



ПЪЛНОЗЪРНЕСТ-РЪЖЕН КАРВЕЛИ с квас BÖCKER TRADITIONELLE

НАКИСНАТО КАРВЕЛИ / АВТОЛИЗА

330107 "КАРВЕЛИ" - ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТ брашно 3.000 гр.
вода 1.800 гр.

Накиснете брашното във вода за половин час.

ГЛАВНО ТЕСТО

	НАКИСНАТО КАРВЕЛИ	4.800 гр.
330303	пълнозърнеста ръж	3.000 гр.
210207	Квас традиционале БЮКЕР	1.000 гр.
330101	Супер силно брашно	5.000 гр.
	Сол	200 гр.
	Мая	200 гр.
210334	Ечемичен малц	200 гр.
	Вода	± 5.700 гр.



Месим всичките продукти заедно в тестомесачка за 12мин. на първа скорост и за още 3-4мин. на втора.

Температура на тестото: 27 - 28°C

Почивка на тестото: 35 – 40 мин. в леген поръсен с брашно

Режем тестото по 580 гр.и оформяме схема по желание.

ВТАСВНЕ

температура: 33°C / влага: 70% / време: 30 – 35 мин.

ПЕЧЕНЕ С ПАРА

тампература: 240°C и намаляваме веднага на 220°C

време: 55 – 60 мин.

Отваряме тамперите през последните 10мин.



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

ХАРАКТЕРИСТИКА ЗА ПЪЛНОЗЪРНЕСТ-РЪЖЕН КАРВЕЛИ

Здравословен, много вкусен и ароматен ПЪЛНОЗЪРНЕСТ хляб произведен от пълнозърнести брашна (КАРВЕЛИ от твърда пшеница и ГЕРМАНСКА РЪЖ, технология на АВТОЛИЗА). Натуралната 100% ръжената квас ТРАДИЦИОНАЛЕ БЮКЕР, осигурява богати натурални аромати, приятна киселинност, богат вкус и дълга трайност

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.

330107	"КАРВЕЛИ" - ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО брашно от твърда пшеница 25КГ.			Връщане в традицията с ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО от ТВЪРДА 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.
330101	СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница 25кг.			Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глютен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбция 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, абсорбция на вода - waterabsorption: 62,50%
210334	ТЕЧЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ 15кг.			На всеки ваш хляб, добавете 1-3% НАТУРАЛЕН ТЕЧЕН МАЛЦ върху брашното. Маята ще се нахрани по-добре и ще получите: -По-хрупкава и по-добра кора -По-привлекателен златен цвят -По-приятни природни аромати	НАТУРАЛНИЯ МАЛЦ, създава условия, за да се „заклучи“ влагата във вътрешността на хляба, факт, който осигурява по-голяма трайност на вашите изделия.
210302 210303	РЪЖЕНО брашно Пълнозърнесто от Германия тип 997 (пепел 0,900%) тип 1150(пепел 1,150%)			Пълнозърнеста 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/QSb0FN9UI-M
210207	ТРАДИЦИОНАЛЕ Натурална ръжена закваска в паста Кофа бкг.			1.100% натурален продукт/ e-free без добавки 2. Идеално за ТРАДИЦИОНИ ръжени, селски и др. 3. Богати сладко-кисели аромати и вкусове точно като на традиционните процедури. 4.Гъвкавост в дозировката:1-10%(ТТА-киселинност 60) 5.От 100% висококачествен ръж 6.Много голяма трайност на крайните изделия 7.Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури 8.Винаги стабилно качество	При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПЪЛНОЗЪРНЕСТИТЕ ХЛЯБОВЕ „ПРИРОДА И ЗДРАВЕ“ :

1. Решават проблемите при червата

Фибрите на триците не се усвояват, използват се от червата като адсорбент намалявайки риска от запек. Триците са полезни за храносмилателната система, запазвайки от рак и други болести на дебелото черво. Премахват токсините.

2. Осигуряват благополучие и повече енергия

Зародиша и триците, съдържат протеини, витамини (B,E) и елементи(калций, магнезий, фосфор) които са извор на енергия отстранявайки умората и депресията. Хлябовете „ПРИРОДА И ЗДРАВЕ“ имат нисък Гликоличен индекс (около 65), въглехидратите се превръщат много бавно в гликоза и осигуряват повече енергия, сила и условия за диета.

3. Осигуряват сваляне на килограми

Фибрите на триците са НЕРАЗТВОРИМИ, дават чувство за наситност, претискат мазнините и помагат за тяхното премахване. Хлябовете „ПРИРОДА И ЗДРАВЕ“, съдържат много по малко глутен от белите хлябове, факт важен за сваляне на килограми.

