



ЗЛАТЕН ПЪЛНОЗЪРНЕСТ РЪЖЕНО-ПШЕНИЧЕН

	Вода (студена)	6.500 гр.
330107	"КАРВЕЛИ" - ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТ брашно	2.000 гр.
330303	Пълнозърнеста ръж тип 1150	3.000 гр.
330104	"ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО фино брашно	5.000 гр.
	мая	250 гр.
	сол	200 гр.
210207	Квас традиционале БУКЕР	600гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

ИЗМЕСВАНЕ :

В тестомесачка, всичките продукти заедно, 10 минути на бавна скорост и около 3-4 минути на бърза скорост.

Температура на тестото максимум 26 °С

Междинна ферментация: 30 минути

Нарязваме на парчета по 540гр.

Втасване : Температура: 33-35 °С Влага(r.h) : 70-75 % време: 45 минути

Печене: Температура : ± 220°С в началото след което сваляме на 200°С за около 20 минути.



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

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ЗЛАТЕН ПЪЛНОЗЪРНЕСТ РЪЖЕНО-ПШЕНИЧЕН

Златен пълнозърнест ръжено-пшеничен хляб с много богати вкусове и аромати. Със силно изразен селски/занаятчески характер. Много бърз и лесен за работа с плътна, хрупкава кора и плътна, влажна средина. Подходящ за ежедневна употреба. Богат на фибри, витамини и с нисък гликемичен индекс.

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.

330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно от твърда пшеница 25КГ.			ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13% ПЕПЕЛ 0,90%	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.
210207	ТРАДИЦИОНАЛЕ Натурална ръжена закваска в паста Кофа 6кг.			1.100% натурален продукт/ e-free без добавки 2. Идеално за ТРАДИЦИОНИ ръжени, селски и др. 3. Богати сладко-кисели аромати и вкусове точно като на традиционните процедури. 4.Гъвкавост в дозировката:1-10%(ПТА-киселинност 60) 5.От 100% висококачествен ръж 6.Много голяма трайност на крайните изделия 7.Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури 8.Винаги стабилно качество	При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, 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.
210302 210303	РЪЖЕНО брашно Пълнозърнесто от Германия тип 997 (пепел 0,900%) тип 1150(пепел 1,150%)			Пълнозърнеста германска ръж, фино смляна (997) или по едро (1150) за приготвяне на различни видове хляб и хлебни изделия . ПРОТЕИНИ 8,31% ВЛАГА 14,00%	За производство на тъмни ръжени хлябове с големи здравословни характеристики и много развити природни качества. Много вкусове и природни аромати. Гледайте характерна рецепта: https://youtu.be/QSb0FN9Ui-M
330107	"КАРВЕЛИ" - ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО брашно от твърда пшеница 25КГ.			Връщане в традицията с ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО от ТВЪРДА ПШЕНИЦА от северна Гърция с неповторим аромат и вкус. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 29% - протеин 13% ПЕПЕЛ 1,30%	Много богато на фибри и витамини, подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове.



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%

ПЕПЕЛ 0,90%

ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13%

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
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. 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: 210207

ТРАДИЦИОНАЛЕ Натурална ръжена закваска в паста готова за употреба

Състав: Вода, ръжени брашна, фруктоза, ръжен малц, натурално култивирана квас.

Приложение: Идеален за обогатяване на хлебните изделия, като селски хляб, Пълножърнеци и ръжени хлябове .
Придава на крайния продукт богат вкус и свежест

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	174,7KCAL (736,8KJ)
МАЗНИНИ	1,2гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,2гр.
Мононенаситени	0,4гр.
Полиненаситени	0,7гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	24,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	1,3гр.
ПРОТЕИНИ	5,5гр.
СОЛ	0,00гр.
ФИБРИ	11,7гр.

НАЧИН НА УПОТРЕБА: Закваската **ТРАДИЦИОНАЛЕ** (натурална ръжена квас в паста), 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 (включително и мая), добавете **ТРАДИЦИОНАЛЕ**, от 1% до 10% върху теглото на брашното. (2-6% върху брашното за бели хлябове, 6-10% за ръжети хлябове)

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 **ТРАДИЦИОНАЛЕ** на БЪКЕР се увеличава усвояването на водата и затова е необходимо да добавите повече вода.

РЕЗУЛТАТИ:

При употребата на натуралните кваси на БЪКЕР във вашата рецепта, 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.

Опаковка : кофа бкг.

Произведено във Германия. ВЪКЕР - ВOKER.

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 рецепти: Технологи: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210302

ГЕРМАНСКА РЪЖ 997

Състав: ръжено брашно.

Приложение: ръжено брашно, за всяка употреба

Пепелно съдържание 997

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	316KCAL (13237KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,14гр. 0,161гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,78гр. 6,232гр.
ПРОТЕИНИ	7,39гр.
ФИБРИ	6,9гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. РУНИНГЕН Т ДАС МЕЛ – Германия

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: 330107

БРАШНО : "КАРВЕЛИ-ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТ брашно

Състав: пълнозърнесто пшенично брашно от твърда пшеница, лимонена киселина, емулгатор: E472e, аскорбинова киселина енземи.

Приложение:

Връщане в традицията с ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО от ТВЪРДА ПШЕНИЦА от северна Гърция с неповторим аромат и вкус.

Много богат на фибри и витамини, подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове.

ВЛАГА 14,50%

ГЛУТЕН минимум 29%

ПЕПЕЛ 1,30%

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1475KJ)
МАЗНИНИ	1,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	1,50гр.

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



ЗАБЕЛЕЖКИ – СЪВЕТИ :

1. **ТЕМПЕРАТУРАТА НА ТЕСТОТО :** Изключително важно при производството на всеки вид хляб е спазването на правилото **ТЕМПЕРАТУРАТА НА ТЕСТОТО** в процеса на неговото оформяне както се описва по рецептата. Множество проблеми, които на пръв поглед не зависят от температурата на тестото, но са основани именно от неспазване на този принцип. **СЪВЕТ :** Тъй като е трудно да променим температурата на атмосферата в която произвеждаме хляба, а обикновено брашното е складирано при сравнително високи температури, и единствения продукт който може да свали температурата до желания градус по рецептата това е водата. Използвайте полузамръзена вода през лятото много студена или студена през зимата.
2. **ПАСТЬОРИЗАЦИЯ НА ХЛЯБ :** Най-съвременния метод, за да дадете по естествен път повече живот на вашите хлябове е пастьоризацията. Това е метод без никакви допълнителни разходи, без консерванти и допълнителни съставки. Питайте специалистите на „**АЛМА ЛИБРЕ** консултантски център” и „**Атинския гастрономичен център**”.
3. **ХЛЯБ ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ :** По този метод, без никакви допълнителни разходи, (даже с половината количество от маята за всяка конкретна рецепта), се получават хлябове с много богати естествени аромати и невероятна структура (кора и вътрешност). Питайте специалистите на „**АЛМА ЛИБРЕ** консултантски център” и „**Атинския гастрономичен център**”.
4. **МАРКЕТИНГОВ СЪВЕТ :**
 - (а) Съвременните потребители, особено младите имат нужда от нови видове хляб. Запознати са вече с тях от пътувания в чужбина, от интернет, от приятели.
 - (б) Хлябът по същество е обвързан с традицията, ръчната изработка и обичта на майстора. Принципът „**ТОПЪЛ – ПРЕСЕН – ЗДРАВΟΣЛОВЕН ХЛЯБ**” е основата за оформяне на всяка продажна точка в махалата, центъра или където се предлагат хлебните изделия.
 - (в) Изчерпателна гама от видове „**ПРЕСНИ-ТОПЛИ -ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ**” с непрекъснато подновяваща се гама от хлеботворения и печива, създават условията за развитието на здрави продажби и перспективи за всяка продажна точка която предлага хлебни изделия.
 - (г) Обслужването от обслужващия персонал (търговци) и високия професионализъм при предлагане и промоция на всяко хлебно изделие е процедура тясно свързана с развитието на обекта предлагащ съвременна гама от хлебни изделия
 - (д) Уютната атмосфера на обекта, който предлага „**ПРЕСНИ-ТОПЛИ – ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ**”, интериора, миризмата, осветлението, пълните рафтове са задължителни условия за установяване на желания имидж в съзнанието на потребителите.

ВНИМАНИЕ : Качествения хляб и новите видове хляб и хлеботворения, не стигат за здравето развитие на хлебопекарната.
 Описаните по-горе условия (а), (б), (в), (г), и (д) образуват **СИСТЕМА**.
 Ако липсва дори и едно от тези условия, системата куца или се разпада.

**«АЛМА ЛИБРЕ консултантски център»
 и «Атинския гастрономичен център»
 непрекъснато с нови иноваторски продукти,
 нови рецепти и идеи са до всяка ваша стъпка напред.**