



**CHALKIDIKI  
FLOUR MILLS S.A.**  
*a flour you can trust*



## Информация за презентация №187-20 МАЙ 2015г.

**ТЕМА : „ЗЛАТНИ-СЕЛСКИ ХЛЯБОВЕ” с брашна от твърда стъкловидна пшеница на „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИС”**

*Екип от мелница Халкидикис: президентката г-жа Й.Евгениу, търговския директор г-н Я.Папаилиас, химик-инженерът г-н Гиануцос и мастер-бейкер Костас Папавасилиу, пред професионалисти хлебари от цялата страна представиха предимствата на брашната от твърдата пшеница и обясниха подробно причините за :*

- високо хлебообразуващите способности на жълтите брашна от твърда пшеница ХАЛКИДИКИС,*
- високо вкусовите качества на жълтите брашна от твърда пшеница ХАЛКИДИКИС,*
- природните аромати на жълтите брашна от твърда пшеница ХАЛКИДИКИС,*
- привлекателната визия и дългата трайност на хлябовете с брашна от твърда пшеница ХАЛКИДИКИС.*

**Произведохме на живо : нови видове ЗЛАТНИ ХЛЯБОВЕ, ЗАКУСКИ, СНАКСОВЕ и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ.**

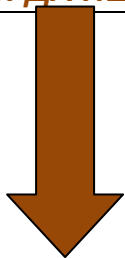


**ЗЛАТНИ : ЗАКУСКИ , ХЛЕБОТВОРЕНИЯ, СНАКСОВЕ, ГРИЗИНИ, БРУСКЕТИ И ДР. С БРАШНА ОТ ТВЪРДА ПШЕНИЦА ХАЛКИДИКИС.**



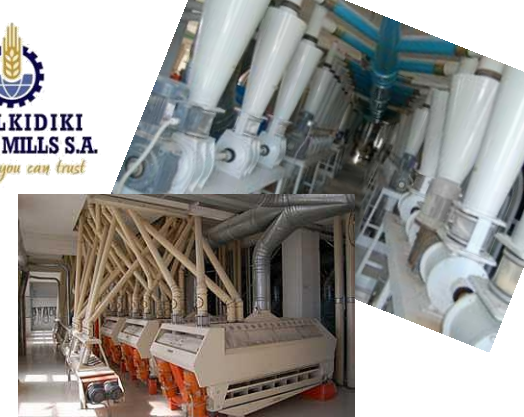


**ЖЪЛТИ БРАШНА  
„МИЛИ ХАЛКИДИКИС“  
ОТ ТВЪРДА ПШЕНИЦА**



**Идеалните климатични условия за развитието на стъкловидната-твърда пшеница, жълто брашно/семолина, са в средиземноморските страни, особено регионът на ХАЛКИДИКИ. Над 350 000 декара в ХАЛКИДИКИ осигуряват висококачествена суровина, а „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ в специална мелница за брашна от ТВЪРДА ПШЕНИЦА и друга специална мелница за пълнозърнести брашна от ТВЪРДА ПШЕНИЦА осигуряват брашна с неповторими възможности за производство на : ЗЛАТНИ ХЛЯБОВЕ и ЗАКУСКИ / СЕЛСКИ ТРАДИЦИОННИ ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ.**

**CHALKIDIKI  
FLOUR MILLS S.A.**  
*a flour you can trust*



330104	330105	330106	330107	330123	330121
<b>"ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"</b> Фино брашно, от твърда пшеница подходящо за традиционни селски хлябове с неповторими аромати, вкус и златен цвят. ГЛУТЕН минимум 29% ПЕПЕЛ 0,90%. АБСОРБАЦИЯ над 63%	<b>"СТАРЕНИО"</b> Едро брашно, от твърда пшеница подходящо за производство на традиционни селски хлябове, с агресивни аромати и вкус. Идеална златна релефна поръска върху хлябове, пици и др. ГЛУТЕН 30% - ПЕПЕЛ 0,90%. АБСОРБАЦИЯ над 63%	<b>"ПАНАДЕРО"</b> Средно брашно, от твърда пшеница подходящо за традиционни селски хлябове със селска закваска, силен вкус и златен цвят. ГЛУТЕН минимум 34% ПЕПЕЛ 0,90%. АБСОРБАЦИЯ над 63%	<b>"КАРВЕЛИ"</b> Пълнозърнесто брашно, от твърда пшеница подходящо за традиционни селски хлябове с неповторими аромати, вкус и златен цвят. ГЛУТЕН минимум 29% ПЕПЕЛ 1,30%. АБСОРБАЦИЯ над 63%	<b>„СУПЕР ЛИМНОС“</b> Фино брашно, от твърда пшеница и <b>царевица</b> за традиционни селски хлябове с неповторими аромати, вкус и златен силен цвят. ГЛУТЕН минимум 28% АБСОРБАЦИЯ над 60%	<b>„ПРИМА“</b> Царевично брашно, Подходящо за производство на царевични хлябове с ниско глутеново съдържание. Натурален кехлибарен цвят, ниска масленост, от подобрани царевични сортове.

