАГА 14,00%**ГЛУТЕН минимум 32,0% - протеин 14,5%****ПЕПЕЛ 2,50%**

Опаковка : чувал 25кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	348KCAL (1477KJ)
МАЗНИНИ	1,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	1,50гр.

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

