

FIBRAPAN  
 ФИБРАПАН  
 Код 210350



- без „Е“ / ВЕГАН ПРОДУКТ
- без стабилизатори
- без емулгатори
- без лактоза
- без хидрогенирани мазнини



## ФИБРАПАН

Всекидневен здравословен хляб  
 пълнозърнест-многозърнест  
 за цялото семейство,  
 сила и здраве за целия ден.  
 Извор на протеини, фибри и фосфор

**80%** по малко захари  
 от други пълнозърнести хлябове



## FIBRAPAN

Невероятен вкус и енергия цял ден!

Извор  
 на протеини  
 фибри и  
 фосфор



**80%** по малко захари  
 сравнително с други  
 пълнозърнести многозърнести хлябове

| Хранителна стойност за 100гр. продукт |          |                        |
|---------------------------------------|----------|------------------------|
|                                       | Фибрапан | друг хляб пълнозърнест |
| Енергия KJ/kcal                       | 936/223  | 1108/263               |
| Мазнини гр.                           | 3,7      | 4,23                   |
| от които наситени гр.                 | 0,4      | 0,88                   |
| Въглехидрати гр.                      | 34,8     | 43,34                  |
| от които захари гр.                   | 0,8      | 6,39                   |
| Фибри гр.                             | 5,5      | 7,4                    |
| Протеини гр.                          | 9,3      | 13,36                  |
| Сол гр.                               | 1,3      | 0,2                    |

\* Първи USDA 04/2018



# FIBRAPAN

Извор  
на протеини  
фибри и  
фосфор

Невероятен вкус и енергия цял ден!



ФИБРАПАН е много вкусен МНОГОЗЪРНЕСТ хляб с хранителни ползи което ще ентусиазира цялото семейство. ФИБРАПАН, е Извор на протеини важен фактор за развитие на мускулната и костната система ФИБРАПЕН, е извор на фибри и фосфор и съдържа много малко захари (80% по малко захари сравнително с други многозърнести-пълнозърнести хлябове).

ФИБРАПАН е проектиран за да покрива съвременните нужди на цялото семейство във всекидневната програма на малки и възрастни създавайки хранителни условия за покриване на нуждите на интензивния съвременния живот.

Като закуска, snack, обяд или сандвич, ФИБРАПАН ще покрие нуждите ви за уравновесено хранене и ще бъде всекидневната здравословна наслада за всеки.

#### ХЛЯБ ФИБРАПАН

|        |                           |                   |
|--------|---------------------------|-------------------|
| 330101 | СУПЕР СИЛНО Брашно        | 2.500 гр.         |
| 210350 | Многозърнест ФИБРАПАН 50% | 2.500 гр.         |
|        | Мая                       | 150 гр.           |
|        | Вода                      | 3.500 – 3.750 гр. |

#### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Измесваме в тестомесачка всичките продукти заедно за 3 мин. на бавна скорост и за 6-8мин. на бърза скорост.

Температура на тестото :  $\pm 24-26^{\circ}\text{C}$  / Почивка на тестото : 30 мин.

След почивката на тестото, поставяме тестото в работната маса поръсана с брашно. Нарязваме по 450гр. и поставяме в форми.

Втасване : Температура:  $33^{\circ}\text{C}$  Влага(r.h) : 70% Време: 35минути  
Печене на  $240^{\circ}\text{C}$  с малко пара и намаляваме веднага на  $220^{\circ}\text{C}$  за около 35-40 мин.

#### БАГЕЛ САНДВИЧ ФИБРАПАН

|        |                           |           |
|--------|---------------------------|-----------|
| 210350 | Многозърнест ФИБРАПАН 50% | 2.500 гр  |
| 330101 | Супер силно брашно        | 2.500 гр. |
|        | Захар                     | 100 гр.   |
| 180108 | маргарин СУПЕР РОР        | 250 гр.   |
|        | Прясна мая                | 150 гр.   |
|        | Сол                       | 100 гр.   |
|        | Вода(около)               | 2750 гр.  |

#### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Месене, 6 мин на бавна и 10-11 на бърза

Температура на тесто: около  $24-26^{\circ}\text{C}$  Почивка на тесто: 10мин.

След почивката режим тестото по 80гр. и оформяме багели.

Тункваме ги във водата и поръсваме с ДЕКОР ОРИЕНТАЛ.

Оставяме в хладилника за 12-18ч. (3-4оС)

Печене:  $200^{\circ}\text{C}$  и намаляваме на  $170^{\circ}\text{C}$  Време 12-16мин.

Предложение за пълнеж: Пушена пуйка, крем сирене, горчица, мед, маруля, домата.

#### ПАНИНИ САНДВИЧ ФИБРАПАН

|        |                           |           |
|--------|---------------------------|-----------|
| 210350 | Многозърнест ФИБРАПАН 50% | 2.500 гр  |
| 330101 | Супер силно брашно        | 2.500 гр. |
|        | Слънчогледово олио        | 250гр.    |
|        | Прясна мая                | 150 гр.   |
|        | Захар                     | 50 гр.    |
|        | Вода(около)               | 3500 гр.  |

#### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Месене, 10-12 мин на бавна и 6-7 на бърза

Температура на тесто: около  $27-28^{\circ}\text{C}$  Почивка на тесто: 30мин.

