



ТРАДИЦИОННИ СОЛЕНИ „КРИКАКИА“ рецепта за основно тесто

ПРОДУКТИ

330104	„ЛИМНОС“ брашно	300гр.
330105	„СТАРЕНИО“ брашно	200гр.
	Вино „рецина“	230гр.
450102	Зехтин „ЛАДИ“	210гр.
180603	Набухвател ХЕРКУЛЕС	10гр.
	Захар	10гр.
	Сол	5гр.

По желание добавяме сушени или пресни зеленчуци, или плодове, колбаси, ядки, сирена, 100-200гр. към тази рецепта.
(Ако се ползват добавки с влага, съответно намаляваме виното)

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Емулгираме течностите в блендер заедно със солта и набухвателя
- В миксер (представка перо) хомогенизираме емулгираната смес като добавяме малко по малко брашната докато се получи хомогенизирано тесто с мазна структура.
- Добавяме пълнеж (по желание) и хомогенизираме за още 1-2мин.
- Оформяме фитили и затвяряме на «кръг».
- Печене : Температура : печка с въздух: 170 - 180°C
Друга печка: 200 - 210°C
Време: 20 минути

Като извадим от фурната са меки и като изстинат се втвърдяват.
Съхранение, далече от слънце в затворен съд.



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ СОЛЕНИ ТРАДИЦИОННИ „КРИКАКИА“

Солено ронливо тесто, основан на много силни брашна от твърда пшеница с различна кокометрия за осигуряване на традиционен характер и по различен вид хрупкавост.

Задължително с ЗЕХТИН (45%), структура и вкус, „ладата“

Различните пълнежи и вкусове придават вкусов характер в това специално ронливо, мазно тесто и много привлекателна визия.

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

КЛАСИЧЕСКИ КРИКАКИА

Рецепта за основно тесто

ПРОДУКТИ

330103	Сладкарско брашно	500гр.
	Бяло сухо вино	230гр.
450102	Зехтин „ЛАДИ“	110гр.
180203	Канола (рапично олио)	100гр.
180603	Набухvatел ХЕРКУЛЕС	10гр.
	Захар	10гр.
	Сол	5гр.

По желание добавяме сушени или пресни зеленчуци, или плодове, колбаси, ядки, сирена, 100-200гр. към тази рецепта. (Ако се ползват добавки с влага, съответно намаляваме виното)

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Емулгираме течностите в блендер заедно със солта и набухvatеля
- В миксер (представка перо) хомогенизираме емулгираната смес като добавяме малко по малко брашното докато се получи хомогенизирано тесто с мазна структура.
- Добавяме пълнеж (по желание) и хомогенизираме за още 1-2мин.
- Оформяме фитили и затвяряме на «кръг».
- Печене : Температура : печка с въздух: 170 - 180°C
Друга печка: 200 - 210°C
Време: 20 минути

Като извадим от фурната са меки и като изстинат се втвърдяват. Съхранение, далече от слънце в затворен съд.



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

СОЛЕНИ КЛАСИЧЕСКИ „КРИКАКИА“

Солени бисквити основани на фино брашно с фина кокометрия, много малък пепел (под 0,45%) и абсорбация на течности над 65% задължително с ЗЕХТИН (45%) за това често се наричат „ладата“
Различните пълнежи и вкусове придават вкусов характер в това специално ронливо, мазно тесто.

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

СЕДЕМЗЪРНЕСТИ КРИКАКИА „ЛИМНОС“

Рецепта за основно тесто

ПРОДУКТИ

330104	„ЛИМНОС“ брашно	325гр.
210325	МНОГОЗЪРНЕСТ сикс грейн	175гр.
	Бяло сухо вино	230гр.
450102	Зехтин „ЛАДИ“	110гр.
180203	Канола (рапично олио)	100гр.
180603	Набухвател ХЕРКУЛЕС	10гр.
	Захар	10гр.
	Сол	5гр.

