



## КЛАСИЧЕСКИ СОЛУНСКИ ГЕВРЕК С НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ

330102	Брашно ФАРИНА ЗЕРО	10000 гр.
	Сол	200гр.
	Мая	300гр.
	Захар	1000гр.
180104	Мек маргарин СУПЕР РОРЕ - Super Rore DRAGSBAEK	400 гр.
210304	ечемичен МАЛЦ HARBOE	200гр.
	Вода	5200гр.
210107	ПРЕМИУМ плюс 1%	100гр.
290801	сусамено брашно	600-900гр.
290305	Сусам суров белен от Судан за поръсване или	
290306	Сусам суров небелен от Судан	

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Разбиваме всички продукти заедно за 4 минути на първа скорост и 4 минути на втора скорост.
- Температура на тестото 24°C.
- Почивка на тестото : 10 минути.
- Нарязваме на парчета, размер по желание. – около 90гр.
- Потъват гевреците във вода за 10-15 минути
- После поставяте гевреците в сусама и поставяме в тава.
- Втасвателна камера : 33-35° С – Влажност 80% - Време 60 минути.
- Печене: Температура: 220° С, с пара.  
Време : ± 25 минути



### ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

#### КЛАСИЧЕСКИ СОЛУНСКИ ГЕВРЕК С НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ

Много фино пълнопротеиново брашно ФАРИНА (глютен 32%, абсорбация 62%, пепел 0,55%) с малко фин слънчогледов фракциониран мек маргарин СУПЕР РОР. Ечемичният натурален малц осигурява природни зърнести аромати меден цвят и ечемичен вкус. Героят на геврека е сусама. Тук ползваме за поръсване много ароматен пълномаслен сусам ХАИТОГЛУ. Тайната на успеха се намира в СУСАМЕНОТО БРАШНО (до9% върху брашното, осигуряващ изключителни сусамени аромати в тестото.

#### 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

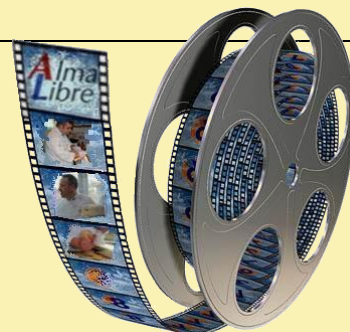
## Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

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

330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно от мека пшеница 25кг			Многа фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глутен Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрява естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 32,0% ПЕПЕЛ 0,55%	Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботворения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. falling number минимум 280 абсорбация на вода 62%
180108	Рор индустри мек маргарин 80%			Мек маргарин за сладкарство. За кремове, мусове, дребни сладки, кейкове, кифли, козунаци, паста флора, бисквити, петифури и други сладкиши.	Мек маргарин с изключителна обемност при маслени кремове. С природни аромати, които остават и след печенето. Придава обем на сладките и краваите. Лек и вкусен!
290801	Сусамено брашно 100%			Натурален сусамов овкусител на всеки вид творение. За всяка употреба. Доза: до 9%	- 18-22% масленост. -Високопротеиново, 17,2% -Доза : максимум до 9%
290305	Сусам суров белен от Судан/Етиопия чувал чувал 25кг.			100% белен измит изцяло почистен сусам за всяка употреба	-Пълномаслен, 54% мазнина -Измит без химикали -влага под 4% -100% калибриран
290306	Сусам суров небелен от Судан/Етиопия чувал чувал 25кг.			100% белен измит изцяло почистен сусам за всяка употреба	-Пълномаслен, 50% мазнина -Фибри 18,9% -влага под 4,5% -100% калибриран

<https://www.youtube.com/watch?v=Mr6kjtL1QI8&t=280s>

Представяне  
на качества  
за избор  
на сусам



## НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ

100% НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ ЗА ХЛЕБАРСТВО И ВСЯКА ДРУГА УПОТРЕБА

КАК СЕ ПРОИЗВЕЖДА НАТУРАЛНИЯ ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ КОЙТО АЛМА ЛИБРЕ ПРЕДЛАГА :



Намократ цели и здрави зърната на ечемик



При температура 17оС 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 „заклучи“ влагата във вътрешността на хляба, факт, който осигурява по-голяма трайност на вашите изделия.

