



## ЦАРЕВИЦЕН ГЕВРЕК ГОЛДМАЙЗ

### РЕЦЕПТА:

210339	ГОЛДМАЙЗ	2500гр.
330101	СУПЕР СИЛНО БРАШНО	2500гр.
180108	Рор - мек маргарин	150гр.
	Захар	200гр.
	Мая	150гр.
	Вода	2350-2500гр.
290305	Сусам суров белен от Судан за поръсване или	
290306	Сусам суров небелен от Судан или	
210406	Царевични трохи за декорация или	
380271	Декор пикантен ориентал	



### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Разбиваме всички продукти заедно за 3 минути на първа скорост и 5-6 минути на втора скорост.
- Температура на тестото 24-26°C.
- Почивка на тестото : 20 минути.
- Нарязваме на парчета, размер по желание. – около 90-100гр.
- Отваряме лист и включваме КРЕМ СИРЕНЕ Cream Cheese ELLE & VIRE.
- Потъват гевреците във вода за 10-15 сек.
- После поставяте гевреците в Décor Oriental PBP и поставяме в тава.
- Втасвателна камера : 32° С – Влажност 70% - Време 30 минути.
- Печене: Температура: 220-230° С, с пара.  
Време : ± 15-20 минути



## ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЦАРЕВИЦЕН ГЕВРЕК ПАНОМАЙЗ

Смес от царевични брашна с цели бейби царевични зърна, царевичен грис и цели гранули заедно с малко мек фракциониран маргарин оформят маяно тесто за оригинален царевичен геврек. Натурален инвертозахар заключава влагата осигурявайки трайност и свежест. За поръска може да се ползва сусам или гранули от царевича или пикантен ДЕКОР ОРИЕНТАЛ

### ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта 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 ПЪЛНЕЖ:****1. Пълнеж КРЕМ БЪЛГАРСКИ КАШКАВАЛ**

	Кашкавал	200гр.
183602	Бешамел	70гр.
182104	Албумин	10гр.
	Вода	270 гр.

Разбъркваме всичко заедно за 3-4 мин до пълна хомогенизация

**2. Пълнеж КРЕМ МАНУРИ-ГРАВИЕРА-КРИТ**

480208	Манури	100гр.
480301	Гравиера КРИТ*	100гр.
183602	Бешамел	60гр.
182104	Албумин	10гр.
	Вода	200гр.

Разбъркваме всичко заедно за 3-4 мин до пълна хомогенизация.

**3. Пълнеж КРЕМ ТИРОГАЛОС-МАНУРИ**

480208	Манури	120гр.
183602	Бешамел	50гр.
182104	Албумин	10гр.
480201	Тирогалос	200гр.

Разбъркваме всичко заедно за 3-4 мин до пълна хомогенизация.

**4. Пълнеж КРЕМ ТИРОГАЛОС-МАНУРИ (2)**

480208	Манури	120гр.
183602	Бешамел	50гр.
480201	Тирогалос	200гр.

Разбъркваме всичко заедно за 3-4 мин до пълна хомогенизация.

**5. Пълнеж КРЕМ ФЕТА-ТИРОГАЛО**

480215	Фета	140гр.
183602	Бешамел	50гр.
182104	Албумин	10гр.
480119	Тирогалос	200гр.

Разбъркваме всичко заедно за 3-4 мин до пълна хомогенизация.

**6. Пълнеж КРЕМ ЧЕТИРИ СИРЕНА**

480301	Гравиера КРИТ*	50гр.
480208	Манури	50гр.
480215	Фета	50гр.
183602	Бешамел	50гр.
182104	Албумин	10гр.
480119	Тирогалос	200гр.

Разбъркваме всичко заедно за 3-4 мин до пълна хомогенизация.

**7. Пълнеж КРЕМ БАЛКАНСКИ СИРЕНА**

	Кашкавал	150гр
480208	Гравиера КРИТ*	50гр
183602	Бешамел	50гр
182104	Албумин	10гр
480119	Тирогалос	200гр
	Вода	50гр

**ИЗПЪЛНЕНИЕ**

Хомогенизираме в миксера всичките продукти заедно за 3-4 мин.

**\*вместо класическата ГРАВИЕРА КРИТ (овце мляко80%-козе мляко20) код 480208 може да ползвате ГРАВИЕРА КРИТ КОЗЕ (козе мляко 100%) код 480304 или ПУШЕНА ГРАВИЕРА КРИТ**

**8. Пълнеж ВЕГАН КРЕМ – ВКУС МОЦАРЕЛА**

480220	ВЕГАН ГУРМЕ - ВКУС МОЦАРЕЛА	400гр.
011104	Соева напитка ХОПЛА*	1500гр.
090234	Нишесте	90гр.
180101	Мек маргарин	45гр.
	Сол	3гр.
090229	Сладка паприка	10гр.



