



МНОГОЗЪРНЕСТ В ТАВА ЕЛДА - ПРОСО – ДЖИНДЖИФИЛ

технология на накисване, с малц



ПРОДУКТИ

330120	АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто брашно	1000гр.
330101	СУПЕР СИЛНО брашно	2500гр.
210201	БЮКЕР 2 Натурална течна квас ръж/зародиш	150гр.
	Мая	40гр.
210334	ТЕЧЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ	50гр.
	Сол	100гр.
	Вода(около)	2000гр.
	ЕЛДА - ПРОСО – ДЖИНДЖИФИЛ смес*	3000гр.

*Приготвяне на ЕЛДА - ПРОСО – ДЖИНДЖИФИЛ смес

210354	„ГРАНОПАН ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДИФИЛ“	1500гр.
	Вода 30°C	1500гр.

Накисваме сместа ЕЛДА - ПРОСО – ДЖИНДЖИФИЛ за 1 час във водата (30°C)



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ НА ХЛЯБА

- Измесваме в тестомесачка за 12-14 минути на бавна и 6-7 на бърза всичките продукти заедно.
- Температура на тестото : $\pm 26 - 27^{\circ} \text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: ± 45 минути
- Поставяме цялото тесто в тава 60X40см.
Ферментация : температура 30oC, влага 70%, 60мин.
- Декорираме със семена по желание
- Печене: Температура : 240°C в начало и после на 200°C
Време : 60 минути

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ В ТАВА ЕЛДА - ПРОСО – ДЖИНДЖИФИЛ

Рустик визия на хляб изпечен по специален начин в тава, с пълнозърнесто брашно (20%) , 30% специална комбинация от брашна ЕЛДА-ПРОСО-ДЖИНДЖИФИЛ което осигурява изключителни аромати, вкусови качества и здравословни характеристики. Ферментация на тестото с НАТУРАЛНА РЪЖЕНА КВАС придава селски-рустик характер а добавка на НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ придава лек приятен сладък привкус.

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
технологите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904

Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „анализи“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

330120	"АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто от мека пшеница 25кг.			Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богато на фибри, с високо съдържание на глутен ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 31,0% - протеин 14,5% ПЕПЕЛ 1,80%	За производство на тъмни здравословни хлябове и голяма гама от тъмни пълнозърнести хлеботорения. Високопротеиново съдържание, много ароматна вътрешност, привлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти.
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%
210201	БЮКЕР 2 Натурална течна квас от житни зародиши и ръж Опаковка 10кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2.Идеално за ТРАДИЦИОНИ бели, ръчни, селски и др. 3.Богати аромати и вкусове точно като на традиционните процедури. 4.Гъвкавост в дозировката:3-15%(ТТА-киселинност 35) 5.Много голяма трайност на крайните изделия 6.Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури 7.Винаги стабилно качество	БЮКЕР 2 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 добавете БЮКЕР 2, от 3% до 15% върху теглото на брашното.

ГРАНОПАН: многозърнест хляб ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДЖИФИЛ



ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДЖИФИЛ

се срещат в идеална пропорция в хляба „ГРАНОПАН ЕЛДА-ПРОСО“ осигурявайки:

Много ароматен многозърнест хляб, с лек орехов вкус без алергени от ядки.

Здравословен хляб основан на супер-храни ЕЛДА и ПРОСО, иновация в трапезата ви.

С „ГРАНОПАН ЕЛДА-ПРОСО“ произвеждаме голяма гама от хлебни изделия, иновационни без конкуренция с достойни качества за по високи продажни цени.

Покрива нуждите на съвременни потребители търсещи природни вкусове, аромати и здравословни качествени показатели. Бързо и лесно производство.

Код 210354

„ГРАНОПАН ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДИФИЛ“ 50%

НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ

100% НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ ЗА ХЛЕБАРСТВО И ВСЯКА ДРУГА УПОТРЕБА

КАК СЕ ПРОИЗВЕЖДА НАТУРАЛНИЯ ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ КОЙТО АЛМА ЛИБРЕ ПРЕДЛАГА :



Намократ цели и здрави зърната на ечемик



При температура 17оС след седмица развива се зародиш



Пресоват покълнати зърна и се получава НАТУРАЛЕН МАЛЦ



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 „заключи“ влагата във вътрешността на хляба, факт, който осигурява по-голяма трайност на вашите изделия.



Vegan

22/1

1-3% ВЪРХУ БРАШНОТО

210334	ТЕЧЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ 15кг. (или 1кг.)
210338	ТЕЧЕН ТЪМЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ 15кг. (или 1кг.)

КОД 210125

ФРЕШ ЕНД СОФТ / Frisch&Soft/ ензими. Доза 1-2% върху брашното.

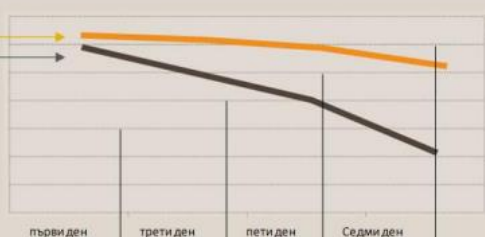
Специален подобрител за ПО ГОЛЯМА ТРАЙНОСТ И СВЕЖЕСТ по трайна мекота на пшенични и ръжени изделия

Опаковка 3к., 25к.

