



a flour you can trust

МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИС БРАШНОТО: ЦАРЯТ НА МАЙСТОРА

Alma
Libre

Alma
Libre
КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР





БРАШНОТО : ЦАРЯТ НА МАЙСТОРА

КРАЙНИТЕ ИЗДЕЛИЯ СА : ТОВА КОЕТО ВКЛЮЧВАТ.

ХЛЯБЪТ, ХЛЕБОТВОРЕНИЯТА, ЗАКУСКИТЕ, ПИЦИТЕ, БАНИЦИТЕ
СЛАДКИТЕ И СОЛЕНИТЕ ПЕЧИВА, БИСКВИТИТЕ И ПАНДИШПАНИТЕ,
КЕЙКОВЕТЕ, ЕКЛЕРИТЕ И БИШКОТИТЕ, ТАРТИТЕ И КРОАСАНИТЕ

ТОЛКОВА

ЩЕ БЪДАТ СЪС СРЕДНО ИЛИ НИСКО КАЧЕСТВО

КОЛКОТО

СЕ ПОЛЗВАТ СРЕДНИ, ЛОШИ ИЛИ НЕСТАБИЛНИ БРАШНА.

В дългогодишния опит на АЛМА ЛИБРЕ този извод се потвърждава всекидневно.

Непрекъснато професионалисти : хлебари, готвачи баничари, сладкари и др.

търсят изход за да направят скока в качеството, което отдавна пазарът търси.

Щастлив момент за АЛМА ЛИБРЕ през 2014г. беше предложението на гръцката мелница

„МИЛИ ХАЛКИДИКИС“

една от най-големите мелници на Балканите да представяме

мелницата и продуктите на мелницата в българския пазар.

Отговорна задача за АЛМА ЛИБРЕ, която изисква висок професионализъм и дълбоки знания.

Новосъздадената „АЛМА ЛИБРЕ : АКАДЕМИЯ за БРАШНА“

ръководена от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС : ТЕХНОЛОГИЧЕН ЦЕНТЪР по БРАШНА“

надяваме се ,че отваря нови перспективи към търсещите професионалисти.

В тази папка ще намерите :

I.Увод за целите на „АЛМА ЛИБРЕ : АКАДЕМИЯ за БРАШНА“.

II.Основни въпроси за брашно. Отговори.

III. Защо човекът търси топли пресни ароматни изделия от брашно ?

IV. Основни въпроси за брашното и изделия от брашно.

- Кои са основните показатели-определящи качеството на брашното ?

- Защо избираме брашна от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“?

- “ХЛЕБООБРАЗУВАЩИ СПОСОБНОСТИ“ на брашното. Точен или абстрактен термин?

V. Жълти/златни брашна от твърда пшеница. Предимствата - нови търговски шансове

VI. Търговска концепция АЛМА ЛИБРЕ, предложение за търговски модел.

VII. Продуктов лист за брашна от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“.

VIII. Спецификации на брашната от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“.

IX. Рецепти.



Вижте : <https://www.almalibrecenter.com//>



УВОД : целите на „АЛМА ЛИБРЕ : АКАДЕМИЯ за БРАШНА“.



Докато историята на картофите и домати е около 40 века,
 историята на захарта близо 24 века,
 историята на какаото и кафето само 5-6 века,
 историята на млякото и брашното надхвърлят традиция от 90 века.

Култивирането и потреблението на зърнените култури през толкова векове е нахранило стотици поколения. Предаването на занаята на брашнопроизводство от баща на син развиват постепенно техниките докато през последните векове два основни фактори за пръв път в историята на човечеството определят коренно нов характер в този бранш :

1. Индустриалното – масовото производство и новите технологии
2. Непрекъснато изчерпващите се възможности на земите.

Въпреки тези факти, човекът си е човек ... търси и ще продължава да търси топъл, пресен, ароматен хляб, хлебни изделия и други сладки и солени продукти основани на брашното, развити през кулинарната история на човечеството.

„МЕЛНИЦИТЕ ХАЛКИДИКИС“, основани върху ТРАДИЦИЯТА, избират внимателно ЗДРАВИТЕ ЗЪРНА, които все още майката Земя създава и използвайки най-съвременните ТЕХНОЛОГИИ превръщат плодовете от зърнените култури в СТАБИЛНА определяща величина за покриване на генетичната нужда на човека :

„ТОПЛИ, ПРЕСНИ, ЗДРАВΟΣЛОВНИ ТОКУ-ЩО ИЗПЕЧЕНИ ПРОДУКТИ“.

Задачата на „АЛМА ЛИБРЕ : АКАДЕМИЯ за БРАШНА“ е, експлоатирайки възможностите на „МЕЛНИЦИТЕ ХАЛКИДИКИС“, да ИЗБИРА СЪЗНАТЕЛНО И ЦЕЛЕНАСОЧЕНО конкретни брашна или да създава заедно с клиентите си брашна с цел да : представя крайни изделия, технологии и продукти основани върху балканската, европейската и международната практика, които превръщат негово величие БРАШНОТО във всекидневна необходимост и НАСЛАДА ... както е било винаги. Каним всички професионалисти, които търсят новото и искат да задоволят непрекъснато развиващите се изисквания на потребителите, да работим заедно в „АЛМА ЛИБРЕ : АКАДЕМИЯ за БРАШНА“ задоволявайки и развивайки потребителски навици в България.

София Септември 2014г.

Единадесет важни въпроси, търсят вашия отговор !

Следващите въпроси са основни въпроси, които трябва да интересуват всеки професионалист хлебар, готвач, ситничар или сладкар.

Оформихме въпроси и отговори основани повече върху интересите на професионалистите в ежедневната практиката и употреба

Опитвайки се да избегнем теоретични анализи, които имат интерес повече за технолозите и по-малко за производителите.

Отговорите са кратки разработки на „АЛМА ЛИБРЕ академия за брашна“ и „МИЛИ ХАЛКИДИКИС : ТЕХНОЛОГИЧЕН ЦЕНТЪР по БРАШНА“, които ще ги намерите в разработки на АЛМА ЛИБРЕ (предложени текстове)

както и в бутон „РЕЧНИК“ в електронната страница на АЛМА ЛИБРЕ когато търсите съответния термин .

1. **Всеки професионалист търси СТАБИЛНО и ВИСОКО качество брашна!
Какви са критериите за избора на доставчик на брашно ?**
(ОТГОВОР АЛМА ЛИБРЕ : вижте текста IV, „Брашно/зърно:качествени показатели“. стр. 7)
2. **Кои са вашите критерии, за да определите едно брашно като качествено ?**
(ОТГОВОР АЛМА ЛИБРЕ : вижте текста IV, „КАЧЕСТВЕНО БРАШНО : показатели и тестове за всеки хлебар/сладкар/готвач..“ стр. 13-14)
3. **Защо всеки професионалист трябва да се интересува от РЕАЛНАТА влага на брашното и показателя за неговата СТАБИЛНОСТ?**
(ОТГОВОР АЛМА ЛИБРЕ : вижте текста IV, „2.Влагата на брашното“. стр. 15)
4. **Защо професионалистите се интересуват от протеиновото съдържание на брашното?
Каква е разликата между глутена и протеините на брашното?
Има ли качествен и некачествен глутен? Как проверяваме глутена в брашното?**
(ОТГОВОР АЛМА ЛИБРЕ : вижте текста IV, „3.протеиново съдържание на брашното стр.16-18)
5. **Какво е значението на пепелното съдържание на брашното?**
(ОТГОВОР АЛМА ЛИБРЕ : вижте текста IV, „4.Пепелно съдържание в брашното“ стр.19)
6. **Абсорбцията на водата от брашното е само показател за оформяне на себестойност на крайни изделия или главен показател за качеството на протеиновата мрежа на брашното? Защо ?**
(ОТГОВОР АЛМА ЛИБРЕ : вижте текста IV, „5.Абсорбция на водата от брашното.“ стр.20-21)
7. **„Хлебообразуващите способности на брашното“ (хлебопекарни свойства) е ТОЧЕН термин с много точни характеристики. Как и защо всеки хлебар проверява „Хлебообразуващите способности на брашното“??**
(ОТГОВОР АЛМА ЛИБРЕ : вижте текста IV, “6. Хлебообразуващи способности” стр.22)
8. **Брашната от твърдата пшеница –жълти/златни брашна- се използват масово в цяла Европа. Кои са предимствата на жълтите брашна ??**
(ОТГОВОР АЛМА ЛИБРЕ : вижте текста V, „ПШЕНИЦА : Семолина – Жълто брашно – „Дурум“ (DURUM)-лимец-динкел. Стр.24)
9. **Защо потребителите търсят ТОПЪЛ – ПРЕСЕН хляб?**
(ОТГОВОР АЛМА ЛИБРЕ : вижте текста III,„Топъл хляб – мирис на хляб“ и „малко за историята на хляба“стр. 22)

10. Каква е разликата между „ХЛЯБ“ и „ХЛЕБОПОДОБИЕ“ ?

(ОТГОВОР АЛМА ЛИБРЕ : вижте текста IV, “6. Хлебообразуващи способности/Хляб и хлебоподобие” стр.17)

11. Съвременния потребител какъв хляб търси ?

Вместо отговор, вижте репортаж/статия от вестник „24 часа“ на 21.9.14г. (вижте принтирано копие стр. 29).

(Тези въпроси и отговорите ще ви ориентират около темите които развиваме в „АЛМА ЛИБРЕ академия за брашна“. Характерът на въпросите и отговорите не е толкова да се задълбочим в теорията на „брашнопроизводството“ или „хлебооформящите способности на брашното“, но да класифицираме основните и практическите знания и тестове които всеки професионалист трябва да осъществява като проверява и използва брашна в ежедневно си производство.

Всеки участник дава сам за себе си отговори на тези въпроси –сверявайки часовника си- а отговорите си ги запазва за себе си и няма смисъл да ги представя.

Кратките отговори които АЛМА ЛИБРЕ е приготвила ще бъдат дадени по време на пътуването до Гърция на всеки участник, за да се развие още повече диалогът в нашия бранш и да бъдем максимално подготвени за срещите в мелницата МИЛИ ХАЛКИДИКИС.)

**Ние в АЛМА ЛИБРЕ смятаме, че професионалистите
не трябва да спират да търсят никога.
Знанията и търсенето е коренът на развитието.**

**Съвременните потребители търсят :
СТАБИЛНО и ВИСОКО КАЧЕСТВО,
ИЗЧЕРПАТЕЛНА ГАМА
ТОПЛИ – ПРЕСНИ, ЗДРАВΟΣЛОВНИ ИЗДЕЛИЯ
Ние лидерите на бранша
сме длъжни да задоволим тези нужди,
ако искаме да останем на пазара.**



Топъл хляб – мирис на хляб.

III

Поговорката казва : „този продукт се продава като топъл хляб“.

Митът казва : Древногръцкия философ Демокрит, трябвало да участва в ритуалите посветени на богиня Деметра, но старостта го накарала да не може да мръдне от предсмъртното легло. Демокрит, накарал сестра му да му донесе топъл хляб, за да го помирише. Миризмата на топлия хляб му дала енергия и сила, за да присъства на тридневните ритуали на площада в Атина, докато сестра му е занимавала пазача на Ада който бил дошъл, за да вземе Демокрит като го хранела непрекъснато с топъл хляб. (Диоген Лаертии 9,7,43).

Французите казват : качествения закупен топъл хляб трябва да бъде изяден до вкъщи. Изпичането на ферментирало – втасало тесто е процес който е запечатан в историческата памет на ВСЕКИ потребител. Когато потребителят вижда със собствените си очи пеца и хляба да се пече в нея, чувства сигурност и усеща традиционното високо качество което се получава от току що изпечения хляб. Огромна роля играе миризмата.

Един добре ферментирал хляб със **ЗАДЪЛЖИТЕЛНО** присъствие на натурална закваска от семейството на млечните бактерии *Lactobacillus sanfranciscensis* оформя киселинна среда в тестото. При изпичане на хляба се случват процеси, които придават невероятни аромати :

1. При изпичане на всеки хляб се изпаряват около 14% от течностите на тестото на хляба пренасяйки много силни натурални аромати във въздуха на стаята.
2. Изпичането на въглехидратите на повърхността на хлябовете оформят кора много привлекателна на външна визия, ако тестото е добре хомогенизирано с помощта на натуралната закваска. Процеса на оформяне на кората е вид „карамелизация“ на въглехидратите на брашното, процес който принася неповторими миризми в атмосферата.
3. При изпичането на вътрешността на хляба много бавно се развиват процеси различни от тези при оформянето на кората, които принасят също миризми в атмосферата.

Миризмата на хляба е характерна, особена и неповторима!
Тази миризма вкарва от тротоара потребителя вътре в **СЛАДОПЕКАРНАТА**.
След миризмата реагира чувството на зрението при визията на много различни видове **НЕОПАКОВАНИ** току що изпечени хлябове наредени един до друг.
Вкусът на хляба има тройни качества спрямо един студен опакован хляб.

МНОГО ВАЖНО :

Технологията на БАВНАТА ФЕРМЕНТАЦИЯ, (питайте технолозите на АЛМА ЛИБРЕ) може да позволи на всяка хлебопекарна да има през ЦЕЛИЯ ДЕН, НЕПРЕКЪСНАТО, много видове ТОПЛИ ХЛЯБОВЕ.

Забелязваме, че ТОПЛИЯ ХЛЯБ е продукта който търси душата на съвременния потребител, докато студения опакован хляб е хлебоподобие което задоволява донякъде стомаха на съвременния потребител.

**Ние, професионалистите не трябва да забравяме, че човекът е СОЦИАЛНО СЪЩЕСТВО!
Действа едновременно като „душа“ и „стомах“, а не само като „стомах“.**



Брашно/зърно : качествени показатели

Брашното е дребнозърнест (с едринна около 165 микрона) хранителен продукт, получен от смилането на зърна от житни, бобови и други култури. Брашно може да се прави от различни сортове зърнени култури като пшеница, ръж, царевица, ориз, овес, просо и др.

Как се определя качественото брашно.

Едно много общо определение за „качественото брашно“ за специалистите, е че : „Качествено брашно е това брашно, което ни върши работа“.

Ние в АЛМА ЛИБРЕ приемаме частично това определение, тъй като смятаме, че е доста абстрактно и аматьорско. Едно по-задълбочено търсене и подреждане на информацията, води до основателни и целенасочени решения от страната на всеки специалист, когато решава с какво брашно ще работи.

Този процес води определено до по-качествени крайни продукти, ражда нови продукти, освобождава работната енергия на специалистите и задоволява крайните потребители.

Качеството на брашното не може да се определи с едно изречение!