По желание добавяме сушени или пресни зеленчуци, или плодове, колбаси, ядки, сирена, 100-200гр. към тази рецепта. (Ако се ползват добавки с влага, съответно намаляваме виното)

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Емулгираме течностите в блендер заедно със солта и набухвателя
- В миксер (представка перо) хомогенизираме емулгираната смес като добавяме малко по малко брашното докато се получи хомогенизирано тесто с мазна структура.
- Добавяме пълнеж (по желание) и хомогенизираме за още 1-2мин.
- Оформяме фитили и затвяряме на «кръг».
- Печене : Температура : печка с въздух: 170 - 180°C
Друга печка: 200 - 210°C
Време: 20 минути

Като извадим от фурната са меки и като изстинат се втвърдяват.
Съхранение, далече от слънце в затворен съд.



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

СЕДЕМЗЪРНЕСТИ „КРИКАКИА“

Солени многозърнести солети със седем брашна (твърда и мека пшеница, ръж, ечемик, овес, просо, сусам.) С ЗЕХТИН (45%). С всичките здравословни характеристики на многозърнести изделия. Диетични с фибри над 12%. Различните пълнежи и вкусове придават вкусов характер в това специално ронливо, мазно тесто.

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

СОЛЕНИ КРИКАКИА С КВАС

Рецепта за основно тесто

ПРОДУКТИ

330104	„ЛИМНОС“ брашно	325гр.
210325	МНОГОЗЪРНЕСТ сикс грейн	175гр.
	Бяло сухо вино	200гр.
450102	Зехтин „ЛАДИ“	110гр.
180203	Канола (рапично олио)	100гр.
210220	вино ПРЕДФЕРМЕНТ	30гр.
180603	Набухвател ХЕРКУЛЕС	10гр.
	Захар	10гр.
	Сол	5гр.

По желание добавяме сушени или пресни зеленчуци, или плодове, колбаси, ядки, сирена, 100-200гр. към тази рецепта. (Ако се ползват добавки с влага, съответно намаляваме виното)

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Емулгираме течностите в блендер заедно със солта и набухвателя, без вино ПРЕДФЕРМЕНТ
- В миксер (представка перо) хомогенизираме емулгираната смес като добавяме малко по малко брашното докато се получи хомогенизирано тесто с мазна структура.
- Добавяме ВИНО ПРЕДФЕРМЕНТ и пълнеж (по желание) и хомогенизираме за още 1-2мин.
- Почивна на тестото 15мин. на стайна температура (18-20оС)
- Оформяме фитили и затваряме на «кръг».
- Печене : Температура : печка с въздух: 170 - 180°С
Друга печка: 200 - 210°С
Време: 20 минути

Като извадим от фурната са меки и като изстинат се втвърдяват. Съхранение, далече от слънце в затворен съд.



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

СОЛЕНИ „КРИКАКИА“ С КВАС

Готов НАТУРАЛЕН ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР се добавя към силни брашна и абсорбация на течности над 65% задължително с ЗЕХТИН (20-45%) за това често се наричат „ладата“

Различните пълнежи и вкусове придават вкусов характер в това специално ронливо, мазно тесто.

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПЪЛНЕЖИ И ВКУСОВЕ

«КРИКАКИА» С ПОДПРАВКИ

Към основното тесто, добавяме подправки по избор и количество по желание (3-5% върху тестото) :

59

13/1

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНИ ОВКУСИТЕЛИ И ПОДПРАВКИ ЗА СЛАДКАРСТВО И ХЛЕБАРСТВО	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА
90305 90303	сушен праз лук на прах или снежинки плик 1000гр.		За всяка готварска и хлебарска употреба. Идеален за гризини, гевреци, хлеботворения, солени бисквити и др.	-Сорт „starlet“ -100% натурален продукт. -Натурално изсушаване.
90304	сушен чесън прах или на гранули плик 1000гр.		За всяка готварска и хлебарска употреба. Идеален за гризини, гевреци, хлеботворения, солени бисквити и др.	-Сорт „creole“ -100% натурален продукт. -Натурално изсушаване.
90231	ГОРЧИЦА на прах плик 200гр.		За всяка готварска и хлебарска употреба. Идеален за гризини, гевреци, хлеботворения, солени бисквити и др.	-Сорт „sinapis alda“ -100% натурален продукт. -Натурално изсушаване.
90229	сладка - пушена ПАПРИКА плик 200гр.		За всяка готварска и хлебарска употреба. Идеален за гризини, гевреци, хлеботворения, солени бисквити и др.	-Сорт „cardo di torro“ -100% натурален продукт. -Натурално изсушаване.
90228	лют ЧИЛИ ПЕПЕР плик 200гр.		За всяка готварска и хлебарска употреба. Идеален за гризини, гевреци, хлеботворения, солени бисквити и др.	-Сорт „chili pepper“ -100% натурален продукт. -Натурално изсушаване.
90230	СУМАК плик 200гр.		За всяка готварска и хлебарска употреба. Идеален за гризини, гевреци, хлеботворения, солени бисквити и др.	-Сорт „rhus“ -100% натурален продукт. -Натурално изсушаване.
90232	сушен ЕСТРАГОН плик 200гр.		Taragon, за плодови салати, сладолед, салатите, сосове за бяло месо, дресиг за яйца и риба и др.	-Сорт „френска артемисия“ -100% натурален продукт. -Натурално изсушаване.
90202	Какуле / кардамо на зърна или на прах плик 200гр.		Какуле (cardamotum) се ползва като зърно или на прах в скандинавско, турско, и азиатско сладкарство, а в САЩ като добавка към кафето.	-Лек, приятен и различен аромат за печива, козунаци, теста и др. -Много здравословни характеристики.
90201	Махлеп на зърна или на прах плик 200гр.		Махлеп (Pranus mahaleb). Костилката на този сорт череша придава много характерен и различен вкус на сладкишите, козунаци и печива.	-Много малка доза към теста и сладкиши, придава характерни аромати и вкусове, много различни. -Много здравословни характеристики.

58

НАТУРАЛНИТЕ СЛАДКАРСКИ И ХЛЕБАРСКИ СУШЕНИ ПОДПРАВКИ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

са необходими суровини за достойно производство.
АЛМА ЛИБРЕ ви осигурява една много интересна 100% натурална серия от подправки за сладкарство и хлебарство, за да изпълните всичките ви гастрономични мечти с природните аромати на земите от целия свят. Овкусете оригинално вашите хлеботворения, гризини, гевреци, бисквити, кишове, пандишпани, солени мфини и кейкове, пици, соленики, бисквитки или друго и изненадайте вашите клиенти с интересни и впечатляващи вкусове.



13/1

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНИ ОВКУСИТЕЛИ И ПОДПРАВКИ ЗА СЛАДКАРСТВО И ХЛЕБАРСТВО	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА
90225 90215	натурална ванилия стикс 14-16см. (вакум) 20 гр. 50 гр.		Семената са натурален овкусител ванилия. С кората превим идеална ванилова захар и декорация.	-Произход Мадагаскар -Калибриран 16см. и вакумиран 50гр. -За всяка кулинарна употреба -Гарантирано натурални резултати.
90239	Канела на прах КАСИА ВЕРА 1к. НОВО!		100% натурална канела на прах сорт КАСИА ВЕРА ПЪРВО КАЧЕСТВО	-Произход ВИЕТНАМ -Сорт „касиа вера“, качество А -За всяка кулинарна употреба
90240	Кардамон ГВАТЕМАЛА на прах 1к. НОВО!		100% натурален КАРДАМОНна прах сорт ГВАТЕМАЛА ПЪРВО КАЧЕСТВО	-Произход ГВАТЕМАЛА -Сорт „ГВАТЕМАЛА“, качество А -За всяка кулинарна употреба
90241	АНАСОН Семена 1к. НОВО!		100% натурален АНАСОН ПЪРВО КАЧЕСТВО	-Произход ТУРЦИЯ -Сорт „ОРИДЖИНАЛ“, качество А -За всяка кулинарна употреба
90242	ФЕНЕЛ Семена 1к. НОВО!		100% натурален ФЕНЕЛ Семейство копър ПЪРВО КАЧЕСТВО	-Произход ГЪРЦИЯ -Сорт „АНИТОС“, качество А -За всяка кулинарна употреба
90243	ДЖИНДЖИФИЛ на прах 1к. НОВО!		100% натурален ДЖИНДЖИФИЛ на прах ПЪРВО КАЧЕСТВО	-ПроизходИНДИЯ -качество А -За всяка кулинарна употреба
90202	Какуле / кардамо на зърна или на прах плик 200гр.		Какуле (cardamotum) се ползва като зърно или на прах в скандинавско, турско, и азиатско сладкарство, а в САЩ като добавка към кафето.	-Лек, приятен и различен аромат за печива, козунаци, теста и др. -Много здравословни характеристики.
90201	Махлеп на зърна или на прах плик 200гр.		Махлеп (Pranus mahaleb). Костилката на този сорт череша придава много характерен и различен вкус на сладкишите и печива.	-Много малка доза към теста и сладкиши, придава характерни аромати и вкусове, много различни. -Много здравословни характеристики.
90302	сушен боселик плик 1000гр.		Боселик (Ocimum basilicum). За всяка гастрономична нужда.	-Иделна подправка за ястия и песто -Като екстракт с мляко или сметана, се използва за сладолед и натурален аромат на шоколад.
90306	сушен риган плик 1000гр.		Натурален риган (Greek Oregano) За салати и ястия. Подходящ за чай.	-Много здравословни характеристики. -Силни природни, планински аромати -Подправка за салати, хлеботворения и чай.

«КРИКАКИА» С МОРКОВИ

Измиваме добре моркови и ги настъргаме ситно.
Добавяме върху тестото за КРЪГОВЕ 10-20%
хомогенизираме добре, оформяме и печем.

«КРИКАКИА» С МАСЛИНИ

Добавяме върху тестото за КРЪГОВЕ 10-20%
маслини КАЛАМАТА на шайби
хомогенизираме добре, оформяме и печем.

57

12/1

ЧЕРНИ МАСЛИНИ „КАЛАМАТА“ НА ШАЙБИ ЗА ГАСТРОНОМИЯ

Маслините са от плодовете с известни на всички здравословни характеристики,
много богати природни аромати и неповторими вкусове.

АЛМА ЛИБРЕ предлага осолени маслини на шайби за солени хлебтворения, солени бисквитки,
солени кукис и мъфини, хлябове, салати и др.

Черните маслини които избрахме и ви предлагаме, са сорт КАЛАМАТА натурални маслини на шайби.

За рецепти, идеи и приложения обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.

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

Технолози: тел. 878984887, 878257904



код 450201
Черни маслини
КАЛАМАТА
на шайби 3к.
Vegan



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.

330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно от мека пшеница 25кг			Многа фино смляна 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 хлеботорения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. falling number минимум 280 абсорбация на вода 62%
210220	БЮКЕР ВИНО предфермент готов за употреба Опаковка 10кг.			Течен предфермент – ПУЛИШ – POOLISH ферментирано тесто заедно с мая стабилизиран с вино и сол. ТТА-киселинност 20-22 развиват се алкохоли които не изчезват получават се много богати аромати. Доза : 2% до 6% върху теглото на брашното	-Голяма трайност -изключителна свежест -много богати аромати -много хрупкава кора с кафяви/червени нюанси -много богата и „отворена“ вътрешност -функционално и бързо производство без нужда от допълнителна апаратура. -придава леки ароматни нюанси на вино -плодови вкусове с регулирана сладост
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%
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.
210325	МНОГОЗЪРНЕСТ СИКСГРИН 35% 25кг.			Готова смес от 6 вида зърна : пшеница, ръж, ечемик, овес, просо, сусам. Цялата природа в едно!	Много бързо и винаги стабилно производство на многозърнест хляб със неповторим вкус и аромати. ползваме 35% върху брашното Гледайте филм/рецепта: https://youtu.be/BJA3Y5hN868

КОД	НАБУХВАТЕЛ ХЕРКУЛЕС	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА
180603	Набухвател Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС	НАБУХВАТЕЛ (BAKING POWDER) е един идеален набухвател с неутрален вкус без мирис странични действия Идеална структура на крайните продукти. Препоръчителна доза 0,6% върху брашното	Изключително силен продукт, съдържа : - Пирофосфат на натриева киселина E450i, 40% - Сода бикарбонат E500ii, 30% - Пшенично нишесте 20% - Калциев карбонат E170, 10%





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210220

БЮКЕР ВИНО

Течен предфермент – ПУЛИШ – POOLISH

(ферментирано тесто заедно с мая)
стабилизиран с оцет и сол.

Състав : вода, пшенични брашна, малцови брашна, декстроза, оцет, сол, инулин, мая.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	96KCAL (407KJ)
МАЗНИНИ	0,2гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,1гр.
МОНОЕНАСИТЕНИ	0,0гр.
ПОЛИЕНАСИТЕНИ	0,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	18гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,3гр.
ПРОТЕИНИ	2,9гр.
СОЛ	5гр.
ФИБРИ	4гр.

ДОЗИРОВКА

Ползва се 2-6% върху брашното

ОПАКОВКА: 10 кг. (bag in box)

НАЧИН НА УПОТРЕБА: Предфермент ВИНО 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 предфермент ВИНО, от 2% до 6% върху теглото на брашното.

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

предимства на БЮКЕР ВИНО

- Голяма трайност
- изключителна свежест
- много богати аромати
- много хрупкава кора с кафяви/червени нюанси
- много богата и „отворена“ вътрешност
- функционално и бързо производство без нужда от допълнителна апаратура.
- придава леки ароматни нюанси на вино
- плодови вкусове с регулирана сладост



ОПАКОВКА: 10 кг. (bag in box)

Произведено във Германия. БЮКЕР - BOKER.

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



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





СПЕСИФИКАЦИЯ Код: 330101

БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрава естествено и решително тяхната същност създавайки здрава 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. Консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба.

ВЛАГА 14%

ГЛУТЕН минимум 31,0%

ПЕПЕЛ 0,55%

абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 100-116

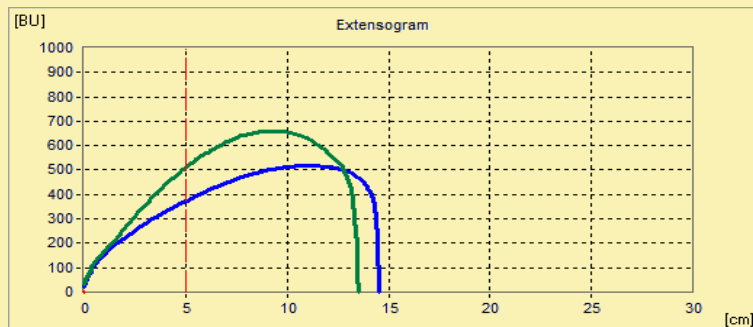
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 373-509

Extensibility [mm] (еластичност) : 145-136

Maximum [BU] (разтегляне): 517-660

Ratio Number (Max.): 3,6-4,9.

falling number (здравина на зърната) минимум 280



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: 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. 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: 210306

МНОГОЗЪРНЕСТА

MS CHOICE SIX GRAIN

Смес от 6 вида зърна

Състав: едро смлян овес, едро смляна ръж, пшенично брашно, ръжено брашно, гриз царевичен, просо, семена от сусам, ленено семе, едро смлян ръж, сол, ръжена закваска на прах, малцово пшенично брашно, малцов екстракт от ечемик, пшенично брашно, пшеничен глутен, малцово пшенично брашно, подправки, подобрител Е300

Може да съдържа следи от мляко или соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	348KCAL (1455KJ)
МАЗНИНИ	8,3гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	47,4гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	3,2гр.
ПРОТЕИНИ	13,5гр.
СОЛ	5,02гр.
ФИБРИ	12,6гр.

Приложение:

Идеална смес за производството на многозърнест хляб, тостове, франзели, ролс, гризини и други хлебни творения.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. Фирма - КОМПЛИТ

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.

Сертификати :



София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

