



## ДАКОС от ЕЧЕМИК „остров КРИТ“

|        |   |         |
|--------|---|---------|
| 330148 | ЕЧЕМИЧНО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО                   | 800 гр. |
| 330107 | "КАРВЕЛИ" - ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО                 | 800гр.  |
| 330104 | "ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО фино брашно            | 900 гр. |
| 100107 | Екстра върджин зехтин ОЛИБИО                    | 350 гр. |
| 210205 | ДЖЕРМЕ натурална суха квас от пшеничен зародиши | 100 гр. |
|        | Мая   | 25 гр.  |
|        | Сол   | 50гр.   |
|        | Захар   | 50гр.   |
|        | Вода  | 1000гр. |



### Начин на работа:

Измесваме брашната, солта, натуралната квас и зехтина на първа скорост за 10мин. докато се получи ронливо тесто. добавяме водата и маята и продължаваме измесването за 6 минути на първа скорост и за 6 минути на втора скорост. Почивка на тестото 20мин.

Оформяме фитили по около 750гр. и поставяме в тави.

Първо Втасване : Температура: 33 °С Влага(r.h) : 70 % време: максимум 10 минути

С метална шпакла нарязваме вертикално до дъното.

Второ Втасване : Температура: 33 °С Влага(r.h) : 70 % време: максимум 40 минути

Първо Печене: Температура : ± 220°С с малко пара за около 40 минути.

Изваждаме от печката и изчакаме да изстинат за около 10-15 мин.

Обръщаме броскетите и покриваме с плат до следващия ден.

Следващия ден начупваме, подреждаме в тава и печем отново на ± 140°С за около 60 мин. с отворени тапери.

### ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

### за ДАКОС от ЕЧЕМИК „остров КРИТ“

Двоено изпечени сухари с пълнозърнесто ЕЧЕМИЧНО брашно и пълнозърнесто брашно от твърда пшеница КАРВЕЛИ, с екстра върджин зехтин и НАТУРАЛНА КВАС

#### **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

## 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.

|        |  |   |   |   |   |
|--------|--|---|---|---|---|
| 330104 | "ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно от твърда пшеница.      |  |  | ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница.<br>ВЛАГА 14,00%<br>ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13%<br>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. |
| 330148 | ЕЧЕМИЧНО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО О БРАШНО                            |  |  | Връщане в традицията с ПЪЛНОЗЪРНЕСТО ечемично БРАШНО с неповторим аромат и вкус.<br>ВЛАГА 14%<br>МАЗНИНА 1,3%<br>ПРОТЕИНИ 8%<br>ПЕПЕЛ 1,50%   | Много богато на фибри и витамини, подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове.   |
| 330107 | "КАРВЕЛИ" - ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО О брашно от твърда пшеница |  |  | Връщане в традицията с ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО от ТЪВЪРДА ПШЕНИЦА от северна Гърция с неповторим аромат и вкус.<br>ВЛАГА 14,50%<br>ГЛУТЕН минимум 29% - протеин 13%<br>ПЕПЕЛ 1,30% | Много богато на фибри и витамини, подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове.   |

|        |  |   |   |   |  |
|--------|--|---|---|---|--|
| 450102 | ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ - ladi<br>Метална тенекия 5лт. |  |  | Плътен и вкусен, придава вкус и еластичност на хлебарски и сладкарски изделия, за готвене и салата.<br>За чиабати, гризини, хлеботорения, кейкове, мъфини, пандишани, със силни природни аромати след изпичане. | Сорт КОРОНИ/остров КРИТ<br>Предимствата, вкуса и здравословните характеристики на зехтин<br>Сорт КОРОНИ ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН са единични по света:<br>-Киселинност <0.3-0.8 %<br>- без транс мазнини<br>-Неповторим вкус и аромат |
|--------|--|---|---|---|--|

|        |   |   |   |   |   |
|--------|---|---|---|---|---|
| 210205 | ДЖЕРМЕ натурална суха квас от пшеничен зародиши чувал 10кг. |  |  | 1.100% натурален продукт / e-free без добавки<br>2.Идеално за бял хляб, ръчен, селски, багети, др<br>3.Лек фин аромат и вкус на пшеничен зародиш.<br>4.Малка доза 1 – 5% (ТТА – киселинност 130)<br>5.По-голяма трайност на крайните изделия<br>6.Много бърза, естествена реакция<br>7.Винаги стабилно качество | При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, с много малко количество (1-5%) 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<br>Гледайте филм/рецепта:<br><a href="https://youtu.be/CY1Y6VLwCg">https://youtu.be/CY1Y6VLwCg</a><br><a href="https://youtu.be/MS2iRwhtAK0">https://youtu.be/MS2iRwhtAK0</a> |
|--------|---|---|---|---|---|

## 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%**

| <b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b> | <b>ЗА 100гр.</b> |
|-----------------------------------|------------------|
| 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. 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: 330107

**БРАШНО : "КАРВЕЛИ-ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТ брашно**

Състав: пълнозърнесто пшенично брашно от твърда пшеница, лимонена киселина, емулгатор: E472e, 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<br>ОТ КОИТО НАСИТЕНИ    | 1,8гр.<br>0,3гр.  |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ<br>ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 70,7гр.<br>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



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330148

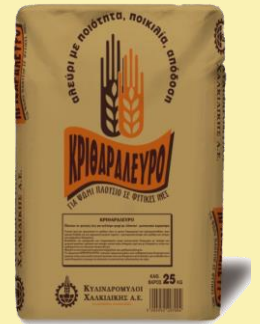
### **БРАШНО : ЕЧЕМИЧНО ПЪЛНОЗЪРНЕСТ брашно**

Състав: пълнозърнесто ечемично брашно

Приложение:

Връщане в традицията с ПЪЛНОЗЪРНЕСТО ечемично БРАШНО  
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%**  
**ПЕПЕЛ 1,50%**

**протеини 8%**

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр.        |
|----------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ                | 345KCAL (1464KJ) |
| МАЗНИНИ                    | 1,3гр.           |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ          | 0,3гр.           |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ               | 75,2гр.          |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ            | 0,2гр.           |
| ПРОТЕИНИ                   | 8гр.             |
| 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. 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



