



## ПЪЛНОЗЪРНЕСТИ ГРИЗИНИ "ХОЛГРЕЙН" С ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ

210310	ХОЛГРЕЙН	3.500 гр.
330120	"АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто брашно	1.500 гр.
180203	Бунге бакерс КАНОЛА олио	1.500 гр.
	Бяло вино	1.500 гр.
180104	Мек маргарин СУПЕР РОРЕ	500 гр.
	Захар (по желание кафяв)	200 гр.
182303	Бренди 40о Brandy LUXARDO	200 гр.
210304	ТЕЧЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ	200 гр.
182603	Набухвател бейкин паундер.BAKELS	150 гр.

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Разбиваме маргарина, захарта, олиото, бялото вино, брендито и малц докато се хомогенизират добре като крем. (По-добре, маргаринът да е леко разтопен, за да се хомогенизира по лесно.)
- Добавяме брашното ХОЛГРЕЙН, АФРИКАНА и набухвателя бейкин паундер.
- **Месим докато да се оформи хомогенизирано тесто.**
- Нарязваме на парчета по желание (обикновено 50гр)
- Потапяме тестото във вода и после в смес от сусам и слънчогледови семки. (200гр. сусам -100гр. слънчогледови семки.)
- Печене : Температура: 210° С  
Време : ± 25 минути



[https://youtu.be/D\\_vri2EYudM](https://youtu.be/D_vri2EYudM)

Видео рецепта, 19,41мин.  
натиснете тук



Забележка : Дебелината на гризините предлагаме да бъде около 15мм. с дължина около 15-20см.  
**ВНИМАНИЕ:** След като оформите гризините поопъвате ги във вода за около 1 минута.  
 После ги поставяте в съд с семена или сусам или пармезана и т.н.  
 По този начин, семената се залепват здраво в повърхността на гризините.



### ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

#### ПЪЛНОЗЪРНЕСТИ ГРИЗИНИ "ХОЛГРЕЙН" С ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ

Комбинация от ПЪЛНОЗЪРНЕСТИ пшенични, ръжени и ечемични брашна отлично хомогенизирани с растителни слънчогледови и репични мазнини, бяло сухо вино, бренди и ЕЧЕМИЧЕН НАТУРАЛЕН МАЛЦ. За поръсване препоръчваме сусам и слънчогледови семена.

#### 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

## 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 17oC 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



## Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

210310	МНОГОЗЪРНЕСТ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХОЛГРЕИН 100%			Ръженопшенична пълнозърнеста смес с овес, ленено семе, ечемични снежинки, ръжена натурална закваска и др. готова за употреба.	Изключително богат вкус и аромати. Поема 74% вода. Бързо производство и винаги стабилен резултат. Много малко глутен по природа.
330120	"АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто от мека пшеница			Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богато на фибри, с високо съдържание на глутен ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 31,0% - протеин 14,5% ПЕПЕЛ 1,80%	За производство на тъмни здравословни хлябове и голяма гама от тъмни пълнозърнести хлеботорения. Високопротеиново съдържание, много ароматна вътрешност, привлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти.
180203	ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс КАНОЛА.			Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавостна гризините. Подходящ за всяка употреба.	Рапичното олио на БУНГЕ-САЩ, тройно рафинирано, филтрирано и фракционирано, осигурява велурени-кремови структури на кейковете, хрупкавост и трайност на гризините. Здравословно, леко и вкусно с природни аромати, без транс мазнини
450102	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ - ladi			Плътен и вкусен, придава вкус и еластичност на хлябарски и сладкарски изделия, за готвене и салата. За чабати, гризини, хлеботорения, кейкове, мъфини, пандишани, със силни природни аромати след изпичане.	Сорт КОРОНИ/остров КРИТ Предимствата, вкуса и здравословните характеристики на зехтин Сорт КОРОНИ ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН са единични по света: -Киселинност <0.3-0.8 % - без транс мазнини -Неповторим вкус и аромат
180108	Рор индустри мек маргарин 80%			Мек маргарин за сладкарство. За кремове, мусове, дребни сладки, кейкове, кифли, козунаци, паста флора, бисквити, петифури и други сладкиши.	Мек маргарин с изключителна обемност при маслени кремове. С природни аромати, които остават и след печенето. Придава обем на сладките и кравите. Лек и вкусен!
180603	Набухвател Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС			НАБУХВАТЕЛ (BAKING POWDER) е един идеален набухвател с неутрален вкус без миризмични странични действия Идеална структура на крайните продукти. Препоръчителна доза 0,6% върху брашното	Изключително силен продукт, съдържа: - Пирофосфат на натриева киселина E450i, 40% - Сода бикарбонат E500ii, 30% - Пшенично нишесте 20% - Калциев карбонат E170, 10%
182303	Бренди 40о ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.			Бренди престояло в дъбова бъчва минимум 12 години. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210310

