



Батон Сале с горчица

ПРОДУКТИ:

180108	Мек маргарин ДРАГСБЕРГ	370гр.
330102	Брашно ФАРИНА ЗЕРО	350гр.
330104	Брашно ЛИМНОС	350гр.
	Яйца	200гр.
180311	Крем сирене ЕЛЕВИР	100гр.
	Горчица ДИЗОН	40гр.
	Сол	25гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Измесват всички продукти заедно в миксер (поставка перо)
 - После добавяте брашното на части, докато се получи здрава структура и се отлепва от ръцете.
 - Оформяте фитили около 2см. и режем или отваряте лист и режим на ивици. Намазвате с яйце .
 - Поръсват с белен сусам и по желание едра сол.
 - Поставяте крицините върху намазана с масло тава и печете
 - Печене:
Температура : конвектомат: 170⁰ - 180⁰С
Друга печка: 200⁰ - 210⁰С
- Време: 15– 20 минути (в зависимост от печката и размера)



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ХРУПКАВИ ПИКАНТНИ БАТОН САЛЕ С ГОРЧИЦА

Хрупкави, солети със СМЕТАНА И КРЕМ СИРЕНЕ основани на масло и високопротеинови брашна от твърда пшеница, с горчица Подходящ snack за всеки час на деня, идеален snack за бира или лек обяд.

ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел **МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!**



Обърнете се към
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904

Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно от твърда пшеница			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.
330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно от мека пшеница			Многа фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глютен 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 хлеботорения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. falling number минимум 280 абсорбация на вода 62%
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%			Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ.	82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% - Норманди 1 лт.			Натурална млечна сметана 35% от Нормандия-Франция ОТ ПРЯСНО МЛЯКО за всяка сладкарска и готварска нужда.	Отлична обемност (2,7лт.), изключителна стабилност, кадифена структура и отличен вкус. Придава на кремове ефирен вкус и голяма трайност. ОТ ПРЯСНО МЛЯКО
180311	Крем сирене ЕЛЕВИР 29,5%			Готово крем сирене, с масленост 29,5%, от прясно мляко, за всяка сладкарска и готварска нужда.	Изключително богат вкус! Идеален за сладкарски нужди, чийз крем, сладкиши тип маскарпоне и др. Малка доза - много богат вкус.
180108	Рор индустри мек маргарин 80%			Мек маргарин за сладкарство. За кремове, мусове, дребни сладки, кейкове, кифли, козунаци, паста флора, бисквити, петифури и други сладкиши.	Мек маргарин с изключителна обемност при маслени кремове. С природни аромати, които остават и след печенето. Придава обем на сладките и краваите. Лек и вкусен!



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%

ПЕПЕЛ 0,90%

ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13%

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: 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%

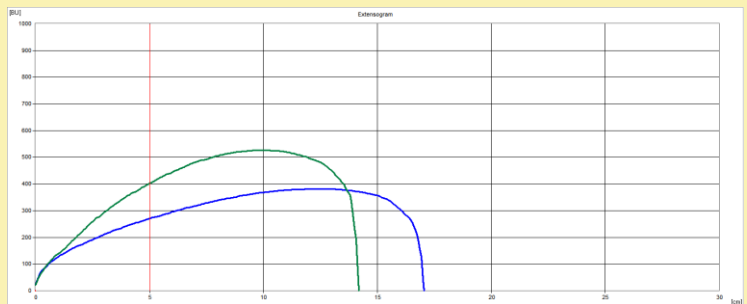
минимум 280

Energy [cm²] (сила/възможност) : 46-35

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

Extensibility [mm] (еластичност) : 168-169

falling number (здравина на зърната)
абсорбация 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. 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: 184015

Екстра драй масло 82% Бретански

**Пряно масло 82% масленост.
(отпрясно мляко)**

Идеално масло за

бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

Състав: масло от пряно мляко, масленост 82%

Без консерванти или допълнителни съставки.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	745KCAL (3060KJ)
МАЗНИНИ	82гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	55гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	< 1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,6гр.
ПРОТЕИНИ	0,7гр.
НАТРИЙ	0,07гр.

Без GMO продукти

Алергени : Маслото е млечен продукт и съдържа млечни протеини и лактоза (млечни алерген). Името "масло" предполага тези алергени.

Опаковка : 10кг, 1к.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ :

За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

ПРЕДИМСТВО :

Много ароматно, натурално масло, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО от най плодотворния френски регион, региона на БРЕТАНИ.

Произведено във Франция. BEURALIA: 13 BIS RUE DE L' AUBRAC 75012 PARIS

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°C температура на сухо.

