



## СЕЛСКА ИТАЛЯНСКА ПИЦА „СЕМОЛА“ ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ С МАЛЦ

330113 "ПИЦА ЛА ФАМИЛИЯ" – брашно специално за пица	60%	6.000гр.
330105 "СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО брашно тип семolina	40%	4.000гр.
Сол	1,5%	150гр.
Мая	0,3-0,5%	40-50гр.
Вода	60%	6.000 гр.
210304 Ечемичен малц HARBOE	0,8%	80гр.

По желание:

210205 Натурална закваска ДЖЕРМЕ – пшеничен зародиш 2% 200гр.



Месене : 6 минути на бавна скорост и 6 минути на бърза скорост.

Почивка на тестото: 20 минути.

Оформяне : режим около 200 гр. за една пица.

Оформяме топки и оставяме да починат за 12-24 часа в хладилник (+5оc)

Ако желаем БЪРЗА ПРОЦЕДУРА: увеличаваме количеството на маята от (0,8%) 80гр. на (2,5%) 250гр. и месим по същия начин. После, оформяме топки и оставяме да починат за 20 минути.

Отваряме лист и по желание поръсваме с малко брашно СТАРЕНИО едро жълто брашно от твърда пшеница (код 330105) за лек релеф.

Ако желаем по дебело-пухкаво тесто, втасваме :

25 минути на температура 35оC – влага 77%

Печене : 220 оC за около 15 минути в конвектомат в пещ за пици 360 оC за около 4-6 минути.



### ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

#### СЕЛСКА ИТАЛЯНСКА ПИЦА

#### „СЕМОЛА“ ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ С МАЛЦ

Силно брашно с природни ензими „ЛА ФАМИЛИ“ и жълто брашно семolina с едра кокометрия „СТАРЕНИО „от твърда пшеница с малко натурален ечемичен малц ферментирани бавно, освобождават ароматите на високопротеинови натурални жълти брашна от твърда пшеница.

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

330105	"СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно от твърда пшеница 25КГ. (>315мм )			ЕДРО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13% ПЕПЕЛ 0,90%	Същите свойства като на брашно ЛИМНОС но с по голяма кокометрия Идеално за селски хлябове, поръски за хлябове, пици и др. с много добър релеф.
330113	"ПИЦА ЛА ФАМИЛИЯ" специално за пица от мека пшеница 25кг.			Много фино специално брашно с високо качество, за производство на пици.  ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 28% - протеин 14,5% ПЕПЕЛ 0,55%	Много финна и нежна структура придава на тестото за пиците необходимата плътност и едновременно свеж и невероятен вкус.

# НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ

100% НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ ЗА ХЛЕБАРСТВО И ВСЯКА ДРУГА УПОТРЕБА

КАК СЕ ПРОИЗВЕЖДА НАТУРАЛНИЯ ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ КОЙТО АЛМА ЛИБРЕ ПРЕДЛАГА :



Намокрят 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.)



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330102

## БРАШНО : "ПИЦА ЛА ФАМИЛИЯ" - специално за пица

Състав: пшенично брашно, амиласа, суха закваска, аскорбинова киселина ензими.

## Приложение:

Много фино специално брашно с високо качество, за производство на пици. Много финна и нежна структура придава на тестото за пиците необходимата плътност и едновременно свеж и невероятен вкус.

ВЛАГА 14,5%

ГЛУТЕН минимум 28% - протеин 14,5%

ПЕПЕЛ 0,55%

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	346KCAL (1472KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	14,5 гр.
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: 330104**

**БРАШНО : "ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно**

Състав: брашно от твърда пшеница, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амиласа, ензими.

**Приложение**

**ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница.**

**Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тънка кора, голям обем, голяма абсорбация на вода.**

**ВЛАГА 14,00%**  
**протеин 13%**  
**ПЕПЕЛ 0,90%**

**ГЛУТЕН минимум 30% -**

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	345КСАL (1466КJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	13 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,90гр.

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. 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: 210205

**ДЖЕРМЕ****Натурална суха квас****от житни зародиши готова за употреба****Дехидрирано , идеален за хлебните изделия.****Състав: брашно, натурално култивирана квас от житни зародиши .****Приложение:** Подпомага втасването и поддържането на обема при приготвянето на бял хляб.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	311KCAL (1283KJ)
МАЗНИНИ	6,7гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,8гр.
МОНОЕНАСИТЕНИ	0,9гр.
ПОЛИЕНАСИТЕНИ	4,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	24гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	10гр.
ПРОТЕИНИ	6,7гр.
ВОДА	0,02гр.
ФИБРИ	6,6гр.
НАТРИЙ	0,01гр.

**НАЧИН НА УПОТРЕБА:** **ДЖЕРМЕ** (натурална ръжена квас сушена на прах), 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 **ДЖЕРМЕ**, от 1% до 5% върху теглото на брашното.