Качествените показатели на всяко брашно е СИСТЕМА от тясно свързани показатели и характеристики които се определят най-напред от качествените показатели на зърното и процесите в мелницата :

1. Характерните физиологични и други характеристики на всяка зърнена култура.
2. Конкретни качествени показатели на зърната (суровина), от която ще се получи брашното.
3. Контрол и начин на съхранение на суровината в мелницата, от която ще се получи брашното.
4. Технология на смилане в мелницата – контрол на качество.
5. Опаковане и условия за съхранение и транспортиране.

1.Характерните физиологични и други характеристики на всяка зърнена култура.

Всяка от зърнените култури : пшеница, ръж, царевица, ориз, овес, просо и др. въпреки общите си характерни черти, имат различни физиологични (размер, описание и т.н), различни органолипични (вкус, мирис, цвят и т.н) и други характеристики.

Въпреки общата си структура, различните видове зърна имат различна консистенция.

Ето една характерна таблица за състава на зърната преди да се превърнат в брашно :

Средни стойности (%)	ВЛАГА	ПРОТЕИНИ	МАЗНИНИ	НИШЕСТЕ	ДРУГИ ВЪГЛЕХИДР.	Kcal/100gr
ПШЕНИЦА	13,2	11,7	2,2	59,2	10,1	340
РЪЖ	13,7	11,6	1,7	52,4	16,6	321
ЦАРЕВИЦА	12,5	9,2	3,8	62,6	8,4	352
ЕЧЕМИК	11,7	10,6	2,1	52,2	19,6	320
ОВЕС	13,0	12,6	5,7	40,1	22,8	317

Всеки специалист трябва да има обща представа за характерните черти и функционалните показатели на всяка зърнена култура, за да решава практически, целенасочено и с въображение

какво брашно ще се използва и къде. Питайте технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.

В зависимост от крайния резултат, който гони всеки специалист, открива възможностите на всяко брашно произлизащо от тези култури. АЛМА ЛИБРЕ предлага поредица от смеси, основно от немската фирма КОМПЛИТ. Тези смеси са създадени от специалисти като съчетават отлично възможностите на всяка зърнена култура. (вижте продуктивния каталог на АЛМА-ЛИБРЕ

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_ac068d82a3964a5db7c33fee73465a5d.pdf).

2.Конкретни качествени показатели на зърната (суровината), от която ще се получи брашното.

Тези качествени показатели са много конкретни, с голяма точност и интересуват мелницата ! Мелниците „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ имат десетки качествени показатели при характеризирание и класифициране на зърната-суровината, която пристига в мелницата.

Най-важните качествени показатели (всекидневна практика в мелницата) са :

а) Чужди частици / нездрави зърна.

Зърната трябва да бъдат цели изцяло развити без чужди примеси . Зърната не трябва да имат черни петна (бактериите *alternaria* и *cladosporium* се развиват при дъждове или при суша и влияят решително при правилното развитие на зърната.) Насекоми като *pentatomidae* и други поставят ензими върху зърната, които отслабват протеините и глутеновите възможности на зърното. Счупени, трансформирани, без зародиш или изгорени зърна се приемат като „мъртви“ с много малки „хлебооформящи способности“.

б) Влага на зърната.

Влагата на зърната не би трябвало да бъде над 14% защото зърната са по-уязвими от насекоми и микроорганизми. Също така, влагата на зърната не би трябвало да е под 8-10%, защото зърната се чупят много лесно.

в) Хектолитрово тегло:

Тук се мери теглото на зърната спрямо обема (литри). Единицата е kg/hl.

Проба с много малки, неразвити, трансформирани или счупени зърна създават лоши показатели като kg/hl и автоматично „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ ги изпращат за фураж.

Показателно описваме, че хектолитровото тегло на качествена мека пшеница не би трябвало да бъде под 75 kg/hl, за твърдата пшеница не би трябвало да бъде под 78 kg/hl, за ръжта 70 kg/hl, за ечемика 62 kg/hl и т.н (отлично качество се приема над 81 kg/hl).

МИЛИ ХАЛКИДИКИС още от входа на мелницата правят съответните анализи за „чужди частици“ (а), „влага на зърната“ (б), „хектолитрово тегло“ (в), както и много други първични изследвания (стъкловидността, тестове за насекоми, дебелина на зърната, тегло/обем на хиляда зърна и др.). МИЛИ ХАЛКИДИКИС приемат конкретната партида ако отговаря на първоначалните изисквания и после продължават изследванията, за да класифицират и складираат партидата в съответния силос.

Ако партидата не отговаря дори на един от показателите МИЛИ ХАЛКИДИКИС още от вратата връщат на доставчика стоката или я изпращат в дъщерния си завод за фураж в Серес.

г) Протеиново съдържание / определяне на мокър глутен.

Протеиновото съдържание е много важен показател за качеството на зърната и „хлебооформящите способности“ на брашното, което ще се получи от тези зърна. По метода на Kjeldahl, Dumas или спектрални техники (NIR), „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ измерват точно протеиновото съдържание и глутена. Пшенични зърна с протеиново съдържание под 10,5% се изпращат за фураж.

(вижте още термина : глутен)

д) Число на падане. (sedimentation test – τσιγή καθίζησης)

Този тест показва количествените и качествените показатели на глутена и е определящ за „хлебообразуващите способности“ на брашното произлизащо от тези зърна.

Разбира се, детайлите за качествените показатели на зърната като суровина не би трябвало да интересуват подробно специалистите. Специалистът се интересува от качествата на брашната, които ще използва и от техните показатели. Все пак сигурността, че „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ следят всичките горепосочени методи и тактики при първоначалното проверяване на зърнените суровини, детерминира крайните резултати, които ще използват специалистите.

3. Контрол и начин на съхранение на суровината в мелницата, от която ще се получи брашното.

Този показател, на пръв поглед не интересува нас производителите, интересува може би технологичния процес и условията във всяка мелница. Въпреки това, за всеки професионалист е важно поне да знае, че мелницата от която получава брашната си съхранява зърната в силози с правилни условия.

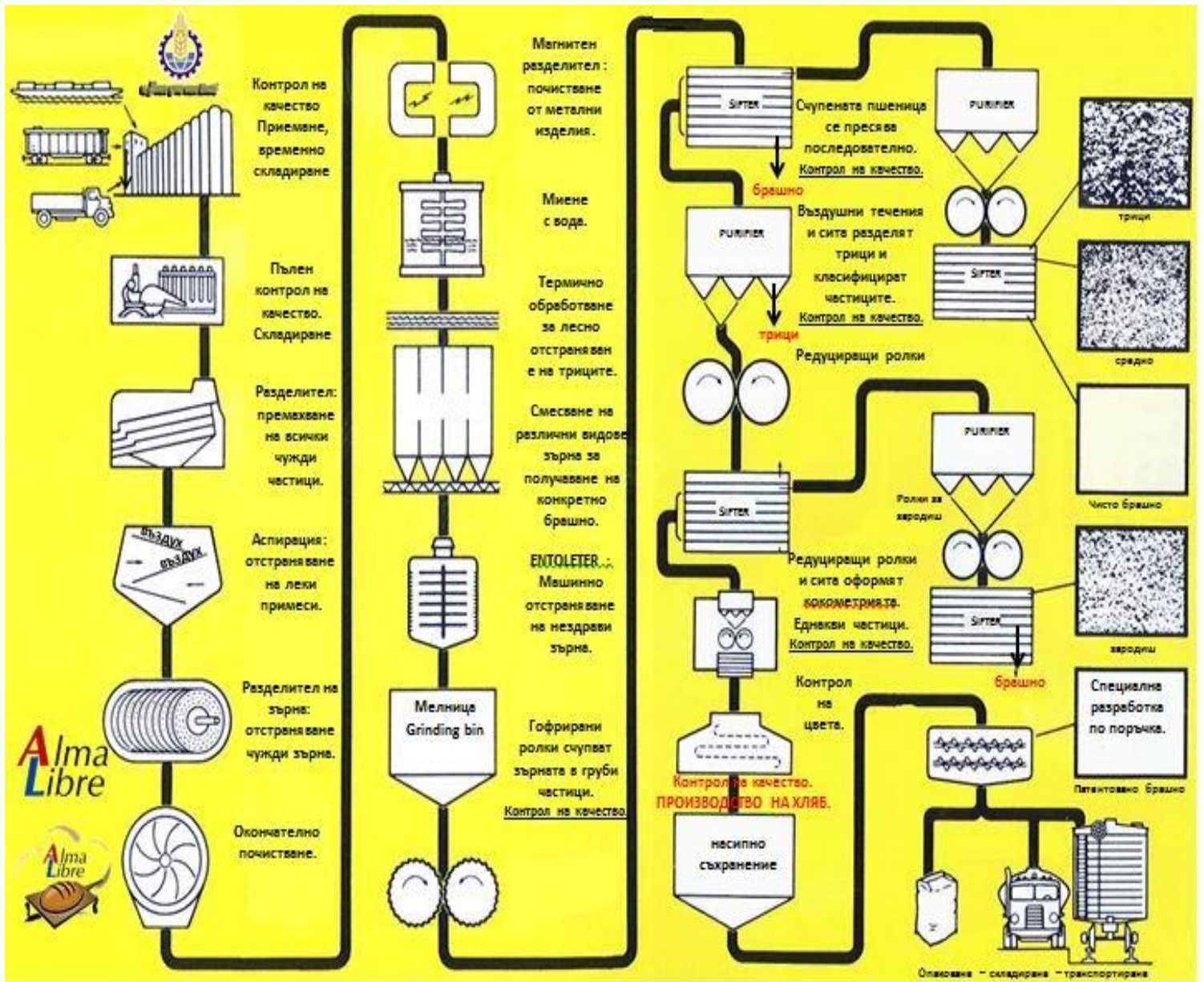
МИЛИ ХАЛКИДИКИС съхраняват суровината (зърната) на температура под непрекъснато наблюдение като се аерират и се хомогенизират зърната под пълен контрол. Този начин на съхранение гарантира, че качеството на крайния продукт ще бъде както природата определи без намесата на лоши субективни заводски фактори.

Зърна съхранени неправилно, при високи температури или надвишена влажност на места са условия за развитие на микроорганизми и поява на насекоми, факти които решително намаляват качеството на зърната и в следствие и на полученото брашно.



4.Технология на смилане в мелницата – контрол на качество.

Технологичния процес в мелницата е сложен процес, изисква много големи инвестиции и подробностите му не би трябвало да интересуват нас професионалистите-производители. Въпреки това, за всеки професионалист-производител е важно да познава общите правила, заводските условия и етапите при оформянето на брашната в "МИЛИ ХАЛКИДИКИС".



Освен първоначалните проверки на качеството на входа на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ приемане и правилното складиране на зърното, освен изчерпателното автоматизирано почистване от абсолютно всички чужди примеси които ще се превърнат във брашно, впечатляващо при МИЛИ ХАЛКИДИКИС е **пълния КОНТРОЛ НА КАЧЕСТВОТО във всеки етап при оформяне на брашното.**

Докато автоматизацията при оформянето на брашното, без човешка намеса, в „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“

е характерна черта на мелницата, екип от специалисти: технолози, химици, лаборанти и инженери анализират непрекъснато във всеки етап качеството на брашното с различни тестове и анализи.

(Технолозите на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ проверяват непрекъснато : съдържание на влагата, пепелното съдържание , протеиновото съдържание, проверка на киселинност, качествено и количествено проверяване на глутен, число на падане по sedimentation test, фаринография проверяваща „съпротивата“ на брашното когато се превръща в тесто, валометрична оценка valormeter value, време за оформяне на тесто development time of dough, стабилност на тестото stability of dough, ниво на мекота по degree of softening, екстенσιοграфия, амилография проверяваща вискозитета на брашното спрямо температурата и времето, число на падане по Hagberg и много други тестове.)

Още по впечатляващо е, че освен тези лабораторните анализи, тестове и измерването на точни данни технолозите от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ произвеждат хлебни изделия във фурната на мелницата от всяка партида брашно, която се произвежда в мелницата, опитват качеството на тези изделия и следят качествените им показатели.



5.Опаковане и условия за съхранение и транспортиране.

Въобще не трябва да се подценяват тези условия, тъй като влажни складови помещения на опакованата продукция или горещи, могат да унищожат качествено производство.

„МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ опаковат автоматично и съхраняват в специално оформени помещения с пълната гаранция, че клиентите ще получат това качество, което контрола по качество и технологичния процес на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ осигурява.



С кратката презентация до тук, става ясно защо производството на брашната от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ са с МНОГО ВИСОКО И СТАБИЛНО КАЧЕСТВО.

Съвкупност от условия подредени с прецизност и точност основани върху много сериозна автоматична технологична инфраструктура и задълбочени теоретични знания и анализи, МИЛИ ХАЛКИДИКИС създадоха СИСТЕМА от условия за осигуряване на стабилно и високо качество. Контролът върху качеството е последователен през всичките етапи на производство в „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“, но въпреки точните измерими показатели по различни методи, технолозите на МИЛИ ХАЛКИДИКИС произвеждат на място в мелницата хлебни изделия от ВСЯКА ПАРТИДА брашно проверявайки на място „ХЛЕБООБРАЗУВАЩИТЕ СПОСОБНОСТИ“ на всяка партида брашно.



Цялата тази инфраструктура и технология, дават възможност на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ и „АЛМА ЛИБРЕ“ да оформим брашна по „ИЗИСКВАНИЯ НА КЛИЕНТА“ (със собствен етикет - PL)

с индивидуални показатели и характер за специално производство. Това дава възможност не само на големи, но и на малки или средни производители, които не се задоволяват с някои от 100-те вида брашна, които произвеждат „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ да оформят „собственото си брашно – PL“ и да произведат крайни изделия РАЗЛИЧНИ от техните конкуренти с индивидуален и неповторим характер.

ОЩЕ НЕЩО :

Маркетинговата и техническа подкрепа на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ и „АЛМА ЛИБРЕ“. Технолозите и презентаторите на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ и „АЛМА ЛИБРЕ“ представяме на българския пазар непрекъснато съвременни приложения с брашна на МХ и разработваме индивидуално по изисквания на наши клиенти крайни продукти по качествени и маркетингови показатели на всеки клиент (tailor made). Обърнете се към технолозите и презентаторите на „АЛМА ЛИБРЕ“!



КАЧЕСТВЕНО БРАШНО : ПОКАЗАТЕЛИ И ТЕСТОВЕ ЗА ВСЕКИ ХЛЕБАР/СЛАДКАР/ГОТВАЧ.

Приемаме, че съвременният майстор в малко, средно или голямо предприятие заедно с управителя на фирмата са се доверили на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ или друга мелница като са проучили системите на производството и са се убедили в стабилното и високо качество на производството.

Все пак брашното е основна суровина и не би трябвало да има НИКАКВИ компромиси с качеството.