Vegan

22/1

1-3% ВЪРХУ БРАШНОТО

210334	ТЕЧЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ 15кг. (или 1кг.)	
210338	ТЕЧЕН ТЪМЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ 15кг. (или 1кг.)	

## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330102

### БРАШНО : ФАРИНА ЗЕРО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глутен (32%). Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботорения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрява естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба. Много лесно за работа.

**ВЛАГА 14%**

**ГЛУТЕН минимум 26,0% - протеин 12,5%**

**ПЕПЕЛ 0,55%**

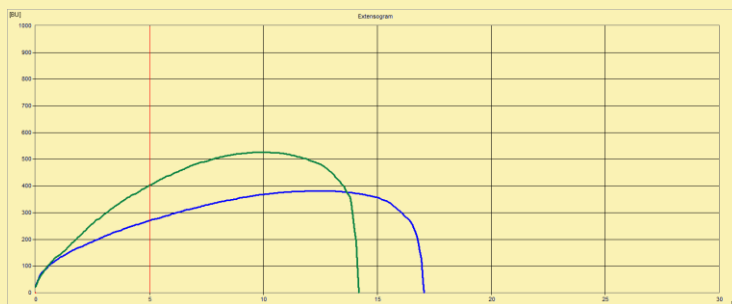
**минимум 280**

Energy [cm<sup>2</sup>] (сила/възможност) : 46-35

Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 153-123

Extensibility [mm] (еластичност) : 168-169

falling number (здравина на зърната)  
абсорбация на вода - waterabsorption: 60%



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12,5.
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.

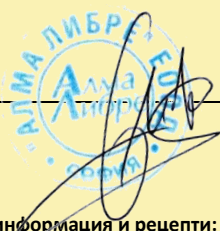
Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

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



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.



**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

Код: 180108

**МАРГАРИН ПОР ИНДУСТРИ**  
**ROR INDUSTRY**

Мек маргарин за сладкарство.

СЪСТАВ: Палмово олио, рапично олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, кокосово олио, емулгатори: (E471, E475, E322),

Консервант: калиев сорбад (E202), аромати, антиоксидант (E304, E306), окислител (E330), оцветител: В-каротен (E160A).

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	720KCAL (2960KJ)
МАЗНИНИ	80гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	34гр.
Мононенаситени	27гр.
Полиненаситени	7гр.
Транс мазнини	8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.

Вода 19,8%, сол 0%, натрий 0%

Без GMO продукти

Не съдържа алергени съставки

Опаковка : кашон 4 бр. X 5кг. (20кг.)

Производител : ДРАГСБЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

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

**Приложение:**

Мек маргарин за употреба в сладкарството, с хубав аромат и вкус.- Подходящ за маслени кремове, тъй като придава голям обем. Идеален за дребни сладки и краваи с пухкава и хрупкава структура.

**ПРЕДИМСТВО:**

Мек маргарин за употреба в сладкарството, с хубав аромат и вкус.- Подходящ за маслени кремове, тъй като придава голям обем. Идеален за дребни сладки и краваи с пухкава и хрупкава структура.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 6 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при + 10 о/С 15оС

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.





## СПЕСИФИКАЦИЯ

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. НАРВОЕ.

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





**СПЕЦИФИКАЦИЯ****Alma  
Libre****Код: 290801****СУСАМЕНО БРАШНО**  
**SESAME FLOUR**

СУСАМЕНО БРАШНО (СЪС ПРИСЪСТВИЕ НА СУСАМЕНО ОЛИО 18-22% ).  
ПОДХОДЯЩА ДОБАВКА ЗА ВСЕКИ ХЛЯБ  
ХЛЕБНО ИЗДЕЛИЕ ИЛИ ХЛЕБОТВОРЕНИЕ (максимум до 9% върху брашното).

**Състав: 100% сусамено брашно.****описание:**

Сусаменото брашно е продукт, който произлиза от натуралната обработка на 100% почистен сусам, като се отстрани най-голямата част от сусаменото олио от сусама.

