



## ПЪЛНОЗЪРНЕСТО ЗДРАВΟΣЛОВНО ТЕСТО ЗА ПИЦА ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ С ЗЕХТИН, МАЛЦ И КВАС

330120	"АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто	4.000 гр.
330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно	4.000гр.
330102	"ФАРИНА ЗЕРО" фино брашно от мека пшеница	2.000 гр.
210204	Нат. закваска ДЖЕРМЕ – пшеничен зародиш	200гр.
450102	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ – ladi	200гр.
	Сол	150гр.
210304	Ечемичен малц HARBOE тъмен	80гр.
	Мая	40гр.
	Вода	6.000 гр.



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

Почивка на тестото: 20 минути.

Оформяне : режим около 270 гр. за една пица.

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

Поставяме продукти по желание

Ако желаем по-дебело, пухкаво тесто:

Втасваме :

25 минути на температура 35°C – влага 77%

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



### ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ПЪЛНОЗЪРНЕСТО ЗДРАВΟΣЛОВНО ТЕСТО ЗА ПИЦА ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ С ЗЕХТИН И МАЛЦ

Букек от ръжени, пшенични, соеви и малцови брашна, заедно с различни видове трици и цели семена заедно с класическо пшенично брашно ФАРИНА осигуряват маяно тесто изключително вкусно и здравословно, благодарение и на ЕКСТРА БЪРДЪЙИН ЗЕХТИН включен в него. Здравословно тесто, пълно с натурални фибри със всичките свойства на многозърнестите теста.

#### **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.

450102	<b>ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН.</b> <b>ЛАДИ - ladi</b> Метална тенекия 5лт.			Плътен и вкусен, придава вкус и еластичност на хлебарски и сладкарски изделия, за готвене и салата. За чабати, гризини, хлебтворения, кейкове, мъфини, пандишани, със силни природни аромати след изпичане.	Сорт КАЛАМАТА-КОРОНИ/Пелопонес. Предимствата, вкуса и здравословните характеристики на зехтин Сорт КАЛАМАТА ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН са единични по света: -Киселинност <0.4%, без транс мазнини -Неповторим вкус и аромат
330120	<b>"АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто</b> от мека пшеница 25кг.			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 хлебтворения. Високопротеиново съдържание, много ароматна вътрешност, привлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти.
330102	<b>ФАРИНА ЗЕРО</b> 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 хлебтворения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. falling number минимум 280 абсорбация на вода 62%
330104	<b>"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО</b> 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	<b>"СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО</b> 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, поръски за хлябове, пици и др. с много добър релеф.

## НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ

100% НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ ЗА ХЛЕБАРСТВО И ВСЯКА ДРУГА УПОТРЕБА

КАК СЕ ПРОИЗВЕЖДА НАТУРАЛНИЯ ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ КОЙТО АЛМА ЛИБРЕ ПРЕДЛАГА :



Намокрят 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

Vegan

22/1

1-3% ВЪРХУ БРАШНОТО

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



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

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

## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330120

### **БРАШНО : "АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто**

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

Приложение:

Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богато на фибри, с високо съдържание на глютен 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%**

**ПЕПЕЛ 2,50%**

Опаковка : чувал 25кг.

**ГЛУТЕН минимум 32,0% - протеин 14,5%**

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. 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: 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%**

**280**

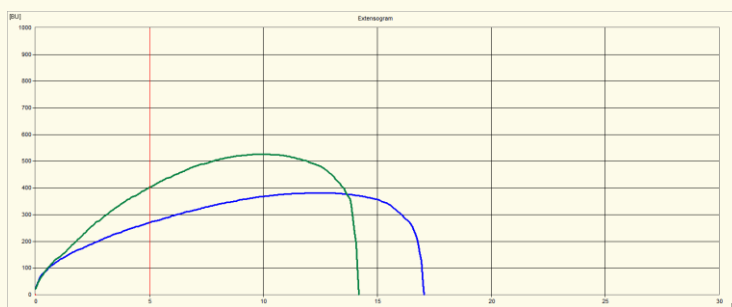
**falling number (здравина на зърната) минимум**

**абсорбация на вода - waterabsorption: 60%**

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

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

Extensibility [mm] (еластичност) : 168-169



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. 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



**ЗАБЕЛЕЖКИ – СЪВЕТИ :**

1. **ТЕМПЕРАТУРАТА НА ТЕСТОТО** : Изключително важно при производството на всеки вид хляб е спазването на правилото **ТЕМПЕРАТУРАТА НА ТЕСТОТО** в процеса на неговото оформяне както се описва по рецептата. Множество проблеми, които на пръв поглед не зависят от температурата на тестото, но са основани именно от неспазване на този принцип. **СЪВЕТ** : Тъй като е трудно да променим температурата на атмосферата в която произвеждаме хляба, а обикновено брашното е складирано при сравнително високи температури, и единствения продукт който може да свали температурата до желания градус по рецептата това е водата. Използвайте полузамръзена вода през лятото много студена или студена през зимата.
2. **ПАСТЬОРИЗАЦИЯ НА ХЛЯБ** : Най-съвременния метод, за да дадете по естествен път повече живот на вашите хлябове е пастьоризацията. Това е метод без никакви допълнителни разходи, без консерванти и допълнителни съставки. Питайте специалистите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център” и „Атинския гастрономичен център”.
3. **ХЛЯБ ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ** : По този метод, без никакви допълнителни разходи, (даже с половината количество от маята за всяка конкретна рецепта), се получават хлябове с много богати естествени аромати и невероятна структура (кора и вътрешност). Питайте специалистите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център” и „Атинския гастрономичен център”.
4. **МАРКЕТИНГОВ СЪВЕТ** :
  - (а) Съвременните потребители, особено младите имат нужда от нови видове хляб. Запознати са вече с тях от пътувания в чужбина, от интернет, от приятели.
  - (б) Хлябът по същество е обвързан с традицията, ръчната изработка и обичта на майстора. Принципът „ТОПЪЛ – ПРЕСЕН – ЗДРАВΟΣЛОВЕН ХЛЯБ” е основата за оформяне на всяка продажна точка в махалата, центъра или където се предлагат хлебните изделия.
  - (в) Изчерпателна гама от видове „ПРЕСНИ-ТОПЛИ -ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ” с непрекъснато подновяваща се гама от хлеботворения и печива, създават условията за развитието на здрави продажби и перспективи за всяка продажна точка която предлага хлебни изделия.
  - (г) Обслужването от обслужващия персонал (търговци) и високия професионализъм при предлагане и промоция на всяко хлебно изделие е процедура тясно свързана с развитието на обекта предлагащ съвременна гама от хлебни изделия
  - (д) Уютната атмосфера на обекта, който предлага „ПРЕСНИ-ТОПЛИ – ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ”, интериора, миризмата, осветлението, пълните рафтове са задължителни условия за установяване на желания имидж в съзнанието на потребителите.

**ВНИМАНИЕ** : Качествения хляб и новите видове хляб и хлеботворения, не стигат за здравето развитие на хлебопекарната.  
 Описаните по-горе условия (а), (б), (в), (г), и (д) образуват СИСТЕМА.  
 Ако липсва дори и едно от тези условия, системата куца или се разпада.

**«АЛМА ЛИБРЕ консултантски център»  
 и «Атинския гастрономичен център»  
 непрекъснато с нови иноваторски продукти,  
 нови рецепти и идеи са до всяка ваша стъпка напред.**

## 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: 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% -**

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
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.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
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



