

# GRANOPAN BUCKWHEAT ГРАНОПАН ЕЛДА и ПРОСО Код 210354



- без „Е“ / ВЕГАН ПРОДУКТ
- без стабилизатори
- без емулгатори
- без лактоза
- без хидрогенирани мазнини



## ЕЛДА и ХЛЯБ / СУПЕР-ХРАНА

Елда/гречка (*Fagopyrum*) е растение (храст) от Индия с голяма популярност в Русия и вече по целия свят поради изключително здравословни характеристики на семена, ЕЛДА, богатия и специалния вкус, характерните природни аромати. Елда в хляба, осигурява вкус и здравословност.

### ПОЛЗИ от ЕЛДА

Не случайно се нарича „зрънце за милиони“. Много богат на витамини и минерали. С изключително малко въглехидрати, елда е подходяща за спортисти и хора спазващи диета. Специалисти препоръчват елда за правилно кръвообращение, запасване на имунната система и добро зрение, срещу ревматизъм, атеросклероза и хипертония.

## ПРОСО и ХЛЯБ / СУПЕР-ХРАНА

Просо (*Panicum sp.*), зърнено растение високо до 2м., расте основно в Индия, Китай и Нигерия и осигурява много здрави и вкусни семена с изключително здравословни характеристики. Само с просо в африка произвеждат известния хляб инйера.

### ПОЛЗИ от ПРОСО

Изключително богат на витамини А, Е, В1, В2, РР, както и на минерали калций, фосфор, мед, никел, цинк, йод както и магнезий важен за контрола върху кръвното налягане. Просо съдържа голямо количество фибри които понижават холестерола, предпазват кръвоносните съдове регулира храносмилателната функция и стимулира метаболизма.

**ДЖИНДЖИФИЛЪТ** е включен в хляба „ЕЛДА-ПРОСО“ като главна съставка и като СУПЕР ХРАНА освен приятен аромат и вкус, осигурява понижаване на холестерола, укрепва имунната система, подобрява мозъчните функции, има детоксикиращи ефекти, помага при травми и заболявания, помага при стомашни проблеми, облекчава болките в ставите.



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

- Много ароматен 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.

от 100% натурални продукти (чист етикет)

# Основни рецепти



210354 гранопан ЕЛДА 2500гр.  
 330101 Супер силно брашно 2500гр.  
 Сол 100гр.  
 Прясна мая 150гр.  
 Вода(около) 3200гр.

-Месене, бмин на бавна и 12-14 на бърза  
 -Температура на тесто: около 24-26оС  
 -Почивка на тесто:15-20мин.  
 -Режим и оформяме по 500-550гр.  
 -Оформяме и поставяме в форми.  
 -Втасване:35мин, 30оС, влага 70%  
 -Печене с пара: 230оС и сваляме на 200оС  
 -Време за печене: 40мин.  
 През последните 10мин. отваряме тамперите

## ЗАБЕЛЕЖКА:

По тази основна рецепта, всеки майстор –хлебар може да освободи неговото въображение и да оформи всеки вид хлебни изделия и хлеботорения.



210302 РЪЖЕНО Пълнозърнесто брашно 1500гр.  
 330120 "АФРИКАНА" пълнозърнесто 500гр.  
 330101 СУПЕР СИЛНО брашно 1500гр.  
 210125 ФРЕШ ЕНД СОФТ ензими 50гр.  
 Мая 100гр.  
 210334 НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ 50гр.  
 Сол 100гр.  
 Вода(около) 2000гр.  
 210201 Натурална квас ръж/зародиш 150гр.  
 ЕЛДА-ПРОСО-ДЖИНДЖИФИЛ смес\* 3000гр.

\*Приготвяне на ЕЛДА-ПРОСО-ДЖИНДЖИФИЛ смес  
 210354 „ГРАНОПАН ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДИФИЛ“ 1500гр.  
 Вода 30°С 1500гр.  
 Накисваме сместа ЕЛДА - ПРОСО – ДЖИНДЖИФИЛ за 1 час във водата (30°С)

Измесваме в тестомесачка за 12-14 минути на бавна и 5-6 на бърза.  
 Температура на тестото : ± 26 - 27° С  
 Междинна ферментация на тестото: ± 45 минути  
 Оформяме схема САМУН, тегло по желание.

ВТАСВАНЕ: температура 30оС, влага 70%, 35-40 мин.  
 Декорираме със семена по желание  
 Печене С ПАРА : Температура : 220° С в начало и после на 200° С  
 Време : 45-50 минути



Многозърнест  
 в тава  
 ЕЛДА  
 ПРОСО  
 ДЖИНДЖИФИЛ

330120 АФРИКАНА" пълнозърнесто брашно 1000гр.  
 330101 СУПЕР СИЛНО брашно 2500гр.  
 210201 Натурална 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°С 1500гр.  
 Накисваме сместа ЕЛДА - ПРОСО – ДЖИНДЖИФИЛ за 1 час във водата (30°С)

Измесваме в тестомесачка за 12-14 минути на бавна иб-7 на бърза.  
 Температура на тестото : ± 26 - 27° С  
 Междинна ферментация на тестото: ± 45 минути  
 Поставяме цялото тесто в тава 60Х40см.  
 ВТАСВАНЕ: температура 30оС, влага 70%, 60мин.  
 Декорираме със семена по желание  
 Печене: Температура : 240° С в начало и после на 200° С  
 Време : 60 минути



210354	гранопан ЕЛДА	2000гр.
330101	Супер силно брашно	3000гр.
	Захар	100гр.
180108	маргарин СУПЕР РОР	250гр.
	Прясна мая	150гр.
	Сол	100гр.
	Вода(около)	2750гр.

-Месене, бмин на бавна и 10-11 на бърза  
 -Температура на тесто: около 24-26оС  
 -Почивка на тесто:10мин.

**НАЧИН НА РАБОТА:**

След почивката режим тестото по 80гр. и оформяме багели.  
 Тункваме ги във водата и поръсваме с ДЕКОР ОРИЕНТАЛ.  
 Оставяме в хладилника за 12-18ч. (3-4оС)  
 Печене:  
 200оС и намаляваме на 170оС  
 Време 12-16мин.  
 Предложение за пълнеж:  
 Пушена пуйка, крем сирене, Горчица, мед.



330101	Супер силно брашно	1400гр.
210354	Гранопан ЕЛДА	600гр.
	Сухо бяло вино	700гр.
180203	Олио канола	400гр.
180108	маргарин СУПЕР РОР	160гр.
	Сол	25гр.
191246	Пудра захар	160гр.
180603	Набухвател ХЕРКУЛЕС	60гр.

**НАЧИН НА РАБОТА:**

Хомогенизираме всичките течни съставки заедно с пудрата захар и маргарина докато станат крем.  
 После добавяме сухите съставки и месим за 12-14мин. на бърза скорост. Режим по 15-20гр., оформяме гризини, пръскаме с вода и поръсваме с ДЕКОР ОРИЕНТАЛ.  
 Печене с пара: 200оС, 15-20мин.



За повече информация и рецепти,  
 презентации и приложения,  
 обърнете се към търговците  
 и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.



0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

Технолози: тел.0878984887, 0878257904

## 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 киселина (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