## ХОЛЕГРАЙН- WHOLE GRAIN

Смес за производство  
на пълнозърнест хляб.

**Състав:** Пълнозърнеста пшеница, едро смлян ръж, едро смляна пшеница, едро смлени снежинки от овес, ръжена закваска на прах, едро смлени снежинки от ечемик, желирано оризово брашно, слънчогледови зърна, ленено семе, захар, пшеничен глутен, сол, ръжено брашно на малцова основа, малцов екстракт от ечемик. Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, или продукти от мляко, зърна от сусам, соя и продукти от соя.

**Приложение:** Смес за производство на пълнозърнест хляб с компактна мека част, цели зърна и богат вкус

**Начин на употреба-примерна рецепта:**

УОЛЕГРАЙН- WHOLE GRAIN	10.000гр.
Вода (35 °C)	7.400гр.
мая	140гр.

Време за Разбиване : 20 минути всички продукти заедно на първа скорост.

Почивка ( междинна ферментация ) на тестото 30 минути

Поставяме във форми. Декорация: поръсватے със снежинки от овес или слънчогледови зърна.

Втаване: време 35-45 минути.

Печене: Температура : 240° C с пара и сваляте на 200°С. Отваряте таперите след 2 минути за 10 минути.

Време за печене : 70 минути

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1442KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	5,1гр. 0,7гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	55,2гр. 5,1гр.
ПРОТЕИНИ	13гр.
НАТРИЙ	0,7гр.
ФИБРИ	11,5гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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: 330120

### БРАШНО : "АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто

Състав: пълнозърнести пшенично брашно, глутен, естери, аскорбинова киселина, амилаза, енземи.

**Приложение:**

Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богато на фибри, с високо съдържание на глутен за производство на тъмни здравословни хлябове и голяма гама от тъмни пълнозърнести хлеботорения. Високопротеиново съдържание, много ароматна вътрешност, превлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти.

**ВЛАГА 14,00%**

**ПЕПЕЛ 2,50%**

Опаковка : чувал 25кг.

**ГЛУТЕН минимум 32,0% - протеин 14,5%**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	348KCAL (1477KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,9гр. 0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	70,6гр. 0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	1,50гр.

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



Код: 180203

**Бунге бакерс КАНОЛА олио****BUNGE BAKERS CANOLA OIL**

Олио от зеле-гулия с ниски ерусични киселини.

100% рафинирано олио КАНОЛА.

Идеално за сладкарство, хлебарство и сухи сладкиши. •

A 100% highly refined Canola Oil, low in erucic acid.

**Ideal for all confectionery and bakery purposes.**

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 218гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	1927KCAL
МАЗНИНИ	218гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	17,7гр.
Транс мазнини	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
НАТРИЙ	0гр.
фибри	0гр.

**Характеристики:****Осигурява по-голяма трайност на крайните изделия.****Без никакви странични миризми. Не гранясва.**

Крамви е растение от семейството на зелето. Крамви (Brassica napus) е крастоска между зеле и гулия и е познато растение от хилядолетия. Култивира се масово през последните векове с цел производство на олио.