без „Е“, ВЕГАН, без лактоза, без ГМО

С ползване на ФРЕШЕНДСОФТ

БЕЗ ползване на ФРЕШЕНДСОФТ



ФРЕШЕНДСОФТ осигурява много бавно стареене на крайните изделия и двойна трайност благодарение на комбинацията от НАТУРАЛНИ ХЛЕБНИ ЕНЗИМИ и ГЛУТЕНОВИ ПРОТЕИНИ.

СИСТЕМА МЕГА-ЕНЗИМА



- по дълга трайност, благодарение на комплекс от натурални хлебни ензими.
- по голяма мекота благодарение на натурален глутенов протеин (46%)
- за всеки вид хлебни пшенични и ръжени изделия
- сигурно и бързо производство
- много малка доза (0,5-2%) върху брашното
- лесно за ползване (върху всяка ваша рецепта)
- Без „Е“ и продукти от животински произход
- Clean Label /VEGAN

Състав: пшеничен глутен, пшенично брашно, аскорбинова киселина, натурални хлебни ензими.

Специален подобрител за по голяма трайност и свежест по трайна мекота на пшенични и ръжени изделия.

Вкусът и свежестта са главните критерии за качеството на хлебните изделия!

Вкусът се осигурява от суровините, рецептата и технологията с които работите.

Свежестта и мекотата на изделията за по дълго време се осигурява от ФРЕШЕНДСОФТ!

Като свежестта продължава по-дълго, удоволствието за клиентите се удължава.

В резултат на такъв тип удовлетворяване на крайните потребители, ще усетите постепенно вдигане на продажби, по високи обороти, по висока положителна оценка на вашите изделия в обекта ви.

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



СПЕСИФИКАЦИЯ
Код: 330120

БРАШНО : "АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто

Състав: пълнозърнести пшенично брашно, глутен, естери, аскорбинова киселина, амилаза, ензими.

Приложение:

Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богата на фибри, с високо съдържание на глутен за производство на тъмни здравословни хлябове и голяма гама от тъмни пълнозърнести хлеботорения. Високопротеиново съдържание, много ароматна вътрешност, превлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти.

ВЛАГА 14,00%

ГЛУТЕН минимум 32,0% - протеин 14,5%

ПЕПЕЛ 2,50%

Опаковка : чувал 25кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	348KCAL (1477KJ)
МАЗНИНИ	1,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	1,50гр.

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: 330101

БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

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

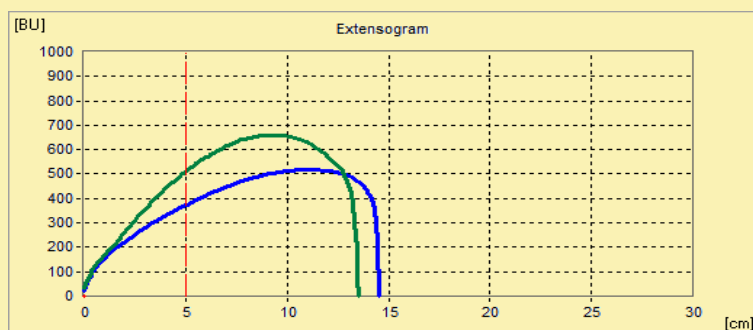
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 373-509

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: 210202
БЪКЕР БАРЛЕЙ



BOCKER BARLEY

Естествена закваска от ечемичен малц в течна форма.

Дозировка : 3-10% от теглото на брашното.

Състав: квас (вода, смлени ечемични продукти, стартова култура), гроздов бренди, сол, оризово нишесте.

Приложение: Натурална закваска от ечемичен малц в течна форма, стабилизирана с естествена оцет и сол.
 Идеална за производство на хляб и хлебни изделия с богат вкус и ечемичен аромат.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	155KCAL (654KJ)
МАЗНИНИ	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
МОНОЕНАСИТЕНИ	0,1гр.
ПОЛИЕНАСИТЕНИ	0,6гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	29гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	3,9гр.
ПРОТЕИНИ	3,5гр.
СОЛ	0,0гр.
ФИБРИ	5,1гр.

НАЧИН НА УПОТРЕБА: БЪКЕР БАРЛЕЙ съдържа около 6% сол. В зависимост от количеството БЪКЕР БАРЛЕЙ които слагате в сместта , намалявате солта от вашата рецепта.

Разбъркайте добре преди употреба.

Опаковка : Кашон 10кг. Bag in box

Произведено във Германия. ВЪКЕР - 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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210354

МНОГОЗЪРНЕСТ ГРАНОПАН ЕЛДА И ПРОСО

Състав: Слънчоглед, брашно от ПШЕНИЦА, изпечени ядки от елда, просо, пшеничен глутен, снежинки от ръж, ръжени трици, ленено семе, трици от овес, кафяв захар, пшенична закваска, ябълкови фибри, гима гуар, сусам, джинджифил, малцово ечемично брашно, пипер (кагиен), аскорбинова киеселина (витамин С), пшенични ензими.

Приложение:

**Идеална смес за производството на многозърнести хлябове
гризини, хлеботорения и всеки вид царевични изделия**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	386KCAL (1621KJ)
МАЗНИНИ	11,4гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	45,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	5,8гр.
ПРОТЕИНИ	18,7гр.
ФИБРИ	15,1гр.
сол	0,1 гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия от АГРАНО

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