Производителят-майстор няма лаборатория, нито задълбочени технологични знания или средства, за да анализира брашното което получава!

Кои трябва да бъдат критериите, показателите по спецификацията и емпиричните тестове, които би трябвало да интересуват всеки производител-майстор когато получава брашно в работилницата си?

1. **Органолиптични показатели : цвят, визия, мирис, вкус.**
2. **Влагата на брашното**
3. **Протеиново съдържание на брашното.**
4. **Съдържание на „мокър глутен“ в брашното.**
5. **Абсорбция на водата от брашното.**
6. **Пепелно съдържание на брашното.**
7. **Екстенсиография на брашното.**
8. **„Хлебообразуващите способности“ – числото на падане / falling number.**

Често, в спецификации на брашна на свободния пазар има абстрактни данни или понякога не отговарящи на реалното състояние на конкретното брашно и партида, която майсторът получава.

Това може да бъде в следствие на слаб контрол от страна на мелницата или на лоши условия при съхранение и транспортиране.

„МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ и „АЛМА ЛИБРЕ“ с прецизност и максимална точност следим показателите на всяка партида и използваме условия за съхранение и транспортиране, които да осигуряват заводските показатели описвани в издадената заводска спецификация.

Все пак, професионалистът- майстор трябва да знае и да провери !

1. Органолиптични показатели : цвят, визия, мирис, вкус.

Като получи всеки професионалист-майстор партида брашно, изключително лесно е да провери органолиптичните характеристики на конкретното брашно като се довери на неговите сетива и опит.

Цветът: Бялото брашно от мека пшеница не трябва да бъде като тебешир, нито бяло като вар, а с еднородна привлекателна матова бяла визия.

Жълтото (златното) брашно от твърда пшеница, златист-жълт цвят.

Царевично брашно има характерен отворен жълт цвят на зърната на царевичата.

Пълнозърнестото брашно има характерен бежов цвят на смлени цели зърна.





















Ръжено брашно има характерен сив/бял цвят.

Мирис: Всичките брашна трябва да имат приятен мирис, на свежест и в никакъв случай мирис на мухъл. Неособен мирис- на мухъл, означава лошо съхранение.

Или да миришат на прах, това означава че брашното е старо.

Вкус: Всичките брашна трябва да имат приятен вкус, леко сладникав. Ако брашното е с особен

вкус- горчив вкус, означава че брашното е старо.

				
50 вида бели брашна МХ	20 вида златни брашна МХ	4 царевични брашна МХ	10 пълнозърнести брашна МХ	4 вида ръжено брашна МХ
				
				
				
Бяло брашно	Жълто/златно брашно	Царевично брашно	Пълнозърнесто брашно	Ръжено брашно
Мека пшеница	Твърда пшеница	Царевича	Мека или твърда пшеница	Ръж

Един общ, емпиричен тест за проверяване на качеството на всяко брашно :

При триене на проверяваното брашно между пръстите на ръцете не трябва да е много меко или да се усеща прекалено прахообразно. Също така не трябва да се усеща мокро или топло и да не оформя цялостна маса или топка. Миришете, вкусете, забележете цвета.

2. Влагата на брашното

Влагата на брашно е количеството вода заключена в тялото на брашното след почистване, мелене и цялостното превръщане на зърната в брашно.

Влагата е един от най-важните качествени показатели за брашното.

Голямо значение е самия процент на влагата, която не трябва да бъде над 14,5%! Но по-голямо значение за професионалистите е влагата да не бъде над 14,5% и едновременно да е СТАБИЛНА във всичките партии и във всички сезони.

Нестабилна влага по партидите дори и с малки колебания, означава за професионалистите непрекъснати проби и корекция по рецептите, за да има сравнително приемливи и стабилни крайни изделия. (Все пак от СТАБИЛНОТО КАЧЕСТВО зависи успеха на едно производство и всеки конкретен търговски обект.)

Влага на зърното – влага на брашно :

Влагата на зърното като суровина, която ще се превърне в брашно не би трябвало да е над 13 - 14 %. По-висока влага означава лоши климатични условия в процеса на узряване, лоши условия при косене и т.н. Влага над 14,5 % при зърната, води до увеличение на температури, развитие на микроорганизми и голямо понижение на качеството. Влага под 9% на зърната също намалява качеството защото се увеличава процентът на счупени зърна, факт определящ разваляне на протеиновата структура в ендоспермата на зърното.

Влагата на зърното като суровина е определящ качествен показател за всяка мелница, за да произведе стабилно и качествено брашно.

В процеса на мелене в мелниците, зърното се измива и се обработва с добавяне на вода, за да омекнат зърната и да се отстранят триците.

Фактът, че „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ приемат зърно с влага около 13% е определящ показател за качеството на крайните брашна, тъй като цялата технология на мелене осигурява краен продукт-брашно със СТАБИЛНА ВЛАГА ВЪВ ВСИЧКИТЕ ПАРТИДИ, ВЪВ ВСИЧКИ СЕЗОНИ.

ВАЖНО ЗАКЛЮЧЕНИЕ :

Всеки професионалист-майстор, трябва да използва брашна с влага максимум 14,5% и да не позволява отклонения между партидите или сезоните през годината. Целия технологичен процес на мелене и оформяне на брашно от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“, последователно и с прецизни стъпки осигуряват ВИНАГИ брашна със точна и СТАБИЛНА КРАЙНА ВЛАГА ВЪВ ВСИЧКИТЕ ПАРТИДИ И ВЪВ ВСИЧКИ СЕЗОНИ. (В зависимост от спецификата на всяко брашно, брашната на МИЛИ ХАЛКИДИКИС имат стабилна влага 13,5-14,5%.)

ВНИМАНИЕ :

Брашната трябва да бъдат добре опаковани и съхранени на стайна температура (18-22оС) в чисто, задължително проветриво помещение с нормална влага. (идеалната влага за складиране на брашната е 12-14%).

При неправилно съхранени брашна, определено се намалява животът на брашното и качествените му показатели. В зависимост от недостатъка при съхранението се явяват различни проблеми или се засилват проблеми при дадени брашна. Брашното носи характерното свойство да абсорбира атмосферна влага (водабсорбция). Едно влажно помещение, ще увеличи влагата на брашното. В следствие на това при брашното с увеличена влага се явяват много бързо бактерии и микроорганизми фатални за качеството на брашното. Температура на складовото помещение не трябва да бъде над 18-22⁰ С. Брашното трябва да бъде опаковано в сухи хартиени чували. Чувалите трябва да бъдат задължително върху дървено пале.

Един общ, емпиричен тест за проверяване на влагата на всяко брашно :

Теглите определено количество брашно, например 200гр. и поставяте в печка на 105⁰ С за 5 часа или на 130⁰ С за 2 часа. Теглите отново. Ако брашното по спецификацията има 15% влага, след изсушаването на 200-те грама, брашното ще трябва да тежи 170гр. (ще трябва да използваме много точна везна, да няма остатъци по стените на съдовете и брашното да бъде разслано, за да се изсуши добре.)

3. Протеиново съдържание на брашното

Протеините са основни градивни елементи на живите клетки. По принцип протеините са сложни макромолекули изградени чрез кондензиране на отделни аминокиселини. (Аминокиселини = органични съединения). Може да се намери безкрайна литература на тема протеини. Пшеничните зърна в ендоспермата си съдържат определени видове протеини като :

албумини, глобулини, проламини –глиадин и глутенин.
Протеините глиадин и глутенин образуват 80% от всичките протеини в брашното. Когато те се срещнат с вода по време на оформяне на тестото, се превръщат в глутен. На протеините и главно на глиадините и глутенините са дължи оформянето на тестото. Без тези протеини няма да може да се оформи

точно протеинът ГЛУТЕНИН осигурява ЕЛАСТИЧНОСТ, а ГЛИАДИН придава РАЗТЕГЛИВОСТ (вискозитет) в тестото.

ВАЖНО ЗАКЛЮЧЕНИЕ :

„Тестообразуващите възможности“ на брашното, се дължат на еластичността и разтегливостта на тестото, способности които

се придават в тестото от протеините, които по природа се намират в зърнените култури.

Протеините : глиадин и глутенин се превръщат в ГЛУТЕН като се срещнат с водата

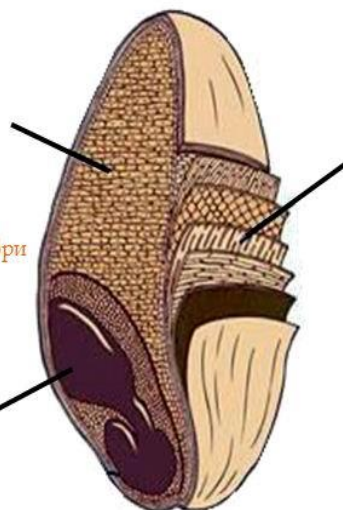
в процеса на оформяне на тестото. Без тези протеини, без оформяне на ГЛУТЕН,
НЯМА ХЛЯБ.

Забележка : само 0,4% от потребителите имат реална „непоносимост към глутена“, и около 4-5% стомашни проблеми. Те трябва да се доверят САМО на лекаря си и да използват храни БЕЗ ГЛУТЕН.

За тях, „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ предлагат сертифицирано брашно, 100% БЕЗ ГЛУТЕН, „ФИНАКС“ (код330122.)

ЕНДОСПЕРМА

82% от зърното
- протеини
- въглехидрати
- желязо
- витамини (В)
- разтворими фибри
Всичките бели брашна.



ТРИЦИ

14% от зърното
- неразтворими фибри
- микроелементи
- витамини (В)
Само при пълнозърнести брашна.

ЗАРОДИЩ

3% от зърното
- мазнини
- витамини (В)
- микроелементи
Хранително много богат!
Само при пълнозърнести брашна.



Протеинът ГЛУТЕНИН замесен с вода се превръща в глутен и придава на тестото ЕЛАСТИЧНОСТ.



Протеинът ГЛИАДИН замесен с вода се превръща в глутен и придава на тестото РАЗТЕГЛИВОСТ.



Безглутеново брашно „ФИНАКС“ за хляб и хлеботворения от МИЛИ ХАЛКИДИКИС – код 330122

КАЧЕСТВО И КОЛИЧЕСТВО НА ПРОТЕИНИ В БРАШНАТА

Какво трябва да знае всеки професионалист-майстор :

Всеки професионалист-майстор, трябва да се интересува от съдържанието на протеините в брашното. В зависимост от сорта на зърното и климатичните условия, зърната съдържат протеини от 6% до 21%. Брашно с протеини над 12-13% са с големи „хлебообразуващи способности“, а с под 10% съдържание на протеини са слаби брашна, подходящи за бисквитки, тарти и т.н. От протеините в брашното повече от 80% се превръщат в глютен, (като се срещат с водата при тестообразуването на брашното). Глутенът представлява белтъчен комплекс състоящ се от 44 % глиадин, 41 % глутенин и други вещества. Глутенът е НЕРАЗТВОРИМ във водата и има една много характерна черта : поглъща/поема вода и получава обем. За да се получи качествен хляб, съдържанието на мокър глютен в брашното не трябва да е по-малко от 24%. (Брашна с по-малко глютен от 24% са подходящи за бисквити, тарти и др.) Но не само количеството глютен (протеините) би трябвало да интересува професионалистът-майстор, а и качеството на тези протеини. Качеството на протеините и в последствие и на глутена, който ще се развие при тестообразуване зависят почти изцяло от климатичните условия, от начина на оглаждането на зърното, от състоянието на зърната при косене, складиране и транспортиране и разбира се от технологията за превръщане на зърната в брашно по мелниците. Много пъти се случва, брашна с еднакъв показател на глютен (например 26) да имат различни „хлебообразуващи способности“. Виновник за това може да бъдат други качествени показатели, например влагата на брашното, но главно може да бъде качеството на глутена (протеините) съдържан в брашното .

Имено за това винаги в „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ след всички възможни лабораторни анализи и проби, всяка партида брашно се тества, като реално се меси и се пече хляб в „МЕЛНИЦИТЕ ХАЛКИДИКИС“. Всеки професионалист-майстор когато работи с брашна, почти с еднакви показатели обикновено открива големи разлики. Именно за това често брашната на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ се използват като ПОДОБРИТЕЛИ на слаби или нестабилни брашна от пазара.

ВАЖНО ЗАКЛЮЧЕНИЕ :

Всеки съвременен професионалист-майстор, трябва да се интересува от протеиновото съдържание на брашната които използва, защото е показател който показва „хлебообразуващите способности“ на брашното. Мокрия глютен на всяко брашно е протеинов показател, показващ разтегливостта и еластичността, която може да получи брашното като се превръща (с вода) в тесто. Всяко брашно има различно протеиново съдържание както и показател мокър глютен. Тези показатели зависят от сорта на зърното и от климатичните условия, в които растат зърната. По принцип брашното от твърдата пшеница (жълтото брашно – семолина) има по природа по-големи протеинови и глутенови характеристики от обикновеното бяло брашно и за това по-високи качествени показатели в крайните изделия. Всеки професионалист-майстор не трябва да се интересува само от количествените показатели, протеини и мокър глютен, а и от качеството на тези протеини и глютен.

Едни общи, емпирични тестове за проверяване на качествените и количествените показатели на gluten в брашната:

-В порцеланов съд разбърквате 33,3гр. от брашното което искате да тествате заедно с 16,5-18мл. студена вода. За около 10минути оформете тесто между пръстите като дадете сферична форма на полученото тесто. Продължавате внимателно месенето под слаба течаща вода от чешмата. Поставете фина цедка под парчето тесто, което месите под течащата вода, за да събирате частиците, които се откъсват. (Тези частици ги обединявате отново в тестото.) Това „измиване“ на тестото, продължава за около 14минути докато започне да капе бистра вода. Това, което ще остане между пръстите е чист gluten. Натиснете glutena между пръстите, за да излезе водата и изтеглете в аналитична везна glutena. Теглото на glutena, умножена по три дава процентното съдържание (%) на мокрия gluten в брашното, което изследваме. Изсушете този gluten на малки парчета, на 155⁰С за 30мин. Теглото което се получава, умножено по три дава процентното съдържание на сухия gluten.

КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ НА ГЛУТЕНА:

1.ЦВЕТЪТ на glutena трябва да не бъде тъмен. Колкото по-отворен цвят, толкова по-високо качество.

2.ВИЗИЯТА на glutena трябва да бъде лъскава. Колкото по-лъскава, толкова по-високо качество.

3.ЕЛАСТИЧНОСТТА- Това е най-важният качествен показател на glutena. Този показател е съчетание на:

издръжливостта и разтегливостта (издръжливостта се усеща от съпротивата на glutena да променя формата когато се притиска, а възможностите за разтегливост се проверяват когато се разтегля glutenът докато се разкъса). Качествени са еластичните glutени, т.е с голяма издръжливост и разтегливост. (вижте видео : www.youtube.com/watch?v=i6oQNo4gpeE)

4.Пепелно съдържание в брашното.

Пепелно съдържание на брашното наричаме остатъка след пълното изгаряне на брашното.

При пълно изгаряне на брашно в лабораторията, на 900^oC за 4 часа, се изгарят всички органични вещества (протеини, захари, нишесте и др.) и остават само неорганичните вещества от брашното (калций, калий, магнезий, желязо и др.). Тези неорганични вещества, които не се изгарят образуват така наречената пепел на брашното. Тъй като неорганичните вещества се намират най-много в триците и външните слоеве на всяко зърно, показателят „пепелно съдържание“ определя косвено начинът на смилане на зърното.

Главният фактор по който се определя степента на пълнозърненост е пепелното съдържание – **колкото по-високо е пепелното съдържание, толкова по-пълнозърнесто е даденото брашно**, това се отбелязва при изписване на типа на брашното.

В България брашната се класифицират въз основа на пепелното им съдържание.

Цифрата поставена към типа на брашното, изразява пепелното му съдържание в проценти.

Например брашно тип 1150 има 1,15% пепелно съдържание. Брашната с високо пепелно съдържание имат високо съдържание от обвивките на зърното, по-тъмен цвят, повече витамини, минерали и ензими. Брашната с по-високо пепелно съдържание имат по-голямо количество белтъчини, но техните хлебопекарни свойства (хлебообразуващи способности) са по-ниски.

Ето няколко вида брашна основани и характеризирани въз основа на пепелното им съдържание : *Тип 2000 -пълнозърнесто брашно от лимец

*Тип 1850- пълнозърнесто при пшеницата (Грахам)

*Тип 1750- пълнозърнесто при ръжта.

*Тип 1150- типово пшенично брашно

*Тип 500- бяло пшенично брашно

Отбелязваме, че в много страни в Европа, включително и в Гърция, се отбелязва пепелното съдържание във спецификацията или етикета на всяко брашно, но типа и класификацията се определя по друг начин. Брашно тип 70%, означава, че са отстранили в мелницата 30% от триците и обвивките отвън на вътре и се смлели останалото от зърното, което реално е 70% от вътрешността на зърното. Очевидно е, че по тази класификация брашно тип 55% означава много чисто брашно, което се е получило след като е смляно от центъра на зърното 55% и са отстранени 45% от триците и слоевете отвън навътре.

ВАЖНО ЗАКЛЮЧЕНИЕ :

Разбира се пепелното съдържание интересува всеки хлебар, защото косвено показва нивото на смилане на зърното, подсказва хлебообразуващите способности на брашното, здравословните както и други характеристики на брашното. Не би трябвало обаче всеки производител да превърне „пепелното съдържание“ като основен или най-важен показател, за да определи качеството на конкретното брашно. Качеството на брашното е система от различни показатели (протеиново съдържание, мокър глутен, абсорбиращи възможности, пепелно съдържание и др.). Майсторът-производител, „чете“ и „декодира“ зад цифрите. Разбира зад цифрите какво брашно стои пред него, а самата проба ще му докаже какво брашно трябва да използва за конкретно изделие, което иска да направи. Отбелязваме, че „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ могат да произведат конкретно брашно за конкретна фирма, по точни характеристики на клиента, така че хлебопекарната да произвежда уникални изделия, неповторими и без конкуренция в пазара.

5. Абсорбция на водата от брашното.

„Абсорбция на водата“ за всяко брашно е един от най-важните качествените показатели. Този показател уточнява, количеството вода в проценти, което може да поеме даденото количество брашно от конкретен вид, сорт и партида в процеса на оформяне на тесто с цел да се получи здраво тесто и здраво крайно хлебно изделие. Абсорбиращата възможност показва силата на брашното, качеството му и в крайна сметка неговата „хлебообразуваща способност.“

„Абсорбция на водата“ има огромно значение за хлебопроизводителите не само защото високата абсорбция води до по-ниски себестойности (тъй като се включва повече вода в тестото), а за една още по-важна причина :

Крайното изделие- хляб или друго, от брашна с големи абсорбиращи възможности, включва в молекулите си влагата и в следствие на това се оформя много по-„здро“ тесто с много повече живот на крайното изделие и със способности за много бавни темпове на стареене.

ВАЖНО ЗАКЛЮЧЕНИЕ :

Всеки професионалист-майстор трябва да се интересува от качествения показател на брашното :

„абсорбция на водата“. По-високата абсорбция на водата означава много по-качествено брашно, със способности по природа да се произвеждат по-качествени, по-здрави, визуално цялостни крайни изделия, с по-голяма трайност и със сравнително по-ниска себестойност.

От какво зависи „абсорбцията на водата“ в брашното :

1. 30% от водата вложена в брашното се абсорбира от нишестето (скорбяла) на брашното.
2. 30% от водата вложена в брашното се абсорбира от полизахариди намиращи се главно в обвивките на ендоспермата.
3. Останалата вода вложена в тестото се абсорбира от протеиновото съдържание на брашното.

(проучванията показват, че ако се добави 1% повече вода отколкото може да поеме дадено брашно, се разваля структурата на тестото от 10 до 15%).

ВАЖНО ЗАКЛЮЧЕНИЕ :

Фаринографът е апарат, който измерва и показва точно как реагира всяко брашно когато се хомогенизира с вода в процеса на оформяне на тесто. Обърнете внимание към спецификациите на брашната „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ : винаги се описва показателят „абсорбция на вода“. Здравината на зърната и строгите принципи при приемане на суровината от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ осигурява високопротеинови брашна с много здрава структура и в резултат на това крайни брашна с 5-12% по-високи абсорбиращи възможности от други брашна на пазара. В следствие от брашната „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ се появяват крайни изделия- хлябове и други, които по естествен начин заключват влага осигурявайки по-вкусни изделия с по-голяма трайност.

ТЕСТ : „Абсорбция на вода“

Има специализирани апарати, които измерват „абсорбцията на водата“ на всяко брашно както и

„хлебообразуващите способности“. Най-важния и най-показателен е емпиричният тест. „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“, в лабораторията-пекарна на мелницата изпробват всяка партида брашно като произвеждат на живо хляб и хлебни изделия. „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ следят подробно за всяка партида брашно : какви абсорбиращи възможности има, какви „хлебообразуващи способности“, какъв е вкусът и визията на крайните изделия, какъв е процесът на стареене на крайните изделия в зависимост от „абсорбцията на водата“.

НАПРАВЕТЕ И ВИЕ СРАВНИТЕЛНИ ТЕСТОВЕ :

Сравнете количеството вода което поема едно обикновено брашно от пазара (около 53-55%) и съответно брашно от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ (около 60-65%). Ще установите, че освен икономия и по-ниска цена на крайното изделие, поради високото количество влага се явяват скрити качествени показатели като : по-свежа вътрешност с двойна трайност, по-хрупкава, вкусна и привлекателна кора, не напоследно място- изделие с двоен живот!



КАЧЕСТВЕН КОНТРОЛ И АНАЛИЗИ В ЛАБОРАТОРИЯТА НА „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“.



В лабораторията-пекарна на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ един голям екип от специалисти (химици, инженери, технолози по хранително вкусова промишленост, агрономи и др.) всички със следдипломна квалификация и практика върху брашната, се занимава непрекъснато с качествения контрол на всички етапи в процеса на оформяне на брашното. Най-съвременната лабораторна апаратура и изчерпателни тестове по качествен контрол осигурява реално стабилно и високо качество, което отговаря едно към едно на описаните данни по спецификациите на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“.

Няколко от лабораторните анализи по качествен контрол на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ са:

фаринография	екстензография	алвеография ШОПИН	амилография (число на падане)

6. Хлебообразуващи способности (хлебопекарни свойства)

Хляб и хлебоподобие

„Хлябът“ е готовото изделие от висококачествени брашна в смес със закваски, сол и вода, с много особени и характерни аромати, неповторим вкус, много здрава и издръжлива структура, привлекателен на визия, събуждайки усета на домашен уют. Произвежда се по традиционни технологии и съвременни методи от майстори и предприятия с мерак и майсторство.

„Хлебоподобие“ е продукт който имитира „хляба“, без особени натурални характерни за „хляба“ аромати, с неутрален безинтересен за потребителите вкус, обикновено произведен от нископротеинови брашна с нискоабсорбиращи възможности, без закваски и много често с повече от колкото трябва подобрители.

Може да се възприеме, че качеството на хляба е субективно за всеки потребител и зависи от консуматорските навици на всеки народ, всяка нация. Опитаме по-долу да опишем общите правила и характеристики на качествен хляб които важът за Балканите и Европа :

1. кората на хляба : кората не трябва да бъде мека, като мокра кърпа. Цветът на кората трябва да бъде златно-бежов, леко червеникав, привлекателен, еднороден в цялата повърхност(не на парчета), а самата кора тънка, хрупкава и много вкусна.
2. вътрешността на хляба : вътрешността трябва да е хомогенна с добре разпределени пори , да няма бели петна от неработено брашно или разлика в структурата при разрез(тоест да няма ронене или слепване). Вътрешността трябва да бъде еластична, леко влажна.
3. Мирис на хляба : Хлябът и особено вътрешността трябва да има характерен за хляб мирис. Качественото брашно крие в себе си аромати, които в комбинация с ферментиращите натурални бактерии *Lactobacillus sanfranciscensis* (вижте закваските на БЪОКЕР), в процеса на оформяне на смес-тесто освобождава тези аромати характерни само за хляба. Тези аромати са отпечатани в социалното историческо съзнание на всеки потребител и ги търси когато иска да купи ХЛЯБ.
4. Вкус на хляба : Вкусен е хлябът който искаме веднага след като го опитаме да хапнем още и още. Вкусовите качества на хляба се явяват максимално когато хлябът е топъл. (Правилно леко се затопля хлябът преди да се сервира, когато няма възможност да имаме на масата „топъл, пресен, токущо изпечен хляб от кварталната пекарна.)
5. Трайност на хляба : Един качествен хляб, от качествен брашна и правилна технология на приготвяне трябва да има трайност минимум 4-5 дена(натурален, без подобрители и консерванти).
6. Кората не трябва да се разпада, вътрешността не трябва да се рони, а като притиснем силно една филийка хляб в ръцете, тя сама трябва да се оформи отново като филийка.

За да се осигурят горепосочените минимума, за да определим един хляб като качествен, трябва **ЗАДЪЛЖИТЕЛНО** да присъстват като СИСТЕМА следните фактори :

А) ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ СУРОВИНИ :

От тук тръгва всичко! „Ние сме, това което ядем“

АЛМА ЛИБРЕ осигурява брашна от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“

АЛМА ЛИБРЕ осигурява натурални закваски „БЪОКЕР“

брашно	100%	} В зависимост от вида и сорта на брашното както и закваските, АЛМА ЛИБРЕ осигурява стотици рецепти.
закваска	2-10%	
мая	2%	
вода	65-85%	
сол	2%	

Б) ТОЧНА и ПРАВИЛНА ТЕХНОЛОГИЯ : За да се получи качествен хляб трябва точна и ясна технология. АЛМА ЛИБРЕ осигурява за клиентите си подробни технологични процедури съобразени със суровините, дозировките и конкретните машини на всеки производител.

В) ПОДХОДЯЩА АПАРАТУРА : За качествен хляб има нужда от подходяща апаратура, (тестомесачки със скорости, условия за втасване, подова пещ с пара и др.) Технолозите на АЛМА ЛИБРЕ, съобразяват рецептите и технологията за всяка рецепта в зависимост от условията на всеки клиент-производител.

Често, майстори-производители се опитват да произведат качествен ХЛЯБ като съобразяват технологията си с използване на слаби или некачествени брашна. Тази тактика обикновено води до вдигане на себестойностите защото се губи време и материали и се получава НЕСТАБИЛЕН краен резултат в партидите. Потребителите усещат колебанията в партидите въпреки твърдението на производителя, че „успя да произведе задоволително качество“. Често, майстори-производители се опитват да произведат качествен ХЛЯБ като корегират качеството на брашното с допълнителни подобрители и стабилизатори, обикновено всеки път различни, факт който почти винаги води до НЕСТАБИЛНИ резултати.

В центъра на вниманието на всеки производител на ХЛЯБ би трябвало да се намира качеството на основната суровина за хляба, брашното.

Избира се най-качественото брашно, с доказани показатели : протеини, глютен, абсорбираща възможност, влага и задължително се изпробват „хлебообразуващите способности“ на това брашно .

Брашната на МИЛИ ХАЛКИДИКИС нямат нужда от допълнителни подобрители или коректори НЕ защото са добавени в мелницата както се случва с други брашна от пазара, но защото са произведени от много високо качество зърна по специални технологии осигуряващи много стабилно и високо качество.

ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА :

АЛМА ЛИБРЕ в продуктивния си лист предлага подходящи подобрители и стабилизатори на брашна за производители които държат да работят със слаби или нестабилни брашна.

Няколко производители избират метода на смесване на различни видове и качества брашна, за да достигнат необходимото за тях ниво-качество без използване на подобрители. За тях, брашната на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ са най- подходящата суровина. Брашната на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ за тях са **НАЙ-НАТУРАЛНИЯ ПОДОБРИТЕЛ**.

ПШЕНИЦА : Семolina – Жълто брашно – „Дурум“ (DURUM)-лимец-динкел.

ПШЕНИЦА е сборно понятие изразяващ много разновидности растения обединени в род ТРИТИКУМ (*Triticum*). На практика са регистрирани над 20 разновидности пшеница като всеки един от тях притежава свои качества и свойства. Най-важните от тях са :

1. **Зимна пшеница (*Triticum aestivum*)**. Това е обикновена мека пшеница. От нея се прави обикновено бяло брашно за всяка употреба.

АЛМА ЛИБРЕ предлага брашната на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ .

Това са висококачествени бели брашна от мека пшеница.

„МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ с много строги правила, избират суровина отгледана по специални правила в подходящи климатичните условия, така че по природа да се получи висококачествена суровина, с високопротеиново съдържание и високоабсорбиращи възможности. Тези природни характеристики на зърната-суровина избрани от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ се обработват по най-съвременните методи в мелницата, така че да се получат брашна с ТОЧНИ и СТАБИЛНИ характеристики подходящи за конкретните нужди на професионалистите с максимални „ХЛЕБООБРАЗУВАЩИ СПОСОБНОСТИ“.

