



ДЕСЕТЗЪРНЕСТ 30 с ВИТАСОН/VITASON

330101 СУПЕР СИЛНО брашно 7.000 гр.

210367 ДЕСЕТЗЪРНЕСТ ВИТАСОН30 3.000 гр.

Мая 250 гр.

Вода ±5.700 гр.



Месим всичките продукти заедно в миксер или тестомесачка (спирал) за 4-6 мин. на първа скорост и за 4-6 мин. на втора.
Температура на тестото: ±26°C

Почивка на тестото: 15 мин. в леген поръсен с брашно.
Обръщаме и режем тестото с тегло 430 – 450гр. и оформяме
Почивка още 15мин.

На края, оформяме хлябове, схема по желание.

Втасване:

Температура: 35°C / Влага: 70% / Време: ±60 мин.

Печене с пара:

Температура : 220°C / Време: 35 - 40 мин.

По желание, отваряме тамперите през последните 5мин.





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210367

МНОГОЗЪРНЕСТ ДЕСЕТ ЗЪРНА 30% VITASON MULTI 10

**Натурална смес от брашна и зърна със специална
кокометрия на всичките основни зърнести култури**

Състав: пшенично брашно 20%, ечемично малцово брашно 10%, слънчогледови семена 9%, лен 8%, натурален глутен 7%, сол, 6,7%, гранули от лупина 7%, семена от пълпеш 6%, сусам 5%, снежинки от ръж 4%, просо 3%, ечемични снежинки 3%, рапично олио 2%, овесени снежинки 2%, сгъстител E466 2%, емулгатори E472e, E471 1%, пшенични снежинки <1%, регулатор на киселинност, малц, аскорбинова киселина, натурални ензими.
Може да съдържа следи от яйца, или продукти от яйца, мляко или продукти от мляко, соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	402KCAL (1678KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	18,7гр. 3,80гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	31,4гр. 28,83гр.
ПРОТЕИНИ	19,90гр.
СОЛ	6,67гр.
ФИБРИ	13,6гр.

Приложение:

Смес от брашна и семена за производство на многозърнести хлябове, снаскове и хлеботворения.

С 30% върху брашно от мека или твърда пшеница може с въображение да оформите вашите хлебни изделия с висококачествени вкусове и аромати.

Произведено във Германия. Фирма – soneveld
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.

Опаковка 20кг.

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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



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, голям обем.

висока абсорбация и

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.

ВЛАГА 14%

ГЛУТЕН минимум 31,0%

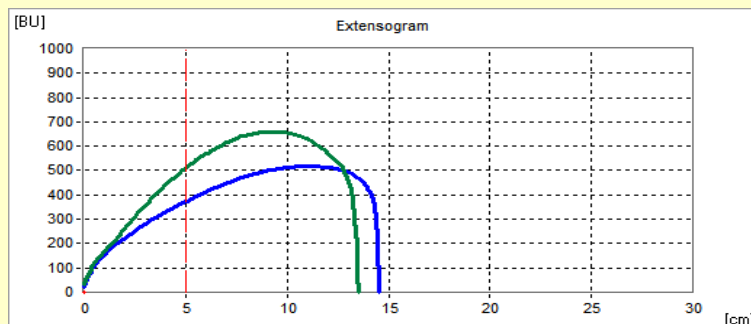
ПЕПЕЛ 0,55%

на зърната) минимум 280

waterabsorption: 62,50%

falling number (здравина
абсорбация на вода -

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.



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



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