На слаб огън хомогенизираме всичките продукти освен ВЕГАН ГУРМЕ - ВКУС МОЦАРЕЛА.

На края, добавяме настъргано ВЕГАН ГУРМЕ - ВКУС МОЦАРЕЛА и хомогенизираме.

**\*вместо Соева напитка ХОПЛА (код011104) може да се ползва ОВЕСЕНА НАПИТКА ХОПЛА (код011103), ОРИЗОВА НАПИТКА ХОПЛА (011102) , БАДЕМОВА НАПИТКА ХОПЛА (код 011105) или обикновена вода**

В предложените рецепти за пълнежи може да добавите подправки по желание.

Всичките сирена и гравиери трябва да бъдат настъргани.



## 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.

210339	ГОЛД МАЙЗ 50%			Многозърнеста царевична смес (25% царевица), за производство на царевични снаскове, закуски, хлеботворения и хлябове.	-Бързо и стабилно производство. -Исключителен вкус. -Свежи и ароматни изделия. -Много голяма трайност. -Отлична виция.
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!
290305	Сусам суров белен от Судан/Етиопия чувал чувал 25кг.			100% белен измит изцяло почистен сусам за всяка употреба	-Пълномаслен, 54% мазнина -Измит без химикали -влага под 4% -100% калибриран
290306	Сусам суров небелен от Судан/Етиопия чувал чувал 25кг.			100% белен измит изцяло почистен сусам за всяка употреба	-Пълномаслен, 50% мазнина -Фибри 18,9% -влага под 4,5% -100% калибриран

<https://www.youtube.com/watch?v=Mr6kJtL1QI8&t=280s>

Представяне  
на качества  
за избор  
на сусам





## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210339

### Голд МАЙЗ

Състав: пшенично брашно, царевично брашно 25%, слънцогледени семена, канола олио, морска сол, пшеничен глутен, сгъстител комигуар, подправки, емулгатори E472e, ензими алфа амиласа, подобрител E300.  
Основна рецепта

#### Приложение:

За производство на царевични снаскове, закуски, хлеботворения и хлябове

210339	голд майз	5000гр.
	Вода	5200гр.
330101	СУПЕР СИЛНО БРАШНО	5000гр.
	Мая	300гр.

#### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за  $\pm 3$  минути и на втора за още  $\pm 6$  минути докато се получи меко тесто.
- Температура на тестото :  $\pm 26^{\circ}\text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: 20 минути
- Нарязваме тестото тегло по желание (450гр)
- Поставяме в тави.
- Щоф : Температура:  $33-34^{\circ}\text{C}$     Влага(r.h) : 75%    Време: 45 минути  
/ камера за втасване /
- Печене с пара : Температура  $230^{\circ}\text{C}$  .  
Време: 30 минути

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	404KCAL (1697 KJ)
МАЗНИНИ	12,7 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,5 гр.
НАТРИЙ	7,1 гр.
ПРОТЕИНИ	14,9 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	56,9 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	7,10 гр.
ФИБРИ	5,3гр.

Опаковка : чувал 3кг.

Произведено за СТЕЛИОС КАНАКИС АВЕЕ

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







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. Волюяк 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





## СПЕСИФИКАЦИЯ

### СИРЕНЕ „ГРАВИЕРА“ ПУШЕНО от КРИТ

40% масленост / 38% влажност

	СИРЕНЕ „ГРАВИЕРА“ ПУШЕНО от Крит (ЗНП) 3к.
	СИРЕНЕ „ГРАВИЕРА“ ПУШЕНО от Крит (ЗНП) 1к.
480307	СИРЕНЕ „ГРАВИЕРА“ ПУШЕНО от Крит (ЗНП) 200гр.

Защитено наименование за произход (ЗНП).

**Състав:** Овце мляко, козе мляко (мин. 20%), млечно кисела култура, сирище, сол.

**Отстранете леко повърхността на продукта преди употреба.**

**Описание на продукта:** След коагулация на пастьоризирано ПРЯСНО ОВЦЕ и КОЗЕ МЛЯКО с ползване на натурално сирище (30-35оС), продуктът се обработва термично (49-52оС). Ферментираният продукт се сгъстява и се поставя в специални калъпи като минава през процедура на „мокро осоляване“. Продуктът узрява минимум 3 месеца в специални каменни зали (подземия) на температура 14-20оС и влажност 90%. Използва се мляко от специална порода овце и кози, свободно отглеждани в планините на остров Крит. Древногръцкият бог на животновъдството АРИСТЕОС (Αρισταίος), син на Аполон и Кърини, се приема като пазител на занаятчийте производители на традиционните гръцки сирена Гравиера в планински мандри (митиа-μτιά).