Сусаменото брашно съдържа протеини до 49% и 18-22% сусамено олио.

Препоръчва се като овкусител (до 9% върху брашното), а не като главна суровина

**Визия :**

Пудра брашно с цвят на слонова кост, с почти нулев глютен и характерен аромат на сусам.

**Приложение – предимства :**

- Натурално 100% сусамено брашно с високо качество и биологична стойност на протеини. (присъствие на протеини 49%).
- Подходящо като натурален подобрител на пшеничните брашна.  
Поради антиоксидантните свойства на сусаменото брашно крайните продукти (хлябове, хлебни изделия, хлеботорения) имат по-дълъг срок на годност.
- Присъствието на сусаменото брашно във всяко хлебно изделие освен че увеличава трайността на изделието, но и подобрява всичките органолипидни характеристики на изделието.
- Предлага се добавка от сусамено брашно във всяка ваша рецепта до 5% върху брашното в зависимост от изделието. (максимум позволено количество до 9% върху брашното. ЗАБЕЛЕЖКА: над 9% изделието получава леко горчив вкус.)
- Сусаменото брашно, съдържа 18-22% сусамено олио (останалото се отделя).  
Присъствието на сусамено брашно във всяко хлебно изделие осигурява изключителен вкус и аромат във вътрешността на изделието и превъзходни аромати на кората и повърхността на изделията в което се използва.
- Идеален продукт за овкусяване на тялото на изделието и декорация върху тях.

**Органолипидни характеристики :**

Цвят : слонова кост

Миризма : леко на изпечен сусам

Вкус : леко на изпечен сусам

Консистенция : пудра – брашно.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	635KCAL (2540KJ)
МАЗНИНИ	11,2гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,6гр.
МОНОЕНАСИТЕНИ	4,1гр.
ПОЛИЕНАСИТЕНИ	3,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	16,5гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	6,5гр.
ПРОТЕИНИ	17,2гр.
СОЛ	0,02гр.
ФИБРИ	8,0гр.
ВОДА	4,5гр.
НАТРИЙ	8мг.

**Микробиологичните показатели :**

ОМХ (cfu/g):	< 3x10 <sup>4</sup>
Enterobacteriaceae (cfu/g):	< 5x10 <sup>2</sup>
cfu/g:	< 2x10 <sup>3</sup>
дрозди (cfu/g):	< 2x10 <sup>3</sup>
Салмонела (spp/25g):	няма

**Начин на употреба :**

**Готов продукт за употреба.**

**Към вашата рецепта за хляб или хлебно изделие добавяте към брашното максимум до 9% и месите по вашата технология.**

**Примерна рецепта за хляб :****Сусамен традиционен бял хляб**

	Брашно	9.650 гр.
<b>290801</b>	Сусамено брашно	350гр.
	Сол	200 гр.
	Мая	200 - 300 гр.
<b>210110</b>	Подобрител Топ бейк – УНИФЕРМ	50 гр.
<b>210204</b>	Натурална суха квас Джерме – зародиш - БУКЕР	150 гр.
	Вода	5.500 – 5.800 гр.

**НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ**

- Измесваме в тестомесачка за 6 минути на бавна скорост и за 4 минути на бърза скорост.
- Температура на тестото :  $\pm 24 - 26^{\circ} \text{C}$
- Междинна ферментация на тестото:  $\pm 20$  минути
- Нарязваме на парчета по желание, около 450 – 600 гр. в зависимост от размера на формата.
- Пръскаме малко вода и поръсваме със сусам или за по-добри резултати поставяме хляба обратно върху сусам
- Щоф : Температура:  $33 - 35^{\circ} \text{C}$  Влага(r.h) : 70 – 80% Време: 50 – 60 минути / камера за втасване /
- Печене: Температура :  $\pm 220^{\circ} \text{C}$  Време : 35 – 45 минути (в зависимост от теглото)

Опаковка :10кг. , 25кг.

Произведено във Гърция. ХАИТОГЛУ.

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



