



## МНОГОЗЪРНЕСТИ ГРИЗИНИ "СИКСГРЕЙН" С ЗЕХТИН И БРЕНДИ

330101	СУПЕР СИЛНО БРАШНО	3.750 гр.
210325	Многозърнеста 35% чоис сикс грейн	1.750 гр.
180203	Бунге бакерс КАНОЛА олио (по желание екстра върджин зехтин КАЛАМАТА)	1.500 гр.
	Бяло вино	1.500 гр.
180108	Мек маргарин СУПЕР РОРЕ	500 гр.
	Захар (по желание кафяв)	400 гр.
182603	Набухвател бейкин паундер.BAKELS	150 гр.
182303	Бренди 40о Brandy LUXARDO	200 гр.
210402	Слънчогледови семки KOMPLET	500 – 1.000 гр.

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Разбиваме маргарина, захарта, олиото, бялото вино и блендиром докато се хомогенизира добре като крем. (По-добре, маргаринът да е леко разтопен, за да се хомогенизира по лесно.)
- Добавяме брашното и Многозърнеста 100% чоис сикс грейн, набухвателя бейкин паундер и слънчогледовите семки. Месим докато да се оформи хомогенизирано тесто.
- Нарязваме на парчета по желание (обикновено 50гр)
- Потопяваме тестото във вода и после в смес от сусам и слънчогледови семки. (200гр. сусам -100гр. слънчогледови семки.)
- Печене : Температура: 210° C  
Време : ± 25 минути



[https://youtu.be/D\\_vri2EYudM](https://youtu.be/D_vri2EYudM)

Видео рецепта, 19,41мин.  
натиснете тук



Забележка :

Дебелината на гризините предлагаме да бъде около 15мм. с дължина около 15-20см.

**ВНИМАНИЕ:**

След като оформите гризините поопъвате ги във вода за около 1 минута.

После ги поставяте в съд с семена или сусам или пармезана и т.н.

По този начин, семената се залепват здраво в повърхността на гризините.



## ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ МНОГОЗЪРНЕСТИ ГРИЗИНИ "СИКСГРЕЙН" С ЗЕХТИН И БРЕНДИ

Всичките зърнени култури от природата (овес, ръж, пшеница, царевица, просо, сусам, ечемик) обогатени с ленени и слънчогледови семена в идеална пропорция с ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН и екстракт от БРАНДИ заедно с високопротеиново брашно СУПЕР СИНО, образуват тесто на изключително вкусни и здравословни МНОГОЗЪРНЕСТИ ГРИЗИНИ „СИКСГРЕЙН“.

Препоръчваме декорация от слънчогледови семена.

**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.

210325	<b>МНОГОЗЪРНЕСТ СИКСГРИН 35%</b> 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
330101	<b>СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница</b> 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 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%
180203	<b>ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс КАНОЛА.</b>			Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавостна гризините. Подходящ за всяка употреба.	Рапичното олио на БУНГЕ-САЩ, тройно рафинирано, филтрирано и фракционирано, осигурява велурени-кремови структури на кейковете, хрупкавост и трайност на гризините. Здравословно, леко и вкусно с природни аромати, без транс мазнини
450102	<b>ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ - ladi</b>			Плътен и вкусен, придава вкус и еластичност на хлебарски и сладкарски изделия, за готвене и салатата. За чабати, гризини, хлеботворения, кейкове, мъфини, пандишани, със силни природни аромати след изпичане.	Сорт КОРОНИ/остров КРИТ Предимствата, вкуса и здравословните характеристики на зехтин Сорт КОРОНИ ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН са единични по света: -Киселинност <0.3-0.8 % - без транс мазнини -Неповторим вкус и аромат
180108	<b>Рор индустри мек маргарин 80%</b>			Мек маргарин за сладкарство. За кремове, мусове, дребни сладки, кейкове, кифли, козунаци, паста флора, бисквити, петифури и други сладкиши.	<b>Мек маргарин с изключителна обемност при маслени кремове. С природни аромати, които остават и след печенето. Придава обем на сладките и кравите. Лек и вкусен!</b>
180603	<b>Набухvatел Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС</b>			<b>НАБУХВАТЕЛ (BAKING POWDER) е един идеален набухvatел с неутрален вкус без мириз странични действия Идеална структура на крайните продукти. Препоръчителна доза 0,6% върху брашното</b>	Изключително силен продукт, съдържа : - Пирофосфат на натриева киселина E450i, 40% - Сода бикарбонат E500ii, 30% - Пшенично нишесте 20% - Калциев карбонат E170, 10%
182303	<b>Бренди 40о ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.</b>			Бренди престояло в дъбова бъчва минимум 12 години. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

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. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Сертификати :



София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330101

### БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

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.

Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрава естествено

и решително тяхната същност

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

**ВЛАГА 14%**

**ГЛУТЕН минимум 31,0%**

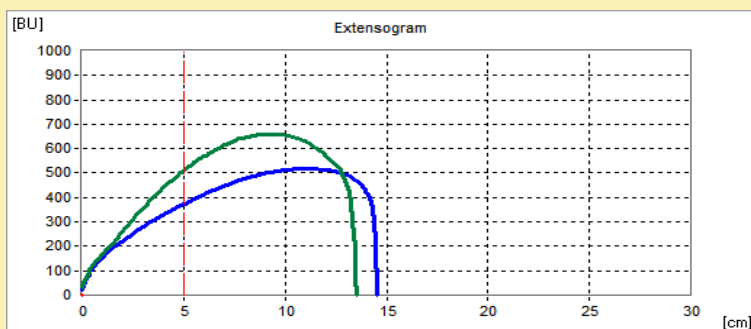
**ПЕПЕЛ 0,55%**

**минимум 280**

**falling number (здравина на зърната)**

**абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%**

Energy [cm<sup>2</sup>] (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.



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







Код: 180203

**Бунге бакерс КАНОЛА олио****BUNGE BAKERS CANOLA OIL**

Олио от зеле-гулия с ниски ерусични киселини.

100% рафинирано олио КАНОЛА.

Идеално за сладкарство, хлебарство и сухи сладкиши.●

A 100% highly refined Canola Oil, low in erucic acid.

**Ideal for all confectionery and bakery purposes.**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 218гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	1927KCAL
МАЗНИНИ	218гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	17,7гр.
Транс мазнини	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
НАТРИЙ	0гр.
фибри	0гр.

**Характеристики:****Осигурява по-голяма трайност на крайните изделия.****Без никакви странични миризми. Не гранясва.**

Крамви е растение от семейството на зелето. Крамви (Brassica napus) е крастоска между зеле и гулия и е познато растение от хилядолетия. Култивира се масово през последните векове с цел производство на олио.

Олиото канола е изцяло (100%) рафинирано крамви и се използва както всяко друго олио. Благодарение на натуралните свойства на растението крамви, от което се произвежда КАНОЛА и технологията на рафиниране и обработване (много ниски ерусични киселини), олиото КАНОЛА е

много леко на вкус, без странични миризми и е идеално за всяка сладкарска и хлебарска нужда.

**Чисто тегло: 17,45 lt. €**

Производител: USA – CANOLA OIL.

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.

**САМО ЗА ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.****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: 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



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



**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 180603

**НАБУХВАТЕЛ  
BAKING POWNDR**

Идеален набухвател за всички видове сладкиши. Придава голям обем и не оставя петна по произведените продукти.

СЪСТАВ: - Пирофосфат на натриева киселина E450i, 40%

- Сода бикарбонат E500ii, 30%
- Пшенично нишесте 20%
- Калциев карбонат E170, 10%

Опаковка : кофа 9кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	70KCAL (300KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<0,5 гр. <0,5 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	17гр. <0,5 гр.
ПРОТЕИНИ	<0,5 гр.
НАТРИЙ	16гр.

Производител : БАКЕЛС - Белгия

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

**Приложение:**

**BAKING POWNDR** е един идеален набухвател с неутрален вкус без мириз странични действия Идеална структура на крайните продукти.

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 10 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

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

София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



**Alma  
Libre**

За повече информация и резервации: Г-н Силвия тел. 0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.





**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

Код: 182303

**ЭКСТРАКТ АЛКОХОЛ  
БРАНДИ 40%vol.****BRANDY 40o**

СЪСТАВ: БРАНДИ (от дестилация на вино), дестилирана вода, захар, оцветител: карамел 150б.

<b>ХРАНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	253KCAL (1052KJ)
Точка на възпламеняване	28oC

Този продукт е свободен от ГМО и не съдържа никакви йонизирани съставки или алергенни вещества.

Опаковка : бутилка 1лт.

**Приложение:** Алкохолен екстракт за всяка готварска и сладкарска нужда.

Идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Не се изпарява и с много малко количество придава много приятни аромати. (Да се ползва далече от огън. Подходящ за фламбе изделия).

Да се ползва САМО от професионалисти за приготвяне на храна

Когато продуктът се съхранява максимално при 30 ° C (86 ° F), в оригиналната си затворена опаковка, качеството на продукта остава непроменено в продължение на 2 години от датата на производството.

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

Производител : ЛУКСАРДО - Италия

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

**София**

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД