

**МНОГОЗЪРНЕСТ ГЕВРЕК „ЧИЯ”**

330102	ФАРИНА ЗЕРО	7000 гр.
210337	ЧИЯ КОМПЛИТ	3000 гр.
	Сол	200 гр.
	мая	400 гр.
	Захар	800 гр.
	Мед	200 гр.
	Слънчогледово олио	500 гр.
	Вода (студена)	5500 гр.

**НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ**

ИЗМЕСВАНЕ : Всичките продукти заедно в тестомесачката, 4 мин. на бавна скорост и 6-8 мин. на бърза скорост.

Температура на тестото 23оС

- Междина ферментация около 10мин.
- Нарязваме на парчета 80 – 120 гр. схема на геврек.
- Поръсваме със сусам и поставяме в тави.
- Втасване : Температура: 30 °С Влага(r.h) : 65 %
- Печене: Температура : ± 230°С с малко пара за 15 минути.

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ**МНОГОЗЪРНЕСТ ЗДРАВΟΣЛОВЕН ГЕВРЕК „ЧИЯ”**

Изключително вкусен и здравословен многозърнест геврек (пшеница, царевица, ръж, картофи, различни трици), Обогатен с натурални семена ЧИЯ. Извор на Ω3, мастни киселини, протеини и фибри. Прикачена подробна информация.

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

ТОСТЕРЕН ХЛЯБ ЧИА : ЗДРАВЕ И СИЛА
С KOMPLET CHIA BREAD 50

210337	ЧИА КОМПЛИТ	4000гр.
330102	ФАРИНА ЗЕРО	6000гр.
180101	Супер рор - мек маргарин	600гр.
	Захар	200гр.
181809	Инверт захар ASR	150гр.
210102	Подобрител ОПТИМАКС	100гр.
	Прясна мая	320гр.
	Вода	5200гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 4 минути и за още 6 минути на втора скорост.
- Температура на тестото : $\pm 27^{\circ}\text{C}$
- Почивка на тестото около 10 минути
- За форма от 500гр. ни трябва 650гр. тесто.
Оформяме и поставяме в форма.
- Втасване : Температура: 33°C Влага(r.h) : 70%
Време: 35 – 45 минути
- Печене: 40мин.
- Температура в начало $230-240^{\circ}\text{C}$ с малко пара и после на 190°C

БАГЕЛ ЧИА : ЗДРАВЕ И СИЛА
С KOMPLET CHIA BREAD 50

210337	ЧИА КОМПЛИТ	880гр.
181809	Инверт захар ASR	60гр.
330101	СУПЕР СИЛНО БРАШНО	1320гр.
450101	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН – сорт КАЛАМАТА/КОРОНИ	120гр.
	Прясна мая	50гр.
	Вода	1200гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Измесваме в тестомесачка за 8 минути на първа скорост и за 2 минути на втора скорост. докато се получи добре хомогенно меко тесто.

Температура на тестото : $\pm 22-24^{\circ}\text{C}$.

Междинна ферментация на тестото: ± 10 минути

Нарязваме по 100гр и оформяме багелс.

Поставяме в хладилника за 12-18 часа.

или във втесвател

Втасвател /: Температура: 33°C Влага(r.h) : 75 % Време: 60 минути

Печене с пара за 12-16мин. : в началото на предварително затоплена фурна на 220°C и после намалявате на 170°C



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



Chia
Salvia hispanica

Семената ЧИА произхождат от Мексико и на езика на Маите ЧИА означава „СИЛА“. Култивирани са преди колумбийското управление в централна и южна Америка и в продължение на векове са една от важните съставки в храненето на Ацтеките и Маите.

Семената ЧИА са растителен извор на ОМЕГА 3 мастни киселини, протеини и фибри. Сега много вкусен ХЛЯБ с 3,4% ЧИА със следните здравословни характеристики :

Поддържа холестерола в нормални нива:
Хлябът ЧИА е природен извор на ОМЕГА 3 мастни киселини с около 3,4% семена ЧИА, съдържащи 1,33% гр. ALA (0,49гр./100kcal), (α-линоленова киселинност), което играе решаваща роля за поддържане на нормални нива на холестерола в кръвта. Благотворните резултати се осигуряват с дневен прием на 2гр. ALA, които съответстват на консумация на 150гр. ХЛЯБ ЧИА в рамките на един разнообразен и балансиран начин на хранене и са задължителна предпоставка за здравословно хранене.

ИЗВОР НА ОМЕГА 3 МАСТНИ КИСЕЛИНИ

Многозърнест много вкусен хляб:
Хлябът „ЗДРАВЕ и СИЛА“ с ЧИА съдържа обработени брашна от: царевича, ръж, пшеница, ленени и тиквени семки, картофи, сечмик и осигурява всичките благословни приоритети на многозърнест хляб. (извор на енергия, условие за диета, антиоксидант, пази от анемия, запазва костната и нервната система, съхранява зрението.)