Ето няколко от тези брашна на „АЛМА ЛИБРЕ“ :

					
Код 330101 Супер силно	Код 330102 Фарина зеро	Код 330112 Традиционно	Код 330110 Софт	Код 330120 Супер рекс	Код 330118 елефант
Глутен 31% Абсорб. 63% Пепел 0,55%	Глутен 28% Абсорб. 62% Пепел 0,55%	Глутен 28% Абсорб. 62% Пепел 0,50%	Глутен 30% Абсорб. 61% Пепел 0,50%	Глутен 31% Абсорб. 63% Пепел 1,80%	Глутен 58% Абсорб. 65% Пепел 0,55%

2. **Твърда пшеница (*Triticum durum*)**. Това е **твърда пшеница**. От нея се прави грис, спагети и тестени изделия, както и високопротеиново жълто брашно за хляб и всяка употреба.

Масово в средиземноморските страни и през последните десетилетия в цяла Европа брашното от жълтата пшеница е важна суровина в хлебопроизводството поради високопротеиновите си качества, много добър вкус, високи „хлебообразуващи способности“, много добра визия на крайните изделия.

Ето няколко от тези брашна на „АЛМА ЛИБРЕ“ :

					
Код 330104 Лимнос	Код 330105 Старенио	Код 330123 Супер лимнос	Код 330107 карвели	Код 330108 Едър грис	Код 330109 Фина грис
Глутен 30%	Глутен 30%	Глутен 28%	Глутен 29%	семolina	семolina

Абсорбац. 66% Пепел 0,90%	Абсорбац. 65% Пепел 0,90%	Абсорбац. 65% Пепел 0,90%	Абсорбац. 65% Пепел 1,30%	425-600мм	180-300мм
------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	-----------	-----------

- 3. Еднозърнест лемец (*Triticum monosocum*).** Дивите и култивираните форми на растението се разглеждат като отделни видове или като подвидове на *Triticum monosocum*. Той е диплоиден вид на олющената пшеница, с твърда покривна люспа и плътно положени зърна. Култивираната форма се различава от дивата по това, че семената са по-големи и класовете остават цели при съзряването. Смята се, че за пръв път лемецът е култивиран около 7500 г. пр. Хр. Лимеца съдържа глутен, но е различен от повечето видове пшеница и за това може да се консумира от потребители алергични към глутена след лекарски съвет. По заявка, АЛМА ЛИБРЕ може да осигури за клиентите си ЛИМЕЦ обработен от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“
- 4. Двузърнест лемец (*Triticum dicocum*).** Това е вид дива пшеница (емер). Както и еднозърнестия лемец, масово се е използвал в епохата на мезолит-неолит. И двата сорта, еднозърнестия и двузърнестия лемец, въпреки трудните условия за оглеждане се възвръщат поради здравословните им характеристики и висококачествените си вкусови качества. По заявка, АЛМА ЛИБРЕ може да осигури за клиентите си ЛИМЕЦ обработен от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“.
- 5. Спелтата (*Triticum spelta*) или ДИНКЕЛ.** Това е вид древна пшеница (динкел). Приема се като здравословна храна защото съдържа по-висок процент протеини, влакнини, минерали и витамини от обикновената пшеница . Има почти 2 пъти повече витамини спрямо обикновената пшеница докато количествата глутен са минимални. По заявка, АЛМА ЛИБРЕ може да осигури за клиентите си ДИНКЕЛ обработен от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“.
- АЛМА ЛИБРЕ предлага в гамата на смеси, сертифициран ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ДИНКЕЛ брашно, смесено с закваска от ДИНКЕЛ и ябълкови фибри 11,5%. МНОГО ВКУСЕН ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ДИНКЕЛ от фирма КОМПЛИТ.

ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА :

От гамата на пшеничните брашна на МИЛИ ХАЛКИДИКИС не бива да пропуснем голямата гамата от сертифицирани **БИО БРАШНА** , с изключително високо и стабилно качество.

Ето няколко от тези брашна на „АЛМА ЛИБРЕ“ :

				
Био брашно за сладкарство	Био брашно за хлебарство	Био брашно Пълнозърнесто	Био брашно ЖЪЛТО за хлебарство и др.	Био брашно ЖЪЛТО за хлебарство и др.

(В БИО гамата БРАШНА на АЛМА ЛИБРЕ, производство „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“

се включват и много други видове БИО БРАШНА, ръжени, многозърнести и други.)

Предимствата на ЖЪЛТИТЕ брашна от твърда пшеница

1. Потребителите разпознават хлябовете от твърда пшеница (жълто брашно) в хлебопекарните, от златен естествен цвят на хлябовете и впечатляващите цветни нюанси на медени цветове по кората на тези хлябове.
Предимствата на външния вид на хлябовете, които предават Жълтите брашна (ЛИМНОС, СУПЕР ЛИМНОС, СТАРЕНИО и др.) е огромно маркетингово предимство, но това предимство не е най-важното.
- 
2. Жълтите брашна от твърда пшеница имат по природа много по-големи „хлебообразуващи способности“ отколкото белите брашна от мека пшеница. Жълтите брашна по природа имат 6-9% по-високо протеиново съдържание от белите брашна и в резултат на това много по-високи стойности на глутен, по природа (30-32%). В това число, изключително важно е, че не само количеството на протеиновото съдържание на жълтото брашно осигурява по-високи „хлебообразуващи способности“, а и качеството на протеиновата мрежа на жълтите брашна. Протеиновата мрежа на жълтите брашна, осигурява естествена абсорбация на вода над 63% и в резултат на това по-ниска себестойност и много по-голяма трайност на крайните изделия.
 3. Благодарение на естествения начин по който включва водата в тялото си (тестото) жълтото брашно, се получава много по-компактна и здрава вътрешност в хлебните изделия и по-хрупкава кора.
 4. Жълтите брашна (твърда пшеница), освобождават природни аромати характерни за хляба. Хлябове и хлебни изделия от жълто брашно или с присъствие на жълто брашно са много по-ароматни, събуждайки подсъзнателни традиционни образи кодирани в човешките клетки от хиляди години.
Не е случайно, че абсолютно всички производители на закваски култивират дрождите на закваските с брашно от твърда пшеница. Резултатът е изключителен спрямо закваски произлизайки от мека пшеница.
 5. Жълтите брашна (твърда пшеница) имат много по-големи хранителни стойности благодарение на богатата протеинова мрежа, факт изключително важен за хляба, тъй като хлебните изделия са предназначени за всекидневното хранене на потребителите.
 6. **Всичките описани до тук характерни черти на жълтото брашно са важни, но най-важната характеристика за жълтото брашно е ВКУСЪТ, който осигурява в крайните изделия.** Фин и много характерен вкус на хляб, неповторим в хлебопроизводството.
 7. Начинът по който се заключава влагата в тестото на жълтото брашно осигурява много по-голяма трайност на крайните хлебни изделия, без изсъхване.

ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА :

Отбелязваме, че разновидностите на жълтите брашна на МИЛИ ХАЛКИДИКИС които АЛМА ЛИБРЕ предлага, в зависимост от кокометрията и начина на мелене осигуряват отлични и много привлекателни поръски за хлябове и хлебни изделия. Брашната и гриса от твърда пшеница придават хрупкавост и приятен релеф на хлебните изделия, докато всяка пицария уважаваща себе си използва по задължение брашна от твърда пшеница когато иска да произвежда оригинални пици по италианска технология.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ :

Хлябове и хлебни изделия от жълти брашна са наложени във всички средиземноморски страни от векове, докато през последните 30 години се наложиха и във всички Централноевропейски и Западноевропейски страни.

АЛМА ЛИБРЕ съвместно с **МИЛИ ХАЛКИДИКИС**,

отваряме главата жълти брашна в хлебопроизводството и в България.

Под заглавието „ЗЛАТНИ ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ“ представяме огромен рецептурник традиционни, етник или съвременни хлябове и хлебни изделия.

Съвременните българи пътуват, наблюдават и изискват това което срещат в чужбина, със същото качество да го намерят и да му се насладят и в България.

Поискайте информация от специалистите, търговците и технолозите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“.



Търговска концепция АЛМА ЛИБРЕ

„ПО ПЪТЯ НА ТРАДИЦИЯ“

Историята на „ПРЕСНИЯ ЗАНЯЯТЧИЙСКИ ХЛЯБ“, произведен с любов и майсторство, съвпада с историята на ЧОВЕКА.

ПРЕСНИЯТ, АРОМАТЕН, ВКУСЕН, ЗДРАВΟΣЛОВЕН ХЛЯБ, винаги е бил всекидневния основен хранителен продукт необходим колкото и днешните. Хлябът с тези характеристики : ПРЕСЕН, АРОМАТЕН, ВКУСЕН, се е запечатал в историческата памет на човека. Откакто съществува ЧОВЕЧЕСТВОТО, оттогава съществува и ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВОТО.

По целия свят, във всички страни, разновидностите от ПРЕСЕН, АРОМАТЕН, ВКУСЕН ХЛЯБ, са всекидневната нужда равна на ЖИВОТ. И днес специализирани квартални обекти, топли точки, цели рафтове, покриват нуждите на потребителите. Фурни, бейкъри, хлебопекарни, сладкопекарни, буланжери, са обектите, които топят сърцето и масата и на съвременните хора, както винаги.

Съвременният потребител, информиран и образован, както никога до сега, търси разнообразието на хлябовете от различните вкусови култури от целия свят, но винаги с високото качество и ароматите, които историческата му памет е запомнила.

Основани на тези принципи и тези нужди, ние в АЛМА ЛИБРЕ, съвместно със „Солунския гастрономичен център“, и най-добрите производители на брашна и хлебарски суровини по света, разработваме и обогатяваме непрекъснато серии от хлябове в три насоки :

- Балкански хлябове
- Етнически хлябове
- Специални хлябове.

Стотици рецепти и разработки, включени в тези категории са основани на главния принцип на АЛМА ЛИБРЕ: „Висококачествените брашна и суровини, задължителното присъствие на натурални закваски и използването на традиционните технологии, осигуряват такива хлябове с КАЧЕСТВО, ВКУС и НАТУРАЛНИ АРОМАТИ, каквито търси съвременния българин.“

Това е проектът за хлябовете : „ПО ПЪТЯ НА ТРАДИЦИЯТА“.



Статията „Назад към хляба на баба“
е публикувана във вестник 24 часа
в неделя на 21.9.2014г.

24 часа
Всекидневник за новините, каквито са

Представяме част от тази статия :

Назад към хляба на баба

Репортаж : Любомира Николаева



Кръстьо Евтимов е в професията от 1962 г.

Поскъпването винаги е лоша новина, но когато цените на лимоните и месото почти се изравниха, диетолозите не успяха да скрият задоволството си. В смисъл: казваме ви, че е суперплод, не вярвате, е - вижте му цената!

Не са непременно злоради хора, просто са открили, че днес най-възпитателно въздействат инструментите на консуматорското общество. И най-вече култът към скъпото.

Ако на касата ти се свива сърцето, изпитваш респект към покупката,

а ако си мислиш “кво му плащаш”, както и да ти я хвалят като полезна храна, все не забелязваш достойнствата ѝ.

Нещо подобно, но по-незабележимо става и с хляба. От години специалистите повтарят, че истинският си струва парите, но проглеждането идва чак когато очевидни боклуци от вида хапнеш нещо, лапнеш нищо прехвърлиха 3 лв. за килограм.

Израз на разочарованието от евтиния във всяко отношение продукт е намаляващото потребление.

В началото на новото столетие на човек в България са се падали по 135 кг хляб, а миналата година - с 1/3 по-малко, и по-точно по 98 кг. При това на фона на статистиката, че през 2013-а човек със средни доходи е можел да купи 3557 кг бял хляб, а през 2001 г. - 1897 кг, което е почти два пъти по-малко. Изводът? Да, прави сте.

Макар че според числата няма проблем. На човек се хващат средно по 268 грама хляб на ден, или по 6 филийки, което е достатъчно според диетолозите, **но с уговорката да е качествен.**

Освен свитата консумация очевидна тенденция е гладът за хляб като в детството. Независимо от годината, в която е роден човек. Защото и за насъщния важи

член първи в конституцията на българския оптимизъм:

днес е по-добре от утре

Независимо от непрестанно набухващия асортимент и все по-умелите внушения за здравословност върху етикетите.

Още по-точната дума за това, което иска модерният човек днес, е “ляб”, дори да не може да си представи, че изрича такъв архаизъм. Лябът някак си по подразбиране е нещо народно, грубо и точно затова - истинско. Следователно синоним на полезно и здравословно в лексиката на диетолозите. А в съвсем буквалния общовалиден смисъл лябът е много вкусен заради бавните захари в него. Разговорно се наричат така, защото се усвоява постепенно. За разлика от въглехидратите в белите филии, които след минути вече са вдигнали залпово кръвната ни захар. Със същата скорост обаче тя бързо тръгва надолу и мозъкът получава подвеждащия сигнал, че пак сме гладни. Затова фините хлябове са класически пример за илюстриране на механизма на преяждането. И за омразния образ, който виждаме в огледалото след това.

В баналния случай човек не си прави сметки преди всеки залък какви са въглехидратите в него, но интуитивно се стреми към по-натурални храни. Най-малкото за защита от болестите на цивилизацията - алергии, инфаркти, инсулти, диабет, рак, за които дежурен заподозрян са продуктите с много консерванти и оцветители.

Човечеството дъвче хляб от над 12 хиляди години и технологията на приготвянето му остава почти непроменена допреди някакви си век-два, когато изхранването на увеличаващото се население в големите селища става сериозно предизвикателство.

Основните разлики между хляба на баба и франзелите, както на едро наричат фините бели, пълни с въздух хлябове, са в съдържанието на фибри и полезни вещества и дали видът и трайността им се подпомагат от консерванти, набухватели, избелители, оцветители.

Полезният за здрав човек хляб най-често е пълнозърнестият - от смлени цели зърна. За разлика от неговата противоположност, където с отстраняването на грубите съставки отпадат и много от витамините и минералите. Но пък изделията от рафинираното брашно са рекордно пухкави, поддават се на бързо втасване и така съкращават в пъти процеса на производство и пропорционално намаляват цената на крайния продукт. Малкото останали градски фурни за ръчен хляб използват фините брашна основно за козунаци, кифли и други десертни печива.

Хляба, който става и за наяждане, замесват с пълнозърнести брашна

от един или няколко вида култури в различни комбинации и пропорции. И точно на него се дължи непрекъснатият поток от клиенти. Повечето постоянни, но и случайно минаващи хора, които просто не устояват на обсебващата неповторима миризма на прясно изпечен истински хляб.