След почивката, покриваме и оставяме тестото в хладилника за 1час.

Отваряме лист 5мм. и поръсваме с декорация/топинг по желание.

Ферментация: температура  $33^{\circ}\text{C}$ , влага 75%, 90мин.

Печене:  $250^{\circ}\text{C}$  за около 10-12мин.

Предложение за пълнеж: мажем с масло БЕУРАЛИЯ и пълним с моцарела и мортадела (или прошуто), листа рукула и сушени домати.

По желание поставяме в тостер преди сервиране.





#### **БАГЕТИНИ САНДВИЧ ФИБРАПАН**

|        |                           |           |
|--------|---------------------------|-----------|
| 210350 | Многозърнест ФИБРАПАН 50% | 2.500 гр  |
| 330101 | Супер силно брашно        | 2.500 гр. |
|        | Слънчогледово олио        | 150гр.    |
|        | Прясна мая                | 150 гр.   |
|        | Вода(около)               | 3500 гр.  |

#### **НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:**

Месене, 10-12 мин на бавна и 6-7 на бърза  
 Температура на тесто: около 27-28оС Почивка на тесто:30мин.  
 Режим по 150гр. , оформяме багети и поставяме в тави за багети.  
 Втасване: температура 33 оС, влага 75%, 40мин.  
 Печене: 250оС за около 25мин.

Предложение за пълнеж: мажем с майонеза и поставяме етаж от парчета КРЕМ СИРЕНЕ НА ЕЛЕВИР. После етаж от краставици и от горе пушена сьомга.

#### **ГРИЗИНИ ФИБРАПАН**

##### Продукти:

|        |                           |           |
|--------|---------------------------|-----------|
| 330101 | СУПЕР СИЛНО Брашно        | 1.000 гр. |
| 210350 | Многозърнест ФИБРАПАН 50% | 1.000 гр. |
|        | Сухо бяло вино            | 600 гр.   |
| 180203 | Олио канола               | 500 гр.   |
| 180108 | маргарин СУПЕР РОР        | 200 гр.   |
| 191246 | Пудра захар               | 160 гр.   |
| 180603 | Набухвател ХЕРКУЛЕС       | 60 гр.    |

#### **НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:**

Месим всичките течни продукти заедно със Захарта и Маргарина докато станат крем.

После добавяме сухите продукти и месим за 8-10мин. на втора скорост. Нарязваме на парчета по-желание (обикновено 15-20гр.) Оформяме Гризини, поставяме във Вода и поръсваме с брашно КАРВЕЛИ. Печене : Температура: 200° С Време : 15-20 минути.



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210350

# ФИБРАПАН 50%

ПЪМНОЗЪРНЕСТ – МНОГОЗЪРНЕСТ смес от 6 вида зърна

Състав: **брашно от ПШЕНИЦА**, смлени снежини от **РЪЖ**, слънчоглед, трици от **ОВЕС**, трици от **РЪЖ**, пшеничен **глутен**, морски сол, суха пшенична закваска, ябълкови фибри, **СУСАМ**, **ленени** семена, аскорбинова киселина, пшенични ензими.

### Приложение:

**Идеална смес за производството на многозърнест хляб, тостове, фразели, ролс, гризини и други хлебни творения и снакове.**

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр.        |
|----------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ                | 376KCAL (1577KJ) |
| МАЗНИНИ                    | 11,2гр.          |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ          | 1,2гр.           |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ               | 42,7гр.          |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ            | 1,4гр.           |
| ПРОТЕИНИ                   | 18,5гр.          |
| ФИБРИ                      | 13,6гр.          |
| сол                        | 4,2 гр.          |

Извор на протеини, фибри и фосфор.

-Протеините са необходими на всеки организъм за нормалното развитие на мускулната система.

-Фибрите са необходими за правилно храносмеляне и диета,

-Фосфорът е необходим елемент за правилното развитие на костната система.

80% по малко захари от всеки друг пълнозърнест/многозърнест хляб.

Отличен вкус и енергия през целия ден.

### Продукти:

|        |                           |                   |
|--------|---------------------------|-------------------|
| 330101 | СУПЕР СИЛНО Брашно        | 2.500 гр.         |
| 210350 | Многозърнест ФИБРАПАН 50% | 2.500 гр.         |
|        | Мая                       | 150 гр.           |
|        | Вода                      | 3.500 – 3.750 гр. |

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Измесваме в тестомесачка всичките продукти заедно за 3 мин. на бавна скорост и за 6-10мин. на бърза скорост.
- Температура на тестото :  $\pm 24-26^{\circ}\text{C}$
- Почивка на тестото : 20-30 мин.
- След почивката на тестото, поставяме тестото в работната маса поръсана с брашно. Нарязваме по 450гр. и поставяме в форми по 500гр.
- Втасване : Температура:  $33^{\circ}\text{C}$  Влага(r.h) : 70% Време: около 35минути
  - Печене на  $240^{\circ}\text{C}$  с малко пара и намаляваме веднага на  $220^{\circ}\text{C}$  за около 35-40 мин.

Опаковка : чувал .....кг.

Произведено във Германия.

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



