



**двойна свежест
и трайност**



ФРЕШ ЕНД СОФТ / Frisch&Soft

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

**Само 1-2%
върху брашното**

НОВО!


без "Е"
E-free


ВЕГАН
VEGAN


без лактоза
lactose-free

- по дълга трайност, благодарение на комплекс от натурални хлебни ензими.
- по голяма мекота благодарение на натурален глутенов протеин (46%)
- за всеки вид хлебни пшенични и ръжени изделия
- сигурно и бързо производство
- много малка доза (0,5-2%) върху брашното
- лесно за ползване (върху всяка ваша рецепта)
- Без „Е“ и продукти от животински произход
- Clean Label /VEGAN

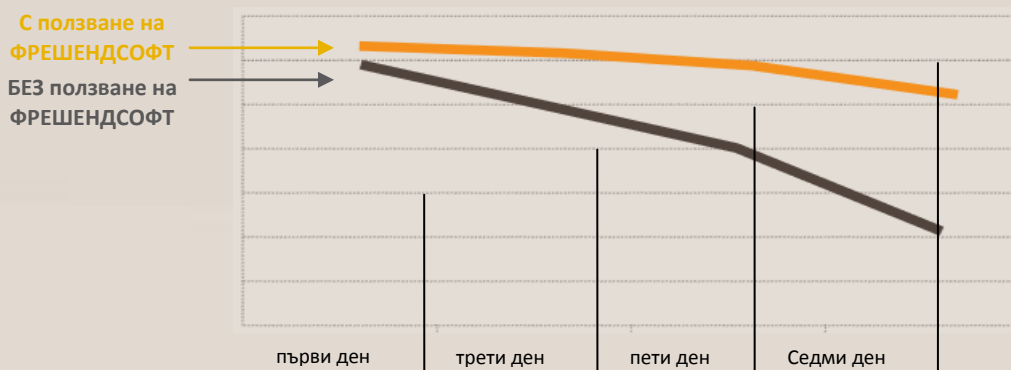


Състав: пшеничен глутен, пшенично брашно, аскорбинова киселина, натурални хлебни ензими.

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

**Вкусът и свежестта са главните критерии за качеството на хлебните изделия!
Вкусът се осигурява от суровините, рецептата и технологията с които работите.
Свежестта и мекотата на изделията за по дълго време се осигурява от ФРЕШЕНДСОФТ!
Като свежестта продължава по-дълго, удоволствието за клиентите се удължава.**

В резултат на такъв тип удовлетворяване на крайните потребители, ще усетите постепенно вдигане на продажби, по високи обороти, по висока положителна оценка на вашите изделия в обекта ви.



ФРЕШЕНДСОФТ осигурява много бавно стареене на крайните изделия и двойна трайност благодарение на комбинация от НАТУРАЛНИ ХЛЕБНИ ЕНЗИМИ и ГЛУТЕНОВИ ПРОТЕИНИ.

**СИСТЕМА
МЕГА-ЕНЗИМА**



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**



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210125

ФРЕШ ЕНД СОФТ

Frisch&Soft UNIFERM

Подобрител за пшенични и ръжен хлябове

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

Състав: Пшеничен глутен, пшенично брашно, аскорбинова киселина (Е300/витамин С), натурални хлебни ензими.
Без изкуствени суровини, без суровини от животински произход.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	352KCAL (1451KJ)
МАЗНИНИ	1,6гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,1гр.
Транс мазнини	0
ВЪГЛЕХИДРАТИ	37,5гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,5гр.
ПРОТЕИНИ	46гр.
СОЛ	0,05гр.
ФИБРИ	2,11гр.
НАТРИЙ	21,7mg

Специален подобрител за пшенични и ръжени хлябове.

Специален подобрител
за по голяма трайност и свежест
по трайна мекота на изделията

САМО ЗА ПРОФЕСИОНАЛНИ НУЖДИ

Опаковка : чувал 25кг.

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



Само 1-2%
върху брашното

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.

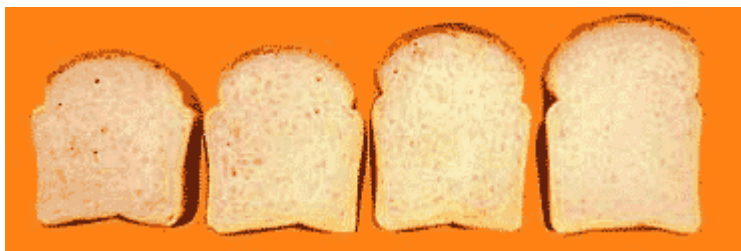
Различни видове природни ензими се намират по природа в зърната от които се прави брашното. Наранени зърна нямат необходимото количество и качество ензими поради различните сортове пшеница, климатични и сезонни особености и технология на мелене на зърното. „МЕЛНИЦИТЕ ХАЛКИДИКИ“ мелят с изключително внимание 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 образуващи „СИСТЕМА МЕГА-ЕНЗЕМА“.

„СИСТЕМА МЕГА-ЕНЗЕМА“, е комбинация от натурални хлябни 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.



Контролна проба + Амилаза

Амилаза+
Ксиланаза

Амилза+
Ксиланаза+
Липаза

СИСТЕМА МЕГА-ЕНЗИМА

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, мекаста на повърхности и ръбове изделия

Само 1-2% въху брашното

NOVO!

UNIFERM МЕГАСТАБИЛ MEGASTABIL

Специален стабилизатор натурално подобрител на брашна за по здравна структура, силна и устойчивост на всякакъв вид, включително издуване

Само 1-2% въху брашното

NOVO!

КANAOK ГОЛДЕН ДУРУМ GOLDEN DURUM

Натурална кис дима мая СИСТЕМА ЕНЗИМИ

Само 0,4-4% въху брашното

NOVO!

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