Олиото канола е изцяло (100%) рафинирано крамви и се използва както всяко друго олио. Благодарение на натуралните свойства на растението крамви, от което се произвежда КАНОЛА и технологията на рафиниране и обработване (много ниски ерусични киселини), олиото КАНОЛА е

много леко на вкус, без странични миризми и е идеално за всяка сладкарска и хлебарска нужда.

**Чисто тегло: 17,45 lt. €**

Производител: USA – CANOLA OIL.

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.

**САМО ЗА ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.**

**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: 180108

**МАРГАРИН ПОР ИНДУСТРИ  
ROR INDUSTRY**

Мек маргарин за сладкарство.

СЪСТАВ: Палмово олио, рапично олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, кокосово олио, емулгатори: (E471, E475, E322),

Консервант: калиев сорбад (E202), аромати, антиоксидант (E304, E306), окислител (E330), оцветител: В-каротен (E160A).

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	720KCAL (2960KJ)
МАЗНИНИ	80гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	34гр.
Мононенаситени	27гр.
Полиненаситени	7гр.
Транс мазнини	8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.

Вода 19,8%, сол 0%, натрий 0%

Без GMO продукти

Не съдържа алергени съставки

Опаковка : кашон 4 бр. X 5кг. (20кг.)

Производител : ДРАГСБЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

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

**Приложение:**

Мек маргарин за употреба в сладкарството, с хубав аромат и вкус.- Подходящ за маслени кремове, тъй като придава голям обем. Идеален за дребни сладки и краваи с пухкава и хрупкава структура.

**ПРЕДИМСТВО:**

Мек маргарин за употреба в сладкарството, с хубав аромат и вкус.- Подходящ за маслени кремове, тъй като придава голям обем. Идеален за дребни сладки и краваи с пухкава и хрупкава структура.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 6 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при + 10 о/С 15оС

**Продуктът не съдържа GMO 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: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.



**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 180603

**НАБУХВАТЕЛ  
BAKING POWNDR**

Идеален набухвател за всички видове сладкиши. Придава голям обем и не оставя петна по произведените продукти.

СЪСТАВ: - Пирофосфат на натриева киселина E450i, 40%

- Сода бикарбонат E500ii, 30%
- Пшенично нишесте 20%
- Калциев карбонат E170, 10%

Опаковка : кофа 9кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	70KCAL (300KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<0,5 гр. <0,5 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	17гр. <0,5 гр.
ПРОТЕИНИ	<0,5 гр.
НАТРИЙ	16гр.

Производител : БАКЕЛС - Белгия

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

**Приложение:**

**BAKING POWNDR** е един идеален набухвател с неутрален вкус без мириз странични действия Идеална структура на крайните продукти.

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 10 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

**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: 182303

**ЭКСТРАКТ АЛКОХОЛ  
БРАНДИ 40%vol.**

**BRANDY 40o**

СЪСТАВ: БРАНДИ (от дестилация на вино), дестилирана вода, захар, оцветител: карамел 150б.

<b>ХРАНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	253KCAL (1052KJ)
Точка на възпламеняване	28oC

Този продукт е свободен от ГМО и не съдържа никакви йонизирани съставки или алергенни вещества.

Опаковка : бутилка 1лт.

**Приложение:** Алкохолен екстракт за всяка готварска и сладкарска нужда.

Идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Не се изпарява и с много малко количество придава много приятни аромати. (Да се ползва далече от огън. Подходящ за фламбе изделия).

Да се ползва САМО от професионалисти за приготвяне на храна

Когато продуктът се съхранява максимално при 30 ° C (86 ° F), в оригиналната си затворена опаковка, качеството на продукта остава непроменено в продължение на 2 години от датата на производството.

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

Производител : ЛУКСАРДО - Италия

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

**София**

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