Дозата се определя от производителя, в зависимост от натуралните аромати и богатия вкус които иска да осигури в крайното си изделие.

**ЗАБЕЛЕЖКА:**

Използвайки натуралния квас **ДЖЕРМЕ** на БЪКЕР се увеличава усвояването на водата и затова е необходимо да добавите повече вода.

(При използване на 1кг. **ДЖЕРМЕ** добавете във вашата рецепта допълнително 500гр. вода)

**РЕЗУЛТАТИ:**

При употребата на натуралните кваси на БЪКЕР във вашата рецепта, с много малко количество (1 -5%) ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.

**СЪВЕТ: *направете вашия хляб***

Оформете вашия хляб комбинирайки по ваша преценка ЕКСТРАКТ 350 – натурална ръжена квас с БЪКЕР **ДЖЕРМЕ** – натурална пшенична квас в идеалната за вас пропорция.

Опаковка : Чувал 10кг.

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



## ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ за ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБОТ

KONGELIG HOFLEVERANDØR  
**HARBOE**  
HARBOES BRYGGERI A/S

От европейския лидер за производство на ечемични малцове датската фирма ХАРБОЕ избрахме и ви предлагаме  
**ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ**  
за ХЛЯБОВЕ ХЛЕБОТВОРЕНИЯ



Малцът се произвежда от зърната на ечемик, на пшеница или на ръж.  
Малцът ХАРБОЕ който АЛМА ЛИБРЕ предлага е натурален малц от ЕЧЕМИЧНИ ЗЪРНА.



**КАК СЕ ПРОИЗВЕЖДА МАЛЦЪТ ХАРБОЕ :**  
Намокрят зърната на ечемик и на температура под контрол 12-17оС след около 140 часа се развива зародиш от зърната.  
След това, изсушават зърната и ги мелят по специална технология. **СТУДЕНО ПРЕСОВАНЕ**  
Получава се плътна като мед полупрозрачна жълта течност наречена МАЛЦ.



**АЛМА ЛИБРЕ код : 210304**  
**Опаковка : бидон 15к.**  
Състав: 80% ечемичен малц, 20%

Опакован в неутрална атмосфера.

Малцът се състои главно от нишесте 60-65 %, въглехидрати 7-10%, протеин 9-12 %, както и от минерални соли, витамини, полифеноли, целулоза и други полизахариди.



**Малцът е идеална суровина за всеки хляб**

**1-3% ВЪРХУ БРАШНОТО**

По вашата рецепта, на всеки ваш хляб, добавете малко (1-3% върху брашното) ТЕЧЕН МАЛЦ ХАРБОЕ ЩЕ ПОЛУЧИТЕ:



- По хрупкава и много по-добра кора
- По привлекателен златен цвят
- По богат вкус
- По приятни аромати



- Малцът е идеална „храна“ за маята.
- Малцът създава условия, за да се „заключи“ влагата във

на хляба, факт който осигурява по-голяма трайност на изделието.



ЕЧЕМИЧЕН ТЕЧЕН МАЛЦ ХАРБОЕ

KONGELIG HOFLEVERANDØR  
**HARBOE**  
HARBOES BRYGGERI A/S



Ние, от АЛМА ЛИБРЕ  
Ви предлагаме хлябове:  
„ПО ПЪТЯ НА ТРАДИЦИЯ“





Код: 210334-210338

**МАЛЦ**

Състав: 80% ечемичен малц, 20% вода.

**Приложение:** Идеален, за оцветяване и обогатяване с малцов аромат и вкус различни хлебни изделия. Прибавя се в малки дози.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр. :
ЕНЕРГИЙНОСТ	297 KCAL (1.264 KJ)
МАЗНИНИ	<0,3 g
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<0,5 g
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70 g
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	40 g
ФИБРИ	<1,0 g
ПРОТЕИНИ	4,4 g
НАТРИЙ	0,09 g

Опаковка : 25кг.

Произведено във ЕО/ДАНИЯ. HARBOE.

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: 330105

### **БРАШНО : "СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно**

Състав: **брашно** от твърда пшеница, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амиласа, ензими.

Приложение:

**ЕДРО ЖЪЛТО БРАШНО**, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. Едра кора идеално за традиционни селски хлябове.

Идеално за производство на ароматни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят.

Много добър за декорация и поръсване върху хлябове, придава хрупкавост

и много добра визия.

**ВЛАГА 14,00%**

**ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 12,5%**

**ПЕПЕЛ 0,90%**

КОКОМЕТРИЯ : >315µm 50% ± 5

>180 µm 20% ± 5

>112 µm 15% ± 5

<112 µm 15% ± 5

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,3гр.
ПРОТЕИНИ	12,5гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,90гр.

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