Богат на разтворими фибри:
Многозърнестия хляб „ЗДРАВЕ и СИЛА“ с ЧИА съдържа два пъти повече фибри (около 6,8%) в сравнение с обикновения хляб, осигурявайки правилно действие и работа на храносмилателната система, предпазвайки от рак и други болести на стомаха и червата.

МНОГО БОГАТ ИЗВОР НА ЕНЕРГИЯ

ХЛЯБЪТ НА СИЛАТА С ЧИА : „ЗДРАВЕ И СИЛА“

ЧИА : Енергийната хранителна тайна на Маите



Chia ХЛЯБ ЧИА
С БЛАГОТВОРНИ СЕМЕНА ЧИА

Семената ЧИА-ЧИА, от семейството на ментата, в древността за племената на Маите и Ацтеките са били основен извор на енергия и сила.

Магически семена на бегачите. Ценните семена, бяха лекарство за много болести и ценна монета.

Семената ЧИА съдържат :

- 3 пъти повече желязо от спанака,
- 6 пъти повече калций от млякото,
- 2 пъти повече калий от бананите,
- 5 пъти повече магнезий от риба.

Извор на ОМЕГА 3 мастни киселини съдържащ 1,33гр.% α-линоленова киселинност, основен фактор за поддържане на нормалните нива на холестерола.

www.almalibre-prof.com

Извор на ОМЕГА 3 мастни киселини, протеини и фибри.

Код: 210337 МНОГОЗЪРНЕСТ „ХЛЯБ ЧИА : ЗДРАВЕ И СИЛА”

Спецификация

Състав: гранулирана царевича, **ръж**, снежинки от картофи, семена чиа (salvia hispanica) 10%, **суха ръжена закваска**, сол, **пшеничен глютен**, ленено семе, **пшеничен зародиш**, тиквени семки на прах, тиквени семки начупен, растителни фибри, **пшенични трици**, **ечемичен малцов екстракт**, **пшенично брашно**, подобрител: аскорбинова киселина, ензими (endo-1,4-β-xylanase)

Може да съдържа следи от: мляко, лупина, соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	399KCAL (1671 KJ)
ПРОТЕИНИ	16,3G
ВЪГЛЕХИДРАТИ	42,6 G
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	2,6G
МАЗНИНИ	15,1G
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,8 G
ФИБРИ	12,4 G
НАТРИЙ	4,31 G

РЕЦЕПТА

210337	ЧИА КОМПЛИТ	5000гр.
	Силно брашно	5000гр.
	Слънчогледово олио	250гр.
	Прясна мая	250гр.
	Вода	7000гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 8 минути и за още три минути на втора скорост. (тестото трябва да бъде меко).
 - Температура на тестото : ± 26°C
 - Почивка на тестото около 25 минути
 - Нарязваме тестото на парчета 650 за хляб и поставяме в форми за 1/2к. или размер 80гр. и оформяме схемата която желаем.
поръсват със слънчогледови ядки –или снежини- и поставят в форми за хляб тостер 500гр.
 - Щоф : Температура: 33° C Влага(r.h) : 70% Време: 45 минути
 - Печене с пара: Температура в начало 240° C и после на 210° C
време : около 50 минути за хляб, около 20мин. за малки хлябове.
- ЗАБЕЛЕЖКА : отваряме таперите след две минути и след пет минути затваряме.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - KOMPLET.

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.

Сертификати :



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: 330102

БРАШНО : ФАРИНА ЗЕРО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глутен (32%). Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботорения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. 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. Много лесно за работа.

ВЛАГА 14%

ГЛУТЕН минимум 26,0% - протеин 12,5%

ПЕПЕЛ 0,55%

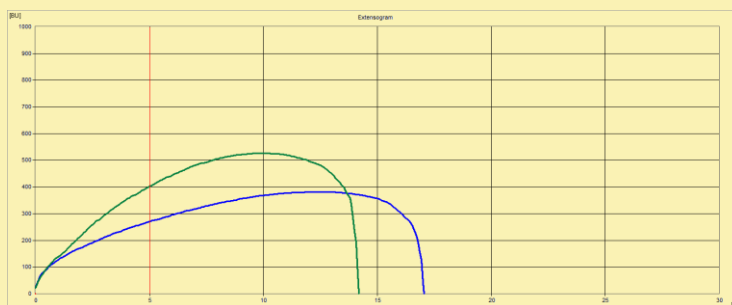
минимум 280

Energy [cm²] (сила/възможност) : 46-35

Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 153-123

Extensibility [mm] (еластичност) : 168-169

falling number (здравина на зърната)
абсорбация на вода - waterabsorption: 60%



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.