4. Понижават холестерола и кривното налягане

Хлябовете „ПРИРОДА И ЗДРАВЕ“ съдържат магнезий, калий, микроелементи и витамини помагащи решително за нормализиране на нивото на кръвната захар, намаляват кръвното налягане и ограничават решително затлъстяването.



**Alma
Libre**

СПЕСИФИКАЦИЯ
Код: 330107

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

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

СПЕЦИФИКАЦИЯ / Код: 330101

БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрава естествено и решително тяхната същност

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.
За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904

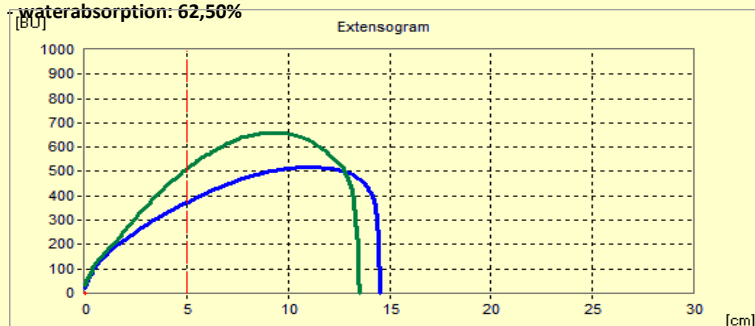
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба.

ВЛАГА 14%
ГЛУТЕН минимум 31,0%
ПЕПЕЛ 0,55%
280

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.

absorption of water (water absorption: 62,50%)
falling number (здравина на зърната) минимум



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: 210334-210338

МАЛЦ

Състав: 80% ечемичен малц, 20% вода.

Приложение: Идеален, за оцветяване и обогатяване с малцов аромат и вкус различни хлебни изделия. Прибавя се в малки дози.

За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	297 KCAL (1.264 KJ)
МАЗНИНИ	<0,3 g
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<0,5 g
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70 g
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	40 g
ФИБРИ	<1,0 g
ПРОТЕИНИ	4,4 g
НАТРИЙ	0,09 g

Опаковка : 25кг.

Произведено във ЕО/ДАНИЯ. HARBOE.

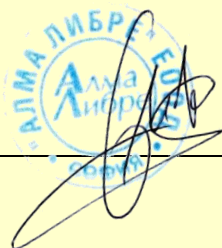
Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

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: 210302

ГЕРМАНСКА РЪЖ 997

Състав: ръжено брашно.

Приложение: ръжено брашно, за всяка употреба

Пепелно съдържание 997

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	316KCAL (13237KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,14гр. 0,161гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,78гр. 6,232гр.
ПРОТЕИНИ	7,39гр.
ФИБРИ	6,9гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. РУНИНГЕН Т ДАС МЕЛ – Германия
Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999
Срок на годност: виж опаковката
Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210207

ТРАДИЦИОНАЛЕ
Натурална ръжена закваска в паста
готова за употреба

Състав: Вода, ръжени брашна, фруктоза, ръжен малц, натурално култивирана квас.

Приложение: Идеален за обогатяване на хлебните изделия, като селски хляб, Пълножърнеци и ръжени хлябове .
Придава на крайния продукт богат вкус и свежест

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	174,7KCAL (736,8KJ)
МАЗНИНИ	1,2гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,2гр.
Мононенаситени	0,4гр.
Полиненаситени	0,7гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	24,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	1,3гр.
ПРОТЕИНИ	5,5гр.
СОЛ	0,00гр.
ФИБРИ	11,7гр.

НАЧИН НА УПОТРЕБА: Закваската **ТРАДИЦИОНАЛЕ** (натурална ръжена квас в паста), е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време.

При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта (включително и мая), добавете **ТРАДИЦИОНАЛЕ**, от 1% до 10% върху теглото на брашното.

(2-6% върху брашното за бели хлябове, 6-10% за ръжети хлябове)

Дозата се определя от производителя, в зависимост от натуралните аромати и богатия вкус които иска да осигури в крайното си изделие.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Използвайки натуралния квас **ТРАДИЦИОНАЛЕ** на БЪКЕР се увеличава усвояването на водата и затова е необходимо да добавите повече вода.

РЕЗУЛТАТИ:

При употребата на натуралните кваси на БЪКЕР във вашата рецепта, ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.

Опаковка : кофа бкг.

Произведено във Германия. ВЪКЕР - ВOKER.

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



