

Пшеницата известна от 3 хилядолетия е от най-древните зърнени култури в историята на човечеството.



Най-известните сортове пшеница са :

- Зимна пшеница (aestivum), обикновено брашно.
- Твърда пшеница (durum), семола, жълто брашно.
- Еднозърнест лимец (monococcum), брашно лимец.
- Двужърнест лимец (dicoccum), брашно лимец.
- Спелта (Triticum spelta), известния ДИНКЕЛ.



От избрани качества на твърдата пшеница, ДУРУМ, в „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИС“ се получават много високо качество, високопротеинови жълти брашна, с огромни „хлебопроизводителни способности“.

със съдействието
на АЛМА ЛИБРЕ
www.almalibre-prof.com



СЕЛСКИ – ЗЛАТЕН ХЛЯБ ТРАДИЦИЯ И ЗДРАВЕ ОТ БРАШНО СЕМОЛИНА



Стъкловидната твърда пшеница е сорт, осигуряващ високопротеиново брашно, много вкусен и издръжлив хляб, с неповторими природни аромати и ЗЛАТНИ привлекателни нюанси.

Масово в средиземноморските страни и през последните десетилетия в цяла Европа брашното от твърдата пшеница е важна суровина в хлебопроизводството заради : високопротеиновите качества, много добрия вкус , високите „хлебообразуващи способности“, много добрата визия и по-голямата трайност на крайните изделия.

ХАРАКТЕРНИ ЧЕРТИ НА ЗЛАТНИТЕ ХЛЯБОВЕ „ТРАДИЦИЯ И ЗДРАВЕ“ :

1. високопротеинови хлябове

Жълтите брашна по природа имат 6% по-високо протеиново съдържание от белите и в резултат на това много по-високи хранителни стойности.

Златните хлябове „традиция и здраве“ са в основата на пирамидата на здравословното хранене.



2. вкуски хлябове с голяма свежест

Жълтите брашна на хлябовете „ТРАДИЦИЯ и ЗДРАВЕ“ от твърда пшеница, по природа имат много по-големи „хлебообразуващи способности“ отколкото белите брашна от мека пшеница. По природа имат по-висока абсорбация на вода (над 60%) и в резултат на това, много свежа и силна вътрешност, много вкусна, хрупкава и здрава кора, привлекателна визия.



3.хлябове с много голяма трайност

В протеиновата мрежа на жълтите брашна на хлябовете „ТРАДИЦИЯ и ЗДРАВЕ“ влагата се „заключва“ по специален начин осигурявайки много по-голяма трайност на тези хлябове, без никакви чужди примеси.
Съвет : Съхранявайте хлябовете в затворен дървен шкап, покрити с кърпа.

4.хлябове с житни природни аромати

Жълтите брашна (твърда пшеница), освобождават природни аромати, характерни за хляба събуждайки подсъзнателни традиционни образи кодирани в човешките клетки от хиляди години.

