

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 : ± 24-26° С / 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° С Влага(r.h) : 70% Време: 35минути  
Печене на 240°С с малко пара и намаляваме веднага на 220°С 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 24-26оС 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: 200оС и намаляваме на 170оСВреме 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 27-28оС Почивка на тесто:30мин.

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

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

Втасване: температура 33 оС, влага 75%, 90мин.

Печене: 250оС за около 10-12мин.

Предложение за пълнеж: мазим с масло БЕУРАЛИЯ и пълним с моцарела и мортадела (или просуто), 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: мазим с майонеза и поставяме етаж от парчета КРЕМ СИРЕНЕ НА ЕЛЕВИР. После етаж от краставици и от горе пушена съомга.

#### **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