Как се прави той? “С качествено брашно и по старата технология. Първо хващаме мая или 3-4 дни подхващаме квас и чак после се замесва тесто, а не директно по бързата процедура като в хлебозаводите”, обяснява Кръстьо Евтимов, който е в професията от 1962 г. и живеещите отдавна на софийската уличка “Иван Асен Втори” почитателно го наричат Майстора. Когато преди десетилетия започва работа в столицата, на улицата има 3 фурни. Днес е останала само неговата, в която непрекъснато влизат хора, а около празници не може да се пазарува без опашка - най-безспорния сертификат за качеството. Майсторът не мисли, че в хубавия хляб има някаква мистериозна тайна. Просто

спазва технологията, без да я форсира –

за една пещ хляб подготовката е 5-8 часа

Замесването започва в малките часове през нощта. Тестото минава през няколко етапа на втасване и влиза в пещта чак към 11 часа. Това намалява производителността, но тестото бухва чрез естествения процес на надигане и узряване. Благодарение на него хлябът добива нужната киселинност и става по-вкусен. Друго предимство на ръчния хляб от старата софийска улица дава печенето в тухлена пещ. “Тя отдава температурата много постепенно, не като електрическите, в които топлината изведнъж “хваща” хляба и той бързо прави кора, но средата остава недобре изпечена”, обяснява Кръстьо Евтимов. Той е поверил грижата за закваските на големия от синовете му. И двамата поели професионалния път на баща си, а майсторът се надява един ден децата на наследниците му да станат трето поколение хлебари.



След време закваската трябва да се поднови, защото с времето се изтощава. Или за по-дълго ползване, трябва, докато е в силата си, да се изсуши, както едно време са правели жените в Добруджа, където е роден майсторът. Баба му и майка му правели питки, сушили ги и ги оставяли в платнена торба на проветриво място. Когато дойдело време за новия хляб, накисвали питките

в глинен съд от вечерта, за да се събудят дрождите,

и към 4 часа да започне замесването.

Майсторът е завършил училище за трудови резерви. От разказа му за тези години човек остава с усещането, че зад безумното соцназвание стои копие на немската професионална система за обучение, призната по цял свят като най-успешен модел за практическо занаятчийско обучение. Нещо подобно се случва и във фурните за ръчен хляб. “Дипломата” за чиракуването оттам отваря всяка врата в бранша.

Кадрите на старата школа са най-търсените и колкото и да звучи невероятно за позагубилия интерес към тежките професии българин, за ученето на занаята трябва връзки или голямо желание. Особено ако интересът ти е възникнал спонтанно и никога преди по ръцете ти не е залепвало тесто. Подобна история (**виж по-долу**) разказва 33-годишен икономист по образование и настоящ хлебар. Когато разказвал за плановете да се насочи към фурнаджийството и с него да издържа семейството си, приятелите му предсказвали закопаващ провал. Днес обаче си купуват хляб от фурната му в "Павлово".

Стилиян Чемишки: Не можеш да излъжеш тестото, ако си ядосан, хлябът става твърд

Преди десетина години не съм си и мислил, че от ръцете ми ще излизат над 200 вида хляб. И то по традиционния начин, по който се е правел хлябът преди поколения. Единствената разлика е, че го печем на ток.

Ако вложиш качествени продукти и енергията, наречена любов, хлябът се получава. Казвам, че съм самоук, защото нямам държавна диплома, но съм щастлив с предадения опит от моя учител в хлебарството. Първо заради здравословни причини около 5 години си правех вкъщи любителски хляб, после започнах като чирак при майстора.

Истинските рецепти се предават от уста на уста, няма ги в учебниците,

там са само общите неща, но детайлите се научават единствено ако истински майстор те посвети или опитът те научи. И някои от нещата звучат направо необяснимо, мислиш ги за глупости, но практиката ме убеди, че са верни. Още при първите си уроци при моя учител чух, че с лоши мисли в главата или ако си ядосан, неуравновесен, хлябът става сбит, твърд, тежък, без по време на месенето на тестото да му личи, че ще си "отмъсти".













Другото условие за хубав хляб е да вложиш истински продукти. Затова правя усилия да е 100% чист и вземам брашна от избрани мелници.













Личната ми препоръка е човек да редува различните видове хляб, всеки от тях има своите достойнства. Не съм открил никакви сериозни резерви, с изключение на модерната глутенова непоносимост. Но от личен опит твърдя, че невинаги причината е глутенът. Аз имах всички симптоми на това състояние, но откакто правя хляб с възможно най-чисти брашна, ям спокойно бял хляб и се чувствам идеално. Това ме кара да мисля, че











непоносимостта не е била към глутена,


а към всевъзможните добавки, които за цялата хранителна индустрия вече са над 20 хиляди вида, консерванти и какви ли не други съставки. Опитът ми дава увереност да споделям и друг факт, свързан с мита, че от хляба се пълнее - със съпругата ми за няколко години отслабнахме с по 30-40 килограма, при положение че редовно ядем хляб, аз - и по цял на едно ядене.










ВСИЧКО ТРЪГВА ОТ БРАШНОТО

330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО 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	"СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО 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.
330106	"ПАНАДЕРО" - ЖЪЛТО много силно брашно от твърда пшеница 25КГ.			много силно ЖЪЛТО БРАШНО (категория М) с висока абсорбираща способност. от стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 34% - протеин 13,5% ПЕПЕЛ 0,90%	Отличителният природен аромат на квас, привлекателна златна кора и пухкава вътрешност с голяма трайност и стабилно качество.
330141	"ЕНТОПИО" – ЖЪЛТО и малцово брашно от твърда пшеница 25КГ.			Връщане в традицията със селски хлябове от жълто и малцово брашно с неповторим аромат и вкус. подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове. ВЛАГА 14% ГЛУТЕН минимум 32% - протеин 12% ПЕПЕЛ 0,90%	Равновесието на натуралните природни качества на твърдата пшеница с тези на малцовото брашно, осигуряват мека вътрешност, много хрупкава ароматна кора и дълга трайност.
330108 330109	ГРИЗ - ЖЪЛТА от твърда пшеница 25КГ. ЕДРА ГРИЗ ФИНА ГРИЗ			От смилането на 100% гръцка стъкловидна твърда пшеница. ВЛАГА 14% ГЛУТЕН минимум 26-28% - протеин 12% ПЕПЕЛ 0,75% Кокометрия на едър : 700 мм Кокометрия на фин: 450мм	Идеални за приготвяне на сладкарски кремове, яйчен крем, ръчни пасти лазаня и макарони, меломакарона, сладки и голяма гама от хлябове.
330121	"ПРИМА" царевично брашно 25кг.			Висококачествено царевично брашно, с овален кехлибарен ниска масленост, от подобрени царевични сортове. ВЛАГА 14,50% мазнини 1,5% Протеини 7% ПЕПЕЛ 0,40% Кокометрия: 450мм	Подходящо за производство на царевични хлябове с ниско глутеново съдържание.

330123	СУПЕР ЛИМНОС жълто/царевично брашно от 50% твърда пшеница 50% царевично 25КГ.			ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница заедно с царевично брашно. ВЛАГА 13,00% ГЛУТЕН минимум 24% - протеин 12,5% ПЕПЕЛ 0,90%	Идеално за производство на селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят.
330149	ПРИМАВЕРА – лимнос от твърда пшеница царевично -прима и семена чия 25КГ.			Брашното от твърда пшеница ЛИМНОС, се среща с царевичното брашно на МИЛИ ХАЛКИДИКИС и семена ЧИЯ. ВЛАГА 14% ГЛУТЕН минимум 28% ПРОТЕИНИ 14,5%	Като се смеси с 50% брашно ФАРИНА получаваме много бързо неповторим на вкус и обем МНОГОЗЪРНЕСТ царевично-пшеничен ЧИЯ хляб.
330107	"КАРВЕЛИ" - ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО брашно от твърда пшеница 25КГ.			Връщане в традицията с ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО от ТЪВЪРДА ПШЕНИЦА от северна Гърция с неповторим аромат и вкус. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 29% - протеин 13% ПЕПЕЛ 1,30%	Много богато на фибри и витамини, подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове.
330148	ЕЧЕМИЧНО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО 25КГ.			Връщане в традицията с ПЪЛНОЗЪРНЕСТО ечемично БРАШНО с неповторим аромат и вкус. ВЛАГА 14% МАЗНИНА 1,3% ПРОТЕИНИ 8% ПЕПЕЛ 1,50%	Много богато на фибри и витамини, подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове.
330120	"АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто от мека пшеница 25кг.			Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богато на фибри, с високо съдържание на глютен 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. Високопротеинов съдържание, много ароматна вътрешност, привлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти.
210302 210303	РЪЖЕНО брашно Пълнозърнесто от Германия тип 997 (пепел 0,900%) тип 1150(пепел 1,150%)			Пълнозърне ста германска ръж, фино смляна (997) или по едро (1150) за приготвяне на различни видове хляб и хлебни изделия . ПРОТЕИНИ 8,31% ВЛАГА 14,00%	За производство на тъмни ръжени хлябове с големи здравословни характеристики и много развити природни качества. Много вкусове и природни аромати. Гледайте характерна рецепта: https://youtu.be/QSb0FN9UIM

330101	СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница 25кг.			Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбация и голям обем. ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 31,0% ПЕПЕЛ 0,55%.	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. falling number (здравина на зърната) минимум 280, абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%
330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно от мека пшеница 25кг			Многа фино смяна 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 хлеботворения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. falling number минимум 280 абсорбация на вода 62%
330124	"СУПЕР ФИОРЕТО" за пица, кроасан, многолистно тесто. 25кг.			Много фино специално брашно от високо качество мека пшеница, с високо съдържание на протеини за производство на пици, многолистно тесто, кроасан, селски хлябове и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 40% ПЕПЕЛ 0,50%	Много финна и нежна структура придава на тестото на изделията необходимата плътност и едновременно свеж и невероятен вкус. falling number минимум 300 абсорбация на вода : 62%
330113	"ПИЦА ЛА ФАМИЛИЯ" специално за пица от мека пшеница 25кг.			Много фино специално брашно с високо качество, за производство на пици. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 28% - протеин 14,5% ПЕПЕЛ 0,55%	Много финна и нежна структура придава на тестото за пиците необходимата плътност и едновременно свеж и невероятен вкус.
330118	СУПЕР ЕЛЕФАНТ силно канадско за козунаци от мека пшеница 25кг.			Супер специално брашно, за козунаци, произход Канада, с високо протеиново съдържание и повече глутен. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 58,0% ПЕПЕЛ 0,55%	Много силно брашно с много голяма разтегляемост (766-999), много подходящ и за производство на Козунаци, бриош и др. Гледайте филм/ рецепта: https://youtu.be/uRWb8-909Tw

330117	СУПЕР РЕКС АМЕРИКАНА силно канадско за козунаци, еклери, др. от мека пшеница 25кг.			Много подходящо за производство на еклери, козунаци, бриош, донъти, финни кори и др ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 56,0% - протеин 19% ПЕПЕЛ 0,55%	Много силно брашно с много голяма разтегляемост (723853), еластичност 196-180, устойчивост 395-545, много подходящ и за производство на Козунаци, бриош и др.
330103	СЛАДКАРСКО брашно от мека пшеница 25кг.			Многа фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : тризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 26% ПЕПЕЛ 0,55%	Подходящ за всеки вид сладкарска употреба. Високи стойности амилаза и природни ензими. Кокометрия: 280µm falling number (здравина на зърната) минимум 280 абсорбация на вода - waterabsorption: 60%
330115	"СУПЕР ФЛАКИ" за многолистни теста от мека пшеница 25кг.			Специално брашно за многолистни теста, категория П, от мека пшеница с високопротеиново съдържание, идеално за производство на многолистно тесто, кроасани, селски баницы, и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 38,0% - протеин 15% ПЕПЕЛ 0,50%	Много силно брашно с много голяма разтегляемост (401-428), много подходящ и за производство на многолистни теста и кроасани.
330119	"ХОВИТАЛ" Брашно с пшеничен зародиш 25кг.			Специално брашно с добавяне на специално обработен пшеничен зародиш Novital. За производство на вкусен, здравословен хляб специален тип Novital. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 35,0% - протеин 16,5%	Добавянето на пшеничен зародиш придава богат вкус на лешник и е отличен източник на протеини, фибри, витамини, микроелементи и метали. Брашното ХОВИТАЛ, съдържа токофероли, природен антиоксидант за човешкия организъм.
330122	"ФИНАКС" 100% безглутеново брашно. Чувал 3кг.			Висококачествено 100% безглутеново брашно за потребители с непоносимост към глутена. Използва се както обикновените брашна.	Пшенично натурално брашно 100% безглутеново за производство на безглутенови хлябове, бисквити, пици и всеки вид хлеботворения.
290801	Сусамено брашно 100% Чувал 25 или 3кг.			Натурален сусамов овкусител на всеки вид творение. За всяка употреба. Доза: до 9%	- 18-22% масленост. - Високопротеиново, 17,2% - Доза : максимум до 9%

330116	"СУПЕР РЕГИНА" за тостери и меки изделия от мека пшеница 25кг.			<p>Специално брашно от мека пшеница с високо съдържание на глутен.</p> <p>ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 50,0% ПЕПЕЛ 0,55%</p>	<p>много подходящо за производство на гризини, сухари, малки хлеботорения бриош, хамбургери и др. Придава свежест и по-дълга трайност.</p>
330112	ТРАДИЦИОННОТО брашно от мека пшеница 25кг.			<p>СИЛНО брашно тип 55%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество специално за производство на донъти и продукти за които се изисква много здрава структура.</p> <p>ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 28%, протеини 12% ПЕПЕЛ 0,50%</p>	<p>Много силно брашно с много голяма разтегляемост, много подходящ и за производство на индустриални кори.</p>
330110	СОФТ 55% - нежно брашно от мека пшеница 25кг.			<p>СИЛНО брашно тип 55%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество специално за производство на висококачествени бели хлябове кори за селски баници, многолистно тесто, палачинки и много други хлеботорения .</p> <p>ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 30% ПЕПЕЛ 0,50%</p>	<p>Силно брашно с голяма устойчивост (257-277), голяма еластичност (167-174) и голяма разтегляемост.</p>
330114	"КРУСТАЛ" брашно за кори от мека пшеница 25кг.			<p>Специално брашно за производство на кори, категория П, от мека пшеница за производство на индустриални кори .</p> <p>ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 39% - протеин 14,5% ПЕПЕЛ 0,50%</p>	<p>Заедно със силно брашно придава еластично и лесно за работа тесто. Устойчивост 113 голяма еластичност 199</p>
330111	УЛТРА 55% силно брашно за индустриални кори 25кг.			<p>СИЛНО брашно тип 55%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество препоръчва се за производство на индустриални кори както и за всяка друга употреба.</p> <p>ВЛАГА 14% ГЛУТЕН минимум 32% ПЕПЕЛ 0,50%</p>	<p>Естествен подобрител като се смеси със слаби брашна. Подходящо за всяка хлебарска употреба. Брашно с голяма устойчивост (600), еластичност(150),</p>

АЛМА ЛИБРЕ съвместно с „МЕЛНИЦИТЕ ХАЛКИДИКИС“ сме организирали десетки презентации в София, в самата мелница или по работилниците на наши партньори и произведохме стотици различни рецепти, по европейските съвременни тенденции или по определени точни показатели описани от нашите партньори, обем, тегло, себестойност, визия.