**С ЖЪЛТИТЕ БРАШНА ОТ ТВЪРДА ПШЕНИЦА НА „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“, ОСИГУРЯВАМЕ ХЛЯБОВЕ, ЗАКУСКИ И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ С :**

1. ВИСОКОПРОТЕИНОВИ ХРАНИТЕЛНИ СТОЙНОСТИ
2. ИЗКЛЮЧИТЕЛНО ТРАДИЦИОННИ ВКУСОВЕ
3. ПРИРОДНИ АРОМАТИ
4. ГОЛЯМА ТРАЙНОСТ
5. ПРИВЛЕКАТЕЛНА ЗЛАТНА ВИЗИЯ.



**АЛМА ЛИБРЕ ОФОРМИ И ОСИГУРЯВА БРОШУРКИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛИТЕ НА ЗЛАТНИ ХЛЯБОВЕ С БРАШНА ОТ „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ С ХАРАКТЕРИСТИКИТЕ И ЗДРАВΟΣЛОВНИТЕ СВОЙСТВА НА БРАШНАТА ХАЛКИДИКИ ОТ ТВЪРДА ПШЕНИЦА.**





**Мастер бейкерът на МИЛИ ХАЛКИДИКИС Костас Папавасилиу и технолозите/презентатори на АЛМА ЛИБРЕ, Мирослав Рангелов и Красимир Нинов, представиха следните рецепти и апликации :**

<p><b>„ЗЛАТЕН СЕЛСКИ ЗАКВАСЕН“</b>                      100% брашно ЛИМНОС,                      0,5% закваска БЮКЕР,                      70% вода, сол, мая.                      Метод ПРЕДФЕРМЕНТ</p>	<p><b>„ЗЛАТЕН ТРАКИЙСКИ“</b>                      80% брашно ЛИМНОС,                      20% брашно СТАРЕНИО,                      0,5% закваска БЮКЕР,                      70% вода, сол, мая.                      Метод ПРЕДФЕРМЕНТ</p>	<p><b>„ЦАРЕВИЧЕН СЕЛСКИ“</b>                      70% брашно ФАРИНА ЗЕРО,                      10% брашно ЛИМНОС,                      20% брашно ПРИМА,                      60% вода, сол, мая,                      царевично олио.</p>	<p><b>„ЗЛАТЕН ЦАРЕВИЧЕН“</b>                      70% брашно ЛИМНОС,                      30% брашно ПРИМА,                      60% вода, сол, мая,                      5% царевично олио.</p>	<p><b>„ЗЛАТЕН ПЪЛНОЗЪРНЕСТ“</b>                      70% брашно ЛИМНОС,                      30% брашно ПРИМА,                      60% вода, сол, мая,                      5% царевично олио.</p>
<p><b>„ЗЛАТНА ЧИАБАТА“</b>                      100% брашно ПАНАДЕРО,                      75% вода, 5% зехтин.                      Италиански метод</p>	<p><b>„ЗЛАТЕН ПЪЛНОЗЪРНЕСТ“</b>                      60% брашно ЛИМНОС,                      40% брашно КАРВЕЛИ,                      70% вода, сол, мая.</p>	<p><b>„СИРЕНКА НА ОВЧАРЯ“</b>                      100% брашно ЛИМНОС,                      70% вода, сол, мая.                      40% сирене върху тестото.</p>	<p><b>„СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ЗАКУСКИ“</b>                      100% брашно ЛИМНОС,                      70% вода, сол, мая.                      40% сирене върху тестото.</p>	<p><b>БРУСКЕТИ                      ГРИЗИНИ                      ШНАКСОВЕ</b>                      С брашно ЛИМНОС.</p>





**АЛМА ЛИБРЕ за първи път представи НОВАТА ГАМА ОПАКОВКИ за хлябове, закуски и хлебтворения с възможности за печат и иноваторско опаковане на хлебни продукти. Питайте търговците на АЛМА ЛИБРЕ.**