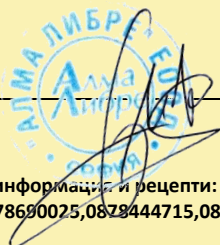
Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

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



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



МНОГОЗЪРНЕСТ „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“

ЗА СПЕЦИАЛНИ МНОГОЗЪРНЕСТИ ХЛЯБОВЕ С ВИСОКО СЪДЪРЖАНИЕ НА ФИБРИ (растителни влакнини) И НИСЪК ГЛИКОЛИТИЧЕН ИНДЕКС

210333	МНОГОЗЪРНЕСТ „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“	1.000 гр.
330102	Брашно ФАРИНА ЗЕРО	1.000 гр.
	мая	60 гр.
	вода	860 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Измесваме в тестомесачка за 6 минути на първа скорост и за 4 минути на втора скорост.

Температура на тестото : $\pm 26^{\circ}$ С. Режим и оформяме на хлябове с тегло 550гр.

Междинна ферментация на тестото: $\pm 15-20$ минути

Втасвател /: Температура: 33° С Влага(r.h) : 75 – 80% Време: 35 – 40 минути

Печене: в началото на предварително затоплена фурна на 230° С и после намалявате на 200° С и продължавате печенето за 25 – 30 минути с пара.

СЪСТАВ: Пшенично брашно, слънчоглед, ленено семе, пшеничен глютен, тиквени семки (чистота 99,9%), снежинки от овес, ръжено брашно, захар, пшенична суха закваска, пшенични трици, сол, емулгатори : E472e, слънчогледов лецитин. Аскорбинова киселина, ензими.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	456 KCAL (1.916 KJ)
ПРОТЕИНИ	18,5 G
ВЪГЛЕХИДРАТИ	44,6 G
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	3,7 G
МАЗНИНИ	20,5 G
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2,7 G
ФИБРИ	9,6 G
НАТРИЙ	0,94 G

Специален продукт с нисък гликолитичен (захарен) индекс. Захарен индекс 54.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА ГОТОВ ХЛЯБ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	277 KCAL (1.172 KJ)
ПРОТЕИНИ	13,7 G
ВЪГЛЕХИДРАТИ	46,4 G
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	2,9 G
МАЗНИНИ	4,2 G
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,1 G
ФИБРИ	5,1 G
НАТРИЙ	0,27 G

Нисък захарен индекс (0 – 55): Въглехидрати които се разтварят бавно в процеса на катаболизъм, освобождавайки постепенно и по-бавно захари в кръвта. По този начин максимално се поддържа в стабилни и по-ниски граници захарта в кръвта.

Съвети към потребители с нестабилни или високи граници на захар :

-За проверяване на захарния индекс в кръвта на човешкия организъм, доверявайте се само на вашия личен лекар.

-Консумирайте повече плодове, зеленчуци, орехи, пърнозърнести продукти и общо продукти с повече съдържание на фибри.

-Съветваме, намаляване на потребление на продукти с повече захар като бисквити, кейкове, бонбони, безалкохолни.

-Съветваме, намаляване на потребление на продукти с високо съдържание на скорбяла които имат по-висок захарен индекс като сладки картофи, спагети, бял ориз.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Швеция от **NORDBAKELS**.

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.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

ИНФОРМАЦИЯ



1. Пшеничноръжен многозърнест хляб (5семена).
2. Високо съдържание на фибри.
3. Нисък гликолитичен индекс.
4. Малко съдържание на сол.

5. Много бързо производство.
6. Високо и стабилно качество.
7. Изключително вкусно.

Тези характеристики придават на този вид хляб характера на оригинално специален хляб което помага на здравословното хранене и на хора с стомашни или диабетични проблеми. Помага на потребители които пазят диета или търсят по естествен път подобряване на процесите на храносмилане.

РЕЦЕПТА ЗА БЕЙГЕЛ С МНОГОЗЪРНЕСТ „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“

РЕЦЕПТА:

210333	МНОГОЗЪРНЕСТ „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“	1.000 гр.
330101	Брашно СУПЕР СИЛНО	1.200 гр.
	вода	1.000 гр.
	Олио	120 гр.
181809	ИНВЕРТЗАХАР	60 гр.
	мая	50 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Измесваме в тестомесачка за 8 минути на първа скорост и за 2 минути на втора скорост.

Температура на тестото : $\pm 22-24^{\circ}\text{C}$.

Междинна ферментация на тестото: ± 10 минути

Режим и оформяме на бейгели с тегло 120гр.

-Поставяме в хладилник (5°C) за 12-18 часа ИЛИ във втасвател

(Втасвател /: Температура: 33°C Влага(r.h) : 75 – 80% Време: 60 минути)

Печене С ПАРА: в началото на предварително затоплена фурна на 220°C и после намалявате на 200°C и продължавате печенето за 12 – 16 минути с пара.