Следват снимки от тези презентации и изделия.

За повече информация, обърнете се към търговците и технолозите на **АЛМА ЛИБРЕ**

:

Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998

Спесификации на брашната от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“.

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330101

БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%).

Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбция и голям обем.
Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрава естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба.

ВЛАГА 14%

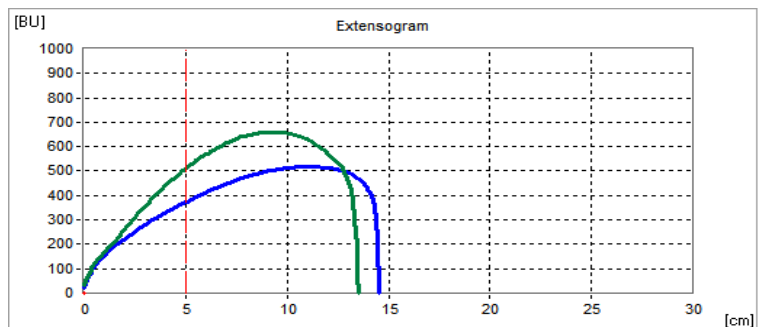
ГЛУТЕН минимум 31,0%

ПЕПЕЛ 0,55%

минимум 280

**falling number (здравина на зърната)
абсорбция на вода - waterabsorption: 62,50%**

Energy [cm²] (сила/възможност) : 100-116
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 373-509
Extensibility [mm] (еластичност) : 145-136
Maximum [BU] (разтегляне): 517-660
Ratio Number (Max.): 3,6-4,9.



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



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%

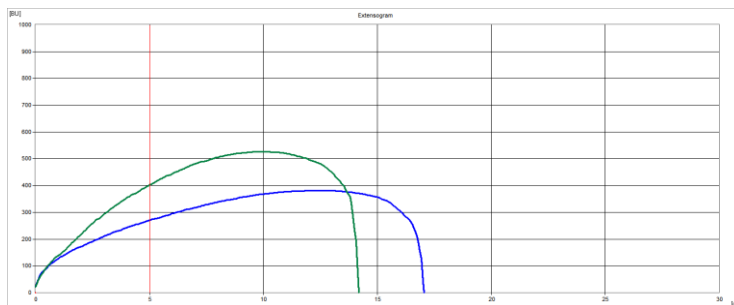
ГЛУТЕН минимум 26,0% - протеин 12,5%

ПЕПЕЛ 0,55%

минимум 280

Energy [cm²] (сила/възможност) : 46-35
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 153-123
Extensibility [mm] (еластичност) : 168-169

falling number (здравина на зърната)
абсорбция на вода - waterabsorption: 60%



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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330103

БРАШНО : СЛАДКАРСКО брашно

Състав: пшенично брашно, амиласа, ензими.

Приложение:

Много фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др.

ВЛАГА 14%

ГЛУТЕН минимум 26%

ПЕПЕЛ 0,55%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 89-99

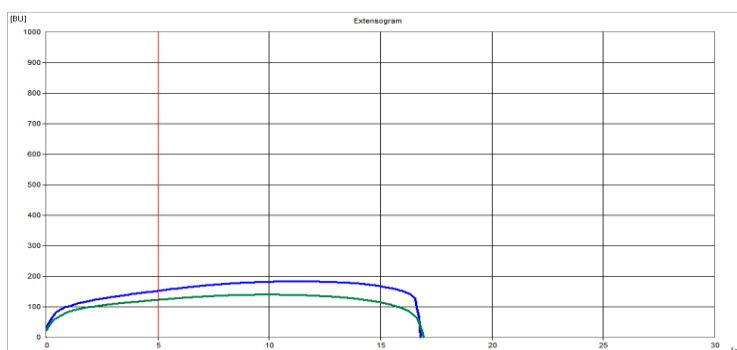
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 271-402

Extensibility [mm] (еластичност) : 171-142

Maximum [BU] (разтегляне): 382-526

Ratio Number : 1,6-2,8

Ratio Number (Max.): 2,2-3,7.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр. 0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	74,0гр. 0,2гр.
ПРОТЕИНИ	10,5.
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



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%****13%****ПЕПЕЛ 0,90%****ГЛУТЕН минимум 30% - протеин**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
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. 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: 330105

БРАШНО : "СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашноСъстав: **брашно** от твърда пшеница, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амилаза, ензими.**Приложение:**

ЕДРО ЖЪЛТО БРАШНО, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница.
Едра кора идеално за традиционни селски хлябове.

Идеално за производство на ароматни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят.
Много добър за декорация и поръсване върху хлябове, придава хрупкавост и много добра визия.

ВЛАГА 14,00%
12,5%
ПЕПЕЛ 0,90%

ГЛУТЕН минимум 30% - протеин

КОКОМЕТРИЯ : >315µm 50% ± 5
>180 µm 20% ± 5
>112 µm 15% ± 5
<112 µm 15% ± 5

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,3гр.
ПРОТЕИНИ	12,5гр.
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. 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: 330106

БРАШНО : "ПАНАДЕРО" - ЖЪЛТО много силно брашно

Състав: **брашно** от твърда пшеница, **глутен**, суха закваска, малц, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амиласа, ензими.

Приложение:

много силно ЖЪЛТО БРАШНО (категория М) с висока абсорбираща способност, получено от високопротеинова смяна ТВЪРДА ПШЕНИЦА.

Отличителният природен аромат на натурален квас, привлекателна златна кора и пухкава вътрешност с голяма трайност и стабилно качество.

ВЛАГА 14,00%
13,5%
ПЕПЕЛ 0,90%

ГЛУТЕН минимум 34% - протеин

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,9гр. 0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	70,2гр. 0,2гр.
ПРОТЕИНИ	13,5гр.
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. 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: 330107

БРАШНО : "КАРВЕЛИ-ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТ брашно

Състав: пълнозърнесто пшенично **брашно** от твърда пшеница, лимонена киселина, емулгатор:Е472е, аскорбинова киселина енземи.

Приложение:

Връщане в традицията с ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО от ТВЪРДА ПШЕНИЦА от северна Гърция с неповторим аромат и вкус.

Много богат на фибри и витамини, подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове.

ВЛАГА 14,50%**ГЛУТЕН минимум 29%****ПЕПЕЛ 1,30%**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1475KJ)
МАЗНИНИ	1,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	1,50гр.

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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330108

БРАШНО : ГРИЗ ЕДРА - от твърда пшеница

Състав: пшеничен гриз от твърда пшеница

Приложение:

Едра гриз от смилането на 100% гръцка стъкловидна твърда пшеница.
Идеално за приготвяне на сладкарски кремове, яйчен крем, ръчни пасти лазаня и макарони, меломакарона, голяма гама от хлябове.

ВЛАГА 14,00%**ГЛУТЕН минимум 26% - протеин 12%****ПЕПЕЛ 0,75%**

КОКОМЕТРИЯ : >700 µm 1% ± 5

>600 µm 25% ± 5

>500 µm 55% ± 5

>425 µm 15% ± 5

<425 µm <5 ± 10

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,75гр.

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

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330109

БРАШНО : ГРИЗ ФИНА - от твърда пшеница

Състав: пшенично брашно

Приложение:

Фина гриз от смилането на 100% гръцка стъкловидна твърда пшеница с високи протеини Идеално за приготвяне на сладкарски изделия като халва, реване, самали и др.

ВЛАГА 14,00%

12,5%

ПЕПЕЛ 0,75%

КОКОМЕТРИЯ : >450 µm 15% ± 5

>300 µm 55% ± 5

>180 µm 25,0% ± 5

< 180 µm 5,0% ± 5

ГЛУТЕН минимум 28% - протеин

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,75гр.

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

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330110

**БРАШНО : СОФТ 55% - нежно брашно
от мека пшеница**

Състав: пшенично брашно

Приложение:

СИЛНО брашно тип 55%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество специално за производство на висококачествени бели хлябове кори за селски баници, многолистно тесто, палачинки и много други хлеботворения .

ВЛАГА 14,50%, ГЛУТЕН минимум 30,0% - протеин 12% ,ПЕПЕЛ 0,50%

falling number (здравина на зърната) минимум 300 абсорбация на вода - waterabsorption: 61,5%

Proving time min : 45-90

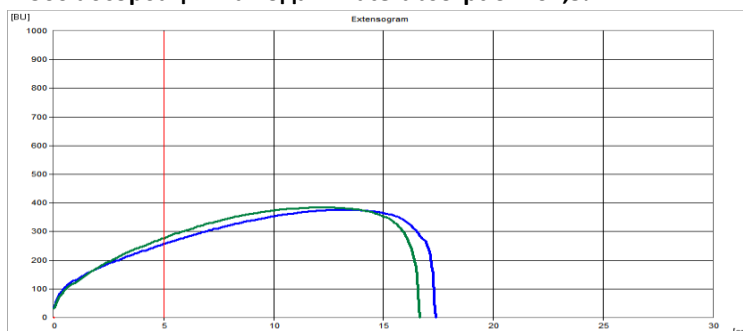
Energy [cm²] (сила/възможност) : 89-88

Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 257-277

Extensibility [mm] (еластичност) : 174-167

Maximum [BU] (разтегляне): 376-384

Ratio Number : 1,5-1,7



Опаковка : чувал 25кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14,5гр.
ПЕПЕЛ	0,50гр.

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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330111

БРАШНО : УЛТРА 55% - силно брашно

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

СИЛНО брашно тип 55%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество препоръчва се за производство на донъти и индустриални кори . Естествен подобрител като се смеси със слаби брашна. Подходящо за всяка хлебарска употреба.

ВЛАГА 14,00%
ПЕПЕЛ 0,50%
 на зърната) минимум 300

ГЛУТЕН минимум 32,0%
falling number (здравина
абсорбация на вода - waterabsorption: 62%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 130
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 600
Extensibility [mm] (еластичност) : 150
Ratio Number : 5

Опаковка : чувал 25кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14,5гр.
ПЕПЕЛ	0,50гр.

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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330112

БРАШНО : ТРАДИЦИОННОТО брашно

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

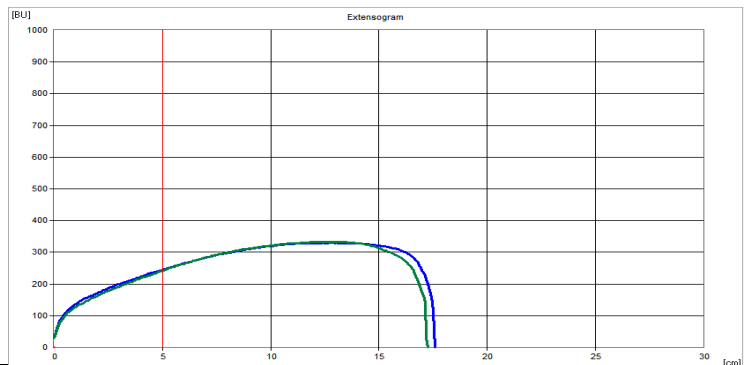
СИЛНО брашно тип 55%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество специално за производство на донъти и индустриални кори .
Естествен подобрител като
се смеси със слаби брашна.
Подходящ за кейкове, бриош, пандишпан, курабийки и широка гама от сладки творения.

ВЛАГА 14,50%
минимум 28,0% - протеин 12%
ПЕПЕЛ 0,50%
number (здравина на зърната) минимум 280
- waterabsorption: 62%

ГЛУТЕН

falling
абсорбация на вода

Energy [cm²] (сила/възможност) : 83-80
 Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 245-242
 Extensibility [mm] (еластичност) : 176-173
 Maximum [BU] (разтегляне): 330-333
 Ratio Number : 1,4-1,4



Опаковка : чувал 25кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14,5гр.
ПЕПЕЛ	0,50гр.

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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330102

БРАШНО : "ПИЦА ЛА ФАМИЛИЯ" - специално за пица

Състав: пшенично брашно, амиласа, суха закваска, аскорбинова киселина ензими.

Приложение:

Много фино специално брашно с високо качество, за производство на пици. Много финна и нежна структура придава на тестото за пиците необходимата плътност и едновременно свеж и невероятен вкус.

ВЛАГА 14,5%

ГЛУТЕН минимум 28% - протеин 14,5%

ПЕПЕЛ 0,55%

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	346KCAL (1472KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	14,5 гр.
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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330114

БРАШНО : "КРУСТАЛ" - брашно за кори

Състав: пшенично брашно.

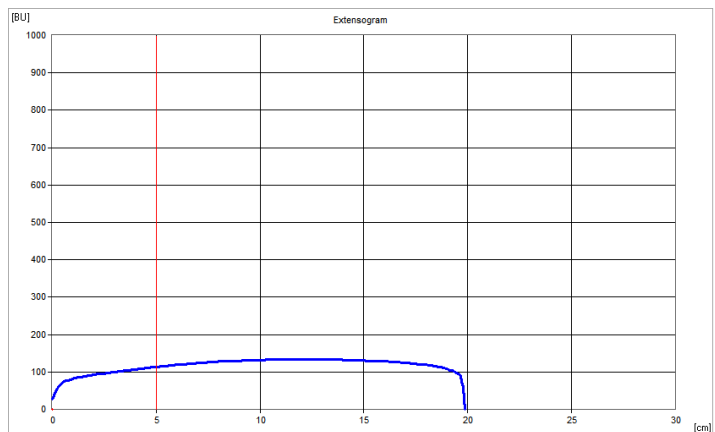
Приложение:

Специално брашно за производство на кори, категория П, от мека пшеница
 за производство на индустриални кори . Заедно със силно брашно придава
 еластично и лесно за работа тесто.
 Състав : пшенично брашно, глутен, амиласа, I-кистейн.

ВЛАГА 14,50%**протеин 14,5%****ПЕПЕЛ 0,50%****(здравина на зърната) минимум 300****вода - waterabsorption: 62%****ГЛУТЕН минимум 39% -****falling number
абсорбация на**Energy [cm²] (сила/възможност) : 41

Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 113

Extensibility [mm] (еластичност) : 199



Опаковка : чувал 25кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,9гр. 0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	72,7гр. 0,2гр.
ПРОТЕИНИ	14,5 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14,5гр.
ПЕПЕЛ	0,75гр.