Продуктът не съдържа GMO суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

180301 МЛЕЧНА СМЕТАНА „Ел е вир“ 35,1% масленост.

ОТ ПРЯСНО МЛЯКО

Whipping cream 35,1 % fat – 1 lt

Млечна сметана за сладкарството стерилизиран по метода УНТ.

Състав: млечна сметана от краве мляко **99,965%**, съгъстител : карагенан Е407.

Млечната сметана за сладкарство на френската фирма „Ел е вир“ – Elle&vire се произвежда от **ПРЯСНО** краве мляко съхранено на 4оС.

Сметаната е обработена на 80 оС и стерилизирана на минимум 140 оС за три секунти.

Сметаната след като се изстуди се опакова в асептична опаковка tetra-brik в 1 литър.

Продуктът се реализира една седмица след опаковането.

През тази седмица се осъществяват всички лабораторни контроли за проверка на всяко произведено количество.

Приложение: Млечната сметана на „Ел е вир“ е специален продукт за сладкарство. Има голяма набухвателна способност, бял цвят и изключително стабилно качество.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	336KCAL (1384KJ)
МАЗНИНИ	35,1гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	24,6гр.
Транс мазнини	1,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	2,9гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	2,9гр.
ПРОТЕИНИ	2,1гр.
НАТРИЙ	30mg.
col	0,07гр.
фибри	0гр.

Опаковка : 12бр. X 1 лт. (989гр. е)

Произведено във Франция. ELVIR-50890 CONDÉ-SURE-VIRE.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

(годен за консумация препоръчително до 6 месеца след производството.)

Съхранение – транспортиране :

Препоръчителна температура от 5° С до 18° С на сухо и чисто място.

Да не се замразява.

След отваряне кутията трябва да се съхранява в хладилник и да се консумира в срок до 48 часа.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

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



СПЕСИФИКАЦИЯ

180311 - КРЕМ СИРЕНЕ 34% масленост CREAM CHEESE

Състав: Пастьоризирано **мляко** и пастьоризирана **млечна сметана** (98,5%)
сол, guar gum E412, стабилизатори: E410, коректор на киселинността E270.

Приложение: Висококачествено готово за консумация, нежно крем сирене.
Подходящо за всяка професионална употреба.
- Намазва се лесно благодарение на нежната и кадифена структура на крема. Идеално крем сирене за сандвичи, хапки, багелс и всяка сладкарска употреба.
- Дава трептящ вкус на всяко топло ястие или салати.
- Подходящо за чийзкейк и всеки сладкиш основан на сирене.

Опаковка : 6бр. X 1 килограм.

Чисто тегло : е 1000гр.

Произведено във Франция. ELVIR-50890 CONDÉ-SURE-VIRE.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Енергийна стойност за 100гр.

Калории	1425KJ/ 345kcal
Протеини	5,2гр.
Въглеhidрати	4,6гр.
От които Захар	2,9гр.
Фибри	0,3гр.
Мазнини	34,0гр.
От които наситени	22,0гр.
Транс мазнини	1,1гр.

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране :

Максимална препоръчителна температура: 2° C - 7° C

След отваряне кутията трябва да се съхранява в хладилник и да се консумира в срок до 48 часа. НЕ СЕ ЗАМРАЗЯВА

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180108

МАРГАРИН ПОР ИНДУСТРИ
ROR INDUSTRY

Мек маргарин за сладкарство.

СЪСТАВ: Палмово олио, рапично олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, кокосово олио, емулгатори: (E471, E475, E322),

Консервант: калиев сорбад (E202), аромати, антиоксидант (E304, E306), окислител (E330), оцветител: В-каротен (E160A).

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	720KCAL (2960KJ)
МАЗНИНИ	80гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	34гр.
Мононенаситени	27гр.
Полиненаситени	7гр.
Транс мазнини	8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.

Вода 19,8%, сол 0%, натрий 0%

Без GMO продукти

Не съдържа алергени съставки

Опаковка : кашон 4 бр. X 5кг. (20кг.)

Производител : ДРАГСБЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Приложение:

Мек маргарин за употреба в сладкарството, с хубав аромат и вкус.- Подходящ за маслени кремове, тъй като придава голям обем. Идеален за дребни сладки и краваи с пухкава и хрупкава структура.

ПРЕДИМСТВО:

Мек маргарин за употреба в сладкарството, с хубав аромат и вкус.- Подходящ за маслени кремове, тъй като придава голям обем. Идеален за дребни сладки и краваи с пухкава и хрупкава структура.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 6 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при + 10 о/С 15оС

Продуктът не съдържа GMO суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