**Приложение:** Много специално гръцко ДЕЛИКАТЕСНО сирене „ГРАВИЕРА КРИТ“ от ОВЦА ПОРОДА КРИТ, идеално за мезе, салати, пълнежи на баница, добавка към гризини, критс-ролс, гевреци

и всеки вид хлеботворение придавайки традиционен вкус, аромати и плътност.

Подходящо за сладки и солени кейкове и тартита, суфле, кишлорен и всяка друга кулинарна употреба

**ИДЕАЛНО МЕЗЕ И ДОБАВКА КЪМ САЛАТИТЕ**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	<b>406KCAL (1684KJ)</b>
МАЗНИНИ	<b>33,0гр.</b>
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<b>22,0гр.</b>
ВЪГЛЕХИДРАТИ	<b>1,2гр.</b>
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	<b>0,1гр.</b>
ПРОТЕИНИ	<b>25,9гр.</b>
сол	<b>1,6гр.</b>
фибри	<b>0,3гр.</b>
Максимум влага	<b>38%</b>
Минимум масленост (върху сухо)	<b>40%</b>



Произведено в Гърция от фирма ДУРДУМАКИС (GR 42.2202) за фирма АРИСТЕОС ЕООД

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

**Срок на годност:** виж опаковката

(годен за консумация препоръчително до 12 месеца след производството.)

**Съхранение – транспортиране :** на 4° С

Продуктът не съдържа ГМО съставки и е годно и полезно за човешка консумация освен за потребители с непоносимост към лактоза и млечни съставки.

София .....  
АРИСТЕОС ЕООД



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690225, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.



## СПЕСИФИКАЦИЯ

### СИРЕНЕ „ГРАВИЕРА“ от КОЗЯ порода остров КРИТ

40% масленост / 38% влажност

480304	СИРЕНЕ „ГРАВИЕРА“ от КОЗЯ порода КРИТ (ЗНП) 3к.
480305	СИРЕНЕ „ГРАВИЕРА“ от КОЗЯ порода КРИТ (ЗНП) 1к.
480306	СИРЕНЕ „ГРАВИЕРА“ от КОЗЯ порода КРИТ (ЗНП) 200гр.

Защитено наименование за произход (ЗНП).

**Съставки:** козе мляко, млечно кисела култура, сирище, сол.

**Отстранете леко повърхността на продукта преди употреба.**

**Описание на продукта:** След коагулация на пастьоризирано ПРЯСНО КОЗЕ МЛЯКО с ползване на натурално сирище (30-35оС), продуктът се обработва термично (49-52оС). Ферментираният продукт се сгъстява и се поставя в специални калъпи като минава през процедура на „мокро осоляване“. Продуктът узрява минимум 3 месеца в специални каменни зали (подземия) на температура 14-20оС и влажност 90%.

Използва се мляко от специална порода кози, свободно отглеждани в планините на остров Крит.

Древногръцкият бог на животновъдството АРИСТЕОС (Αρισταίος), син на Аполон и Кърини, се приема като пазител на занаятчийте производители на традиционните гръцки сирена Гравиера в планински мандри (митиа-μίτια).

**Приложение:** Много специално гръцко ДЕЛИКАТЕСНО сирене „ГРАВИЕРА КРИТ“, идеално за мезе, салати, пълнежи за баници, добавка към гризини, критс-ролс, гевреци и в най-различни видове хлеботворения, придавайки традиционен вкус, аромат и плътност. Подходящо за сладки и солени кейкове, тарти, суфлета, кишлорен и всяка друга кулинарна употреба

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	<b>383KCAL (1591KJ)</b>
МАЗНИНИ	<b>30,0гр.</b>
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<b>21,0гр.</b>
ВЪГЛЕХИДРАТИ	<b>2,1гр.</b>
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	<b>0,1гр.</b>
ПРОТЕИНИ	<b>26,1гр.</b>
сол	<b>2,0гр.</b>
фибри	<b>0,3гр.</b>
Максимум влага	<b>38%</b>



Произведено в Гърция от фирма ДУРДУМАКИС (GR 42.2202) за фирма АРИСТЕОС ЕООД

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

**Срок на годност:** виж опаковката

**Съхранение – транспортиране :** на 4° - 6о С

Продуктът не съдържа ГМО съставки и е годен за човешка консумация, освен за потребители с непоносимост към лактоза и млечни съставки.

София .....  
АРИСТЕОС ЕООД



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





## СПЕСИФИКАЦИЯ

### **СИРЕНЕ „ГРАВИЕРА“ от ОВЦА порода КРИТ**

40% масленост / 38% влажност

480301	СИРЕНЕ „ГРАВИЕРА“ от ОВЦА порода КРИТ (ЗНП) 3к.
480302	СИРЕНЕ „ГРАВИЕРА“ от ОВЦА порода КРИТ (ЗНП) 1к.
480303	СИРЕНЕ „ГРАВИЕРА“ от ОВЦА порода КРИТ (ЗНП) 200гр.

Защитено наименование за произход (ЗНП).

**Състав: Овце мляко, козе мляко (мин. 20%),  
млечно кисела култура, сирище, сол.**

**Описание на продукта:** След коагулация на пастьоризирано ПРЯСНО ОВЦЕ и КОЗЕ МЛЯКО с ползване на натурално сирище (30-35оС), продуктът се обработва термично (49-52оС). Ферментираният продукт се сгъстява и се поставя в специални калъпи като минава през процедура на „мокро осоляване“. Продуктът узрява минимум 3 месеца в специални каменни зали (подземия) на температура 14-20оС и влажност 90%. Използва се мляко от специална порода овце и кози, свободно отглеждани в планините на остров Крит. Древногръцкият бог на животновъдството АРИСТЕОС (Αρισταίος), син на Аполон и Кърини, се приема като пазител на занаятчийте производители на традиционните гръцки сирена Гравиера в планински мандри (митиа-μτιά).

**Приложение:** Много специално гръцко ДЕЛИКАТЕСНО сирене „ГРАВИЕРА КРИТ“ от ОВЦА ПОРОДА КРИТ, идеално за мезе, салати, пълнежи на баница, добавка към гризини, критс-ролс, гевреци

и всеки вид хлеботворение придавайки традиционен вкус, аромати и плътност. Подходящо за сладки и солени кейкове и тартита, суфле, кишлорен и всяка друга кулинарна употреба

**ИДЕАЛНО МЕЗЕ И ДОБАВКА КЪМ САЛАТИТЕ**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	<b>406KCAL (1684KJ)</b>
МАЗНИНИ	<b>33,0гр.</b>
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<b>22,0гр.</b>
ВЪГЛЕХИДРАТИ	<b>1,2гр.</b>
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	<b>0,1гр.</b>
ПРОТЕИНИ	<b>25,9гр.</b>
сол	<b>1,6гр.</b>
фибри	<b>0,3гр.</b>
Максимум влага	<b>38%</b>
Минимум влага (върху сухо)	<b>40%</b>



Произведено в Гърция от фирма ДУРДУМАКИС (GR 42.2202) за фирма АРИСТЕОС ЕООД  
Вносител : АРИСТЕОС ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

**Срок на годност:** виж опаковката

(годен за консумация препоръчително до 12 месеца след производството.)

**Съхранение – транспортиране :** на 4° С

Продуктът не съдържа ГМО съставки и е годно и полезно за човешка консумация освен за потребители с непоносимост към лактоза и млечни съставки.

София .....  
АРИСТЕОС ЕООД



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

**КОД 480201 СПЕЦИФИКАЦИЯ****ГРЪЦКО СИРЕНЕ «ТИРОГАЛОС»**

23% масленост / 70% влажност



**Състав:** Тирогало (овце суроватка), млечни протеини, палмови мазнини частично хидрогенизирани,

**овце млечна сметана, сол.**

**Описание на продукта:** от овче мляко и овче сметана. Крем, за салати, идеална база за пълнежи на баници

Специална основа за пълнежи на баници с 23% мазнини и ОВЧЕ МЛЕЧНА СМЕТАНА. С бешамел на Комплит (код 183602) върху „ТИРОГАЛОС“ и 200-400гр. традиционни сирена или гравииери по избор основата/фонд „ТИРОГАЛОС“ се превръща в термоустойчив крем сирене за баници. Идеален продукт за салати и всеки вид употреба

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	<b>390KCAL (1636KJ)</b>
МАЗНИНИ	<b>41,4гр.</b>
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<b>22,0гр.</b>
ВЪГЛЕХИДРАТИ	<b>0,0гр.</b>
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	<b>0,0гр.</b>
ПРОТЕИНИ	<b>4,3гр.</b>
сол	<b>1,0гр.</b>

Опаковка: 18кг

Произведено в Гърция (GR 42.2040) за фирма АРИСТЕОС ЕООД

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

**Срок на годност:** виж опаковката

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

**Съхранение – транспортиране :** на 2-4° С

Продуктът не съдържа ГМО съставки и е годно и полезно за човешка консумация освен за потребители с непоносимост към лактоза и млечни съставки.

София .....  
АРИСТЕОС ЕООД