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

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330115

БРАШНО : "СУПЕР ФЛАКИ" - за многолистни теста

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

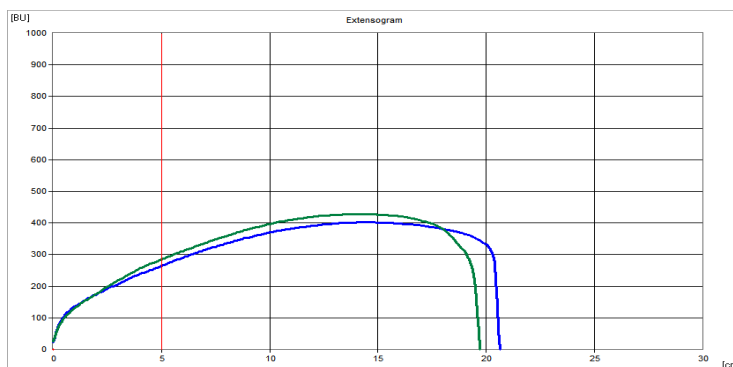
Специално брашно за многолистни теста, категория П, от мека
пшеница с високопротеиново съдържание, идеално за производство на многолистно тесто,
кросани, селски баницы, и др.

ВЛАГА 14,50%
протеин 15%
ПЕПЕЛ 0,50%
зърната) минимум 300
waterabsorption: 63%

ГЛУТЕН минимум 38,0% -

falling number (здравина на
абсорбация на вода -

Energy [cm²] (сила/възможност) : 116-116
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 265-285
Extensibility [mm] (еластичност) : 206-179
Maximum [BU] (разтегляне): 402-428
Ratio Number : 1,3-1,4



Опаковка : чувал 25кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	15 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14,5гр.
ПЕПЕЛ	0,50гр.

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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330116

БРАШНО : "СУПЕР РЕГИНА" - за тостери

Състав: пшенично брашно.

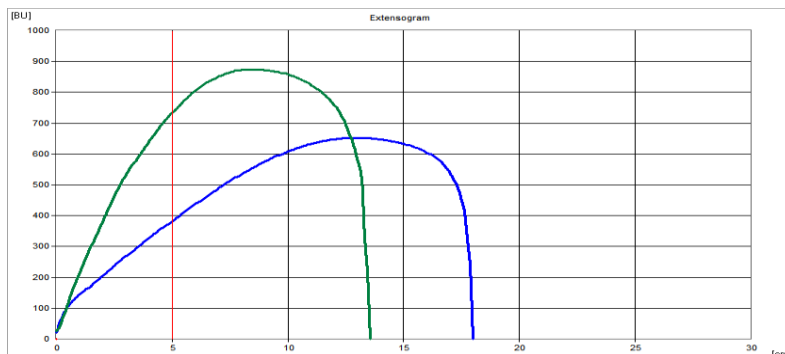
Приложение:

Специално брашно категория П, от мека пшеница с
високо съдържание на глутен, много подходящо за производство на гризини, сухари, малки
хлеботорения бриош, хамбургери и др. Придава свежест и по-дълга трайност.

ВЛАГА 14,50%
ПЕПЕЛ 0,55%
зърната) минимум 300

ГЛУТЕН минимум 50,0%
falling number (здравина на
абсорбация на вода - waterabsorption: 64%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 151-158
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 382-732
Extensibility [mm] (еластичност) : 180-136
Maximum [BU] (разтегляне): 652-874
Ratio Number : 2,1-5,4
Ratio Number (Max.): 3,6-6,4.



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: 330117

БРАШНО :**"СУПЕР РЕКС -АМЕРИКАНА"** - за кузунаци и круасани

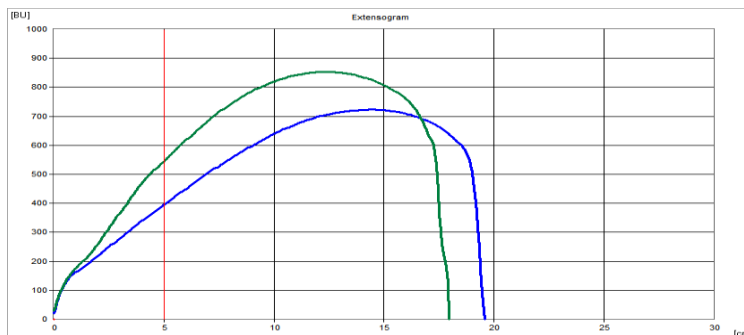
Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Много фино специално брашно с високо качество, за производство на пици. Много финна и нежна структура придава на тестото за пиците необходимата плътност и едновременно свеж и невероятен вкус.

ВЛАГА 14,50%**протеин 19%****ПЕПЕЛ 0,55%****(здравина на зърната) минимум 280****waterabsorption: 65%****ГЛУТЕН минимум 56,0% -****falling number****абсорбция на вода -**

Energy [cm²] (сила/възможност) : 181-199
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 395-545
Extensibility [mm] (еластичност) : 196-180
Maximum [BU] (разтегляне): 723-853
Ratio Number : 2-3



Опаковка : чувал 25кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1473KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	63,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,3гр.
ПРОТЕИНИ	21 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,50гр.

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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330118

БРАШНО : "СУПЕР ЕЛЕФАНТ" - силно за козунаци

Състав: пшенично брашно.

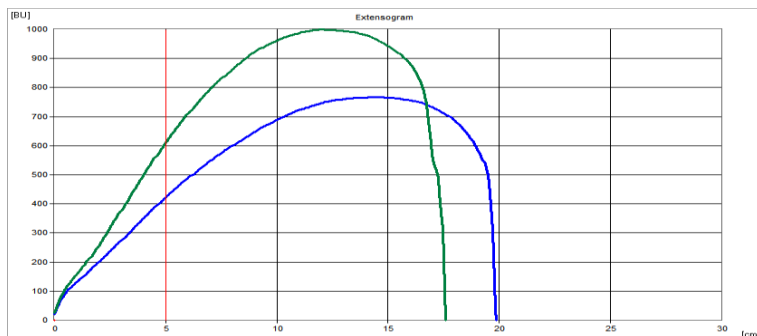
Приложение:

Супер специално брашно категория П, от мека пшеница, произход Канада, с високо протеиново съдържание и повече глутен. Голяма гъвкавост, силна структура, здраво набухване. Много подходящо за производство на козунаци, бриош, панетоне, кроасани, донъти, и др.

ВЛАГА 14,50%
ПЕПЕЛ 0,55%
на зърната) минимум 280

ГЛУТЕН минимум 58,0%
falling number (здравина
абсорбция на вода - waterabsorption: 65%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 195-223
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 423-610
Extensibility [mm] (еластичност) : 199-176
Maximum [BU] (разтегляне): 766-999
Ratio Number : 2,1-3,5



Опаковка : чувал 25кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1473KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	62,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,3гр.
ПРОТЕИНИ	22 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,50гр.

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

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 330102

БРАШНО : "ХОВИТАЛ" - брашно с пшеничен зародиш

Състав : пълнозърнести пшенично брашно, пшеничен зародис, глютен, суха пшенична закваска, растителни мазнини, декстроза, малц, естери, аскорбинова киселина , амиласа, енземи.

Приложение:

Специално брашно с добавяне на специално обработен пшеничен зародиш Novital. За производство на вкусен, здравословен хляб специален тип Novital.

Добавянето на пшеничен зародиш придава богат вкус на лешник и е отличен източник на протеини, фибри, витамини, микроелементи и метали. Брашното ХОВИТАЛ, съдържа токофероли, природен антиоксидант за човешкия организъм.

ВЛАГА 14,00%

ГЛУТЕН минимум

36,0% - протеин 16,5%

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14,5гр.
ПЕПЕЛ	0,50гр.

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: 330120

БРАШНО : "АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто

Състав: пълнозърнести пшенично брашно, глутен, естери, аскорбинова киселина , амиласа, енземи.

Приложение:

Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богато на фибри, с високо съдържание на глутен 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%**14,5%**

Опаковка : чувал 25кг.

ГЛУТЕН минимум 32,0% - протеин**ПЕПЕЛ 2,50%**

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. 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: 330121

БРАШНО : "ПРИМА" - царевично брашно

Състав: царевично брашно

Приложение:

Висококачествено царевично брашно, с натурален кехлибарен цвят, ниска масленост, от избрани царевични сортове. Подходящо за производство на царевични хлябове с ниско глутеново съдържание.

ВЛАГА 14,50%

Протеини 7%

ПЕПЕЛ 0,40%

мазнини 1,5%

КОКОМЕТРИЯ : >425 µm 5% ± 5

>300 µm 20% ± 5

>180 µm 50,0% ± 5

< 180 µm 25% ± 5

Опаковка : чувал 25кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	350KCAL (1487KJ)
МАЗНИНИ	1,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	76,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,3гр.
ПРОТЕИНИ	7 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14,5гр.
ПЕПЕЛ	0,40гр.

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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330121

БЕЗ ГЛУТЕНОВО БРАШНО

Състав: Пшенично безглутеново нишесте, обезмаслено мляко на прах, фруктоза, сгъстител: гума гуар, витамини, желязо.

Приложение:

За производство на хляб, всеки вид безглутенови хлеботворение и безглутенови закуски. новият продукт "БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО ФИНАКС" представлява БРАШНО, което се ползва както всяко обикновено брашно, осигурявайки безглутенови крайни изделия, много вкусни, с приятни аромати и неповторими качества.

Датската мелница ВАЛСЕМОЛЕН се специализира в производство на безглутенови брашна и специални безглутенови миксове.

Продуктът "БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО ФИНАКС" представлява микс от разработени брашна, освободени от глутенови протеини и обогатен с млечни съставки. витамини и елементи

Опаковка : чувал 25кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100гр.	
ЕНЕРГИЙНОСТ	350KCAL (1500KJ)
МАЗНИНИ	<0,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<0,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	83гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	5гр.
ПРОТЕИНИ	3гр.
СОЛ	0,02гр.
ФИБРИ	3гр.

Произведено във Гърция . Фирма – ФЕНИКС

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: 330123

БРАШНО : СУПЕР ЛИМНОС - жълто/царевично брашно

Състав: **брашно от твърда пшеница, царевично брашно**, растителна мазнина, сол, декстроза, аскорбинова киселина, емулгатор Е-472е, подправки, ензими.

Приложение:

ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница заедно с царевично брашно и растителни мазнини.

Идеално за производство на селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят. 50/50

Състав : брашно от твърда пшеница, царевично брашно, растителна мазнина, сол, декстроза, аскорбинова киселина, емулгатор Е-472е, подправки, ензими.

ВЛАГА 13,00%

12%

ПЕПЕЛ 0,90%

ГЛУТЕН минимум 24% - протеин

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
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. 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



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 330124

БРАШНО : "СУПЕР ФИОРЕТО" - за пица, круасан, многолистно тесто.

Състав: пшенично брашно

Приложение:

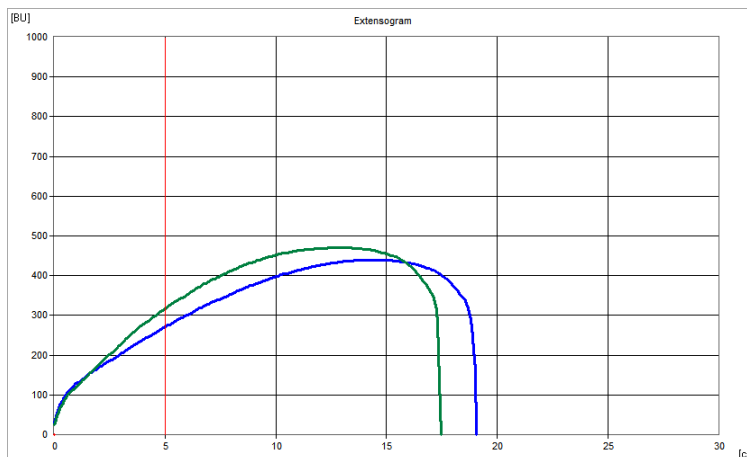
Много фино специално брашно от високо качество мека пшеница, с високо съдържание на протеини за производство на пици, многолистно тесто, круасан, селски хлябове и др. Много финна и нежна структура придава на тестото на изделията необходимата плътност и едновременно свеж и невероятен вкус.

ВЛАГА 14,50%
ПЕПЕЛ 0,50%
на зърната) минимум 300
62%

ГЛУТЕН минимум 40%
falling number (здравина
абсорбация на вода - waterabsorption:

Energy [cm²] (сила/възможност) : 112-111
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 271-317
Extensibility [mm] (еластичност) : 191-175
Maximum [BU] (разтегляне): 439-470
Ratio Number : 1,4-1,8
Ratio Number max : 2,3-2,7

Опаковка : чувал 25кг.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1473KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,9гр. 0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	69,6гр. 0,2гр.
ПРОТЕИНИ	15 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14,5гр.
ПЕПЕЛ	0,50гр.

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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330141

БРАШНО : ЕНТОПИО

Състав: жълто **пшенично брашно** от твърда пшеница, **пшенично брашно** от мека пшеница,
Суша пшенична закваска, суха ръжена закваска, малцово брашно, аскорбинова киселина, ензими.

Приложение:

**Връщане в традицията със селски хлябове от жълто и малцово брашно
с неповторим аромат и вкус.**

**подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове.
Равновесието на натуралните закваски с малцовото брашно, осигуряват мека вътрешност, много
хрупкава ароматна кора и дълга трайност.**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	346KCAL (1470KJ)
МАЗНИНИ	1,1гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,3гр.
ПРОТЕИНИ	12гр.
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. 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: 330148

БРАШНО : ЕЧЕМИЧНО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО брашно

Състав: пълнозърнесто ечемично брашно

Приложение:

Връщане в традицията с ПЪЛНОЗЪРНЕСТО ечемично БРАШНО
с неповторим аромат и вкус.

Много богат на фибри и витамини, подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с
природно богати аромати и вкусове.

ВЛАГА 14,50%

протеини 8%

ПЕПЕЛ 1,50%

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1464KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,3гр. 0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	75,2гр. 0,2гр.
ПРОТЕИНИ	8гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	1,50гр.

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



РЕЦЕПТИ

Множество рецепти и приложения може да откриете на:

ВИЗУАЛНИ ПРОЕКТИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ АЛМА ЛИБРЕ

www.almalibrecenter.com

след регистрация може да разгледате и черпите идеи от над 1500 качени рецепти, в различни гами. Конкретно за хлябове приготвени от висококачествените брашна от мелниците МИЛИ ХАЛКИДИКИС, закваски, сол и вода, влезте в бутон занаятчийски хляб.

<https://www.almalibrecenter.com/%D1%85%D0%BB%D1%8F%D0%B1-%D0%B7%D0%B0%D0%BD%D0%B0%D1%8F%D1%87%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B8>

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



КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР