



за професионалисти



за стабилност
и сила
на брашна

смес от
хлебни
натурални
ензими



МЕГАСТАБИЛ

MEGASTABIL



Само 1-2%
върху брашното

Специален стабилизатор
натурален подобрител на брашна
за по здрава структура
сила и издръжливост
на всеки вид хлебни изделия



без "E"
E-free



ВЕГАН
VEGAN



без лактоза
lactose-free

Сигурно и безопасно производство

- Заклучва влагата.
- Сухи и леки теста с голяма стабилност при втасване.
- Лесна и оптимална употреба за всяко машинно и ръчно производство.
- лесно за ползване (върху всяка ваша рецепта)
- Подходящ за всеки вид теста и брашна (ръжени, пшенични, многозърнести и др.)
- много малка доза (0,5-2,5%) върху брашното
- Без „Е“ и продукти от животински произход
- Clean Label /VEGAN

СИСТЕМА МЕГА-ЕНЗИМА



Стабилно втасване и печене

Благодарения на „СИСТЕМА МЕГА-ЕНЗИМИ“ комбинация от **НАТУРАЛНИ ХЛБНИ ЕНЗИМИ** и **ГЛУТЕНОВИ ПРОТЕИНИ**, **МЕГАСТАБИЛ**, осигурява правилно втасване отлично и стабилно набухване дори и при слаби брашна свежест и трайност в крайните изделия.

Впечатляващо „вдигане“ при печене!



СИСТЕМА МЕГА-ЕНЗИМА



С МЕГАСТАБИЛ

БЕЗ МЕГАСТАБИЛ

Влияние на МЕГАСТАБИЛ в нормални и извънредни производствени условия



СИГУРНОСТ ПРИ ВСЯКО ПРОИЗВОДСТВО

С МЕГАСТАБИЛ

БЕЗ МЕГАСТАБИЛ

Изискванията и очакванията на потребителите за по високо качество на хлебни изделия се увеличиха. МЕГАСТАБИЛ осигурява стабилност на тестото и по този начин безопасност при обработката. Оптимизираният обем на хляба правилното печене и подобряването на свежестта е в резултат на „СИСТЕМА МЕГА-ЕНЗИМИ“.

Състав: Пшеничен глютен, растителна мазнина (палмови и рапични), пшенични продукти, хмелово брашно, аскорбинова киселина (0,6% - Е300/витамин С), натурални хлебни ензими.

Без изкуствени суровини, без суровини от животински произход.

ДОЗА за пшенични хлябове, бисквити и обикновени изделия: 0,5-1,5% върху брашното

Доза за пълнозърнести, многозърнести и тъмни хлябове: 1,5-2,0% върху брашното

Доза за ръжени и ръженопшенични хлябове: 2,0-2,5% върху брашното

За всеки 1% МЕГАСТАБИЛ може да се добави 1,5% допълнително вода в рецептата.

Начин на работа: добавете МЕГАСТАБИЛ в тестомесачката, в началото на месенето.

АЛМА ЛИБРЕ

Технолозите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ сме на ваше разположение за начин на употреба, рецепти, маркетингови проекти и нови изделия по ваши параметри и изисквания. Тел. 0878 257 904

Alma
Libre

ΕΣΤΙΟΣ
ΚΑΝΑΚΗΣ
Ενα βήμα μπροστά!



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210104

МЕГАСТАБИЛ MEGASTABIL Стабилизатор-Подобрител за пшенични и ръжен хлябове

ДОЗА за пшенични хлябове: 0,5-1,5% върху брашното
ДОЗА за ръжени хлябове: 1,5-2,5% върху брашното
За всеки 1% МЕГАСТАБИЛ може да се добави 1,5% допълнително вода.

Състав: **Пшеничен глутен**, растителна мазнина (палмови и рапични), **пшенични продукти**, хмелово брашно, аскорбинова киселина (Е300/витамин С), натурални **хлебни ензими**.
Без изкуствени суровини, без суровини от животински произход.

Може да съдържа следи от сусам и продукти от сусам, соя и продукти от соя, мляко и продукти от мляко (включително и лактоза).

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	397KCAL (1681KJ)
МАЗНИНИ	4,4гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,4гр.
Транс мазнини	< 0.5
ВЪГЛЕХИДРАТИ	11,4гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	77,6гр.
СОЛ	0,2гр.
ФИБРИ	0,6гр.

Специален подобрител за пшенични и ръжени хлябове.
Стабилизира всяко слабо брашно.

сигурност и скорост при производството
-голяма стабилност при втасване
-много добро набухване при печене
-задържа влагата
-много голям обем.

САМО ЗА ПРОФЕСИОНАЛНИ НУЖДИ

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. УНИФЕРМ – UNIFERM – ГЕРМАНИЯ
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



Ензимите са молекули, които катализират биохимични процеси в клетките. Те се протеини намиращи се в растения или в живи организми и представляват белтъци или белтъчни комплекси. Ензимите помагат при превръщането на приготвената храна в нови мускули, плът, кости, нерви и жлези и участват в почти всеки аспект на живота.

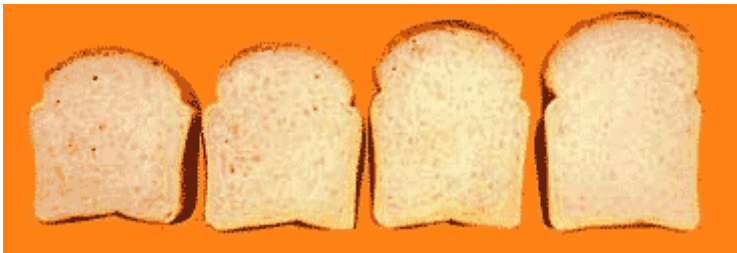
Различни видове природни ензими се намират по природа в зърната от които се прави брашното. Наранени зърна нямат необходимото количество и качество ензими поради различните сортове пшеница, климатични и сезонни особености и технология на мелене на зърното. „МЕЛНИЦИТЕ ХАЛКИДИКИ“ мелят с изключително внимание и технологии, различни видове зърна собствено производство или закупени с много строги критерии, така че природните ензими в брашната да бъдат максимално съхранени и цялостни. Тези ензими определят **ХЛЕБОПРОИЗВОДИТЕЛНИТЕ СПОСОБНОСТИ** на брашната. На пример:

- природната ензима ксиланаза подобрява решително структурата на тестото за хляба,
- природната ензима липаза стабилизира тестото и подобрява формирането на коричка,
- природната ензима малтогенна алфа-амилаза забавя стареенето на хляба,
- природната ензима протеаза омекотяват глутена,**
- природната ензима глюкозооксидаза подобрява физическите свойства на тестото...**

Списъкът може да продължи до няколко хиляди открити природни ензими които влияят решително при оформянето на качествен, ароматен, вкусен, здравословен хляб с трайност и отлична външна визия. Консуматорите на хляба имат вече определени качествени критерии към хляба и ние производителите трябва да отговорим на тези изисквания с ползване на суровини с достойно качество осигурявайки съвременни здравословни крайни продукти. АЛМА ЛИБРЕ, предлага голяма гама брашна от „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИС“ които по природа съдържат необходимите натурални ензими за максимално качество на крайни продукти.

Допълнително, основани на НАТУРАЛНИ ЕНЗИМИ, (а не на изкуствени емулгатори или лабораторни подобрители), АЛМА ЛИБРЕ, предлагаме серия от нови натурални продукти образувачи „СИСТЕМА МЕГА-ЕНЗЕМА“.

„СИСТЕМА МЕГА-ЕНЗЕМА“, е комбинация от натурални хлебни ензими като видове и доза такаче по натурален природен път, да решават конкретни проблеми при производството (обем, стабилност, стареене...) отговаряйки на съвременните изисквания на потребителите за вкус, визия, аромат и трайност.



СИСТЕМА МЕГА-ЕНЗИМА

Контролна проба + Амилаза Амилаза+ Ксиланаза Амилаза+ Ксиланаза+ Липаза

В зависимост от конкретните нужди на българския пазар и проблемите които главно се срещат при машинно (индустриално) или занаятчийско производство АЛМА ЛИБРЕ предлага три нови продукти основани на комбинация от избрани НАТУРАЛНИ ЕНЗИМИ, наречена „СИСТЕМА МЕГА-ЕНЗИМИ“, без „Е“, ВЕГАН, без лактоза.

UNIFERM ФРЕШ ЕНД СОФТ / Frisch&Soft

Специален подобрител за по-голяма трайност и свежест, по-трайна мекота на пшенични и ръжени изделия

Само 1-2% въху брашното

двойна свежест и трайност

Без ГМО, Без глутен, Без лактоза

UNIFERM МЕГАСТАБИЛ MEGASTABIL

Създава стабилност и увеличава устойчивостта на брашна за по-здрава структура, силна и издръжливост на всички видове хлебни изделия

Само 1-2% въху брашното

за стабилност и сила на брашна

Без ГМО, ВЕГАН, Без лактоза

Канах Голден Дурум GOLDEN DURUM

Само 0,4-4% въху брашното

НАТУРАЛНА КИСЛИНА ДИВА МАЛА СИСТЕМА ЕНЗИМИ

Без ГМО, ВЕГАН, Без лактоза

Тези продукти решават конкретни всекидневни проблеми при производството, подобряват решително крайните резултати по съвременни натурални пътища без ползване на химия и изкуствени методи. Обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ, тел. 0878 257 904

