

INFIBRA®

ИНФИБРА



**НОВО ВКУСОВО
ИЗЖИВЯВАНЕ
И НОВАЦИЯ В
ХЛЕБАРСТВОТО**

**Благодарение
на бавното печене
на пшеничен зародиш
и трици.**

a WHEAT GERM *b* BRAN

DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

ВИДЕО ТУК



МАГИЯТА НА ПЕЧЕНЕТО

ОПИТ ОТ МИНАЛОТО



Понякога новите решения се откриват, като се обърнем към миналото. Печенето е древен метод и широко използван традиционен процес за кафе, бадеми, лешници и ядки като цяло.

С бавното и постепенно обезводняване на зародиш и трици печенето им не само стабилизира продукта, правейки го по-подходящ за обработка и съхранение,

**НО ИЗВЛИЧА
ВСИЧКИТЕ
АРОМАТИ
И ВКУСОВЕ.**

Тази техника, приложена към пшеничния зародиш и трицата, дава стабилни брашна, перфектни за всякакви приготвяния, с всички хранителни свойства на пшеницата и нейния естествен вкус.

а пшеничен зародиш б трици



Няма фиксирано време. Няма фиксирана температура. Начинът на печенето на отделените зародиш и трици е изкуство различен всеки път, защото околните условия и характеристиките на суровината постоянно се променят.

Отделът за печене прилича на малка работилница: тук минутите минават бавно, но не се толерират отвлечения и нито един детайл не може да бъде пренебрегнат, защото дори най-малката грешка в оценката може да навреди непоправимо на целия процес.

Всичко е в ръцете на пекаря: той установява параметрите на машината и решава кога продуктът е готов, разглеждайки неговия вид, цвят и аромат.

За да се постигне това, са необходими години опит, много страст и най-важното, трябва да може да се чака.

**Вкусът
на
древно
ремесло**

ЗАЩОТО ДОБРИТЕ РЕЗУЛТАТИ ИЗИСКВАТ ВРЕМЕ



ЗДРАВЕ с ВКУС

Изследвания проведени в сътрудничество с **Университета в Модена** и Реджо Емилия показват, че продуктите от INFIBRA подобряват хранителния прием поради присъствието на полиненаситени мастни киселини и витамин Е



ФИБРИ



ОМЕГА



АНТИОКСИДАНТИ



МИНЕРАЛНИ СОЛИ

БРАШНА С ВИСОКА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ИЗБОРЪТ НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

Днес хората търсят здравословна и балансирана диета. Хлябът и пекарските изделия, приготвени с брашна от INFIBRA, СА ОТГОВОР НА НОВИТЕ ТЕНДЕНЦИИ НА ПОТРЕБИТЕЛЯ, защото запазват ценните хранителни свойства на пшеничния зародиш и триците



Информирайте
вашите клиенти
за качествата на
ИНФИБРА >



ПРАВИЛНАТА КОМУНИКАЦИЯ ВДИГА ПРОДАЖБИТЕ

Ясната и ефективна комуникация е необходима, за да помогне на потребителите в техния избор, като предоставя обективна информация за свойствата, предимствата и произхода на продукта.

INFIBRA[®]
Academy



FIND OUT HERE
THE RECIPE VIDEO



Консултирайте се с търговците на
АЛМА ЛИБРЕ,
ползвайте обработените
комуникативни
техники на АЛМА ЛИБРЕ
вижте [ТУК](#) и [ТУК](#)



КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР

Studi realizzati in collaborazione con l'Università di Modena e Reggio Emilia dimostrano che i prodotti realizzati con le farine INFIBRA migliorano l'apporto nutritivo per la presenza di acidi grassi polinsaturi e vitamina E.

CLASSIC LINE



Тези ценни брашна с печени пшенични зародиши са нискокалорични и източник на фибри.

PRIMAMACINA LINE



Брашно, получено от първото смилане на целия зърнен продукт, с частиците, пшеничния зародиш и печения разбит мек пшеничен продукт.

CEREAL AND SEED LINE



Смес от различни видове брашно ИНФИБРА с добавени избрани хранителни вещества и разнообразни семена.

PIZZA LINE



Брашна с добавка от ценни печени пшенични зародиши, които гарантират еластичност и по-голямо попиване на течности.

100% ITALIAN WHEAT									
TYPE 1	TYPE 2	INFIBRA +	CLASSIC	NOIR	CLASSIC	SUPERFOOD	MAMMA'	ZERO +	CROKKIA
W 210	W 230	W 350	W 140-170	W 350-360	SPELT & SPELT	CHIA&SEEDS	W 350	W 250	CLASSIC W 300-370
W 300			W 240-260		EXTRA BLACK	TURMERIC, GINGERBREAD & POPPY		W 340	RUSTIC W 290-350
W 380			W 360-370		WHOLEMEAL SPELT	SPIRULINA WITH SEEDS			
			W 400-430		MULTIGRAIN	SPIRULINA WITHOUT SEEDS			
					SARACEN & SEEDS				



 **INFIBRA**[®]

DENTI
DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

Alma
Libre