



## СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ снак „МЕДИТЕРАНИАН“ Хлеботворения с горчица / bread sticks

330101	СУПЕР СИЛНО брашно	4.000 гр.
210336	„МЕДИТЕРАНЕАН 10-40%“	1.000 гр.
	Горчица	1.000 гр.
180104	Мек маргарин СУПЕР POP (на стайна температура)	600 гр.
	Захар	600 гр.
	Прясна мая	500 гр.
	Вода (около)	4.000 гр.

По желание добавяме 100-200гр. маслини каламата на шайби (код 450201)

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 5 минути и на втора за още 5 минути .
- Температура на тестото :  $\pm 27^{\circ}\text{C}$
- Времетрайност за почивка на тестото: 15 мин.
- За тава 60 х40см. отваряме лист 7мм. с 3к. тесто.
- Покриваме и поставяме в фризер за 45мин.
- Изваждаме от фризера и след 15мин. оформяме «бастуни»
- Поставяме в тава върху пергаментова хартия
- Намазваме с яйце и поръсваме с ДЕКОР ОРИЕНТАЛ или риган.
- Печене в началото на  $150^{\circ}\text{C}$  за около 10 минути и после на  $200^{\circ}\text{C}$  за още 3-5мин.



#### 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 СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ СНАК „МЕДИТЕРАНЕАН“

Много вкусен снак-хлеботворение с природни аромати и класически средиземноморски подправки като: риган, чесън, куркума, лук, боселик, сушени домати, както и семена от лен и слънчоглед .

Традиционна мека вътрешност, вкусна и хрупкава кора.  
Не изсъхва бързо и запазва влагата за дълго време.

## 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.

# СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ХЛЕБОТВОРЕНИЯ „МЕДИТЕРАНЕАН“

ИДЕАЛНА ПРОПОРЦИЯ ОТ:

30% пшенично брашно

15% брашно силен на глютен

15% царевица гранулирана

10% слънцоглед семена

10% ленено семе

6% сушени домати

2% рапично олио

1% сушен чесън

1% сушен лук

<1% босилек, риган,

<1% дафинови листа

<1% пипер, индийско орехче

<1% куркума

1,1% сол



Ползвате от 10% до 40% смес „МЕДИТЕРАНЕАН“ върху брашно „ЛИМНОС“ или друго брашно за да получите традиционни хлябове с характерни аромати и вкус на средиземноморие.

Идеални резултати по бавна ферментация. Огромна гама от хлеботворения и снаскове.

Код 210366

„МЕДИТЕРАНЕАН“ 10-40%

НОВО



Код: 210366

**„МЕДИТЕРАНЕАН“ 10-40%**

Ползвате от 10% до 40% смес „МЕДИТЕРАНЕАН“ върху брашно „ЛИМНОС“ или друго брашно за да получите традиционни хлябове с характерни аромати и вкус на средиземноморие. Идеални резултати по бавна ферментация.  
Огромна гама от хлебтворения и снаскове.

**Състав:** 30% пшенично брашно, 15% глютен, 15% царевица гранулирана, 10% слънцоглед семена, 10% ленено семе, 6% сушени домати, 2% рапично олио, 1% сушен чесън, 1% сушен лук, <1% босилек, риган, <1% паприка, <1% дафинови листа, <1% пипер, <1% куркума, аскорбинова киселина, индийско орехче, 1,1% сол, пшенични 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	410KCAL (1721KJ)
МАЗНИНИ	14,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,92гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	41,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	34,44гр.
ПРОТЕИНИ	23,91гр.
СОЛ	1,5гр.
ФИБРИ	7,2гр.

**Приложение:**

Смес от брашна и подправки за производство на средиземноморски хлябове, снаскове и хлебтворения.  
От 10% до 40% върху брашно от мека или твърда пшеница може с въображение да оформите вашите хлебни изделия с висококачествени вкусове и аромати.

**ОБЩА РЕЦЕПТА:**

210336	„МЕДИТЕРАНЕАН 10-40%“	2.500 гр.
330101	СУПЕР СИЛНО брашно	7.500 гр.
	Прясна мая	300 гр.
	Сол	150 гр.
	Вода (около)	5.400 гр.

**НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ**

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 4 минути и на втора за още 4-6 минути.
  - Температура на тестото :  $\pm 26^{\circ} \text{C}$
  - Времетрайност за почивка на тестото:  
Поставяме в квадратен леген 4200гр. тесто и оставяме да почине за 60мин. на стайна температура.
  - Разделяме тестото на на 12 еднакви парчета по 350гр. и поставяме за втасване:  
Температура  $33^{\circ} \text{C}$ , влага 70%, време 20мин.
  - Печене с пара в подова пещ: Температура  $225^{\circ} \text{C}$  за около 25 минути
- Опаковка : чувал 20кг.

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.

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: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878333025, 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, висока абсорбация и голям обем.  
 Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрава естествено и решително тяхната същност  
 създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба.

ВЛАГА 14%

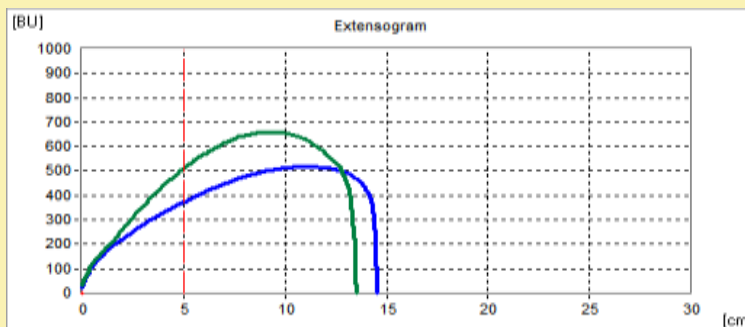
ГЛУТЕН минимум 31,0%

ПЕПЕЛ 0,55%

минимум 280

falling number (здравина на зърната)  
 абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%

Energy [cm<sup>2</sup>] (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. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

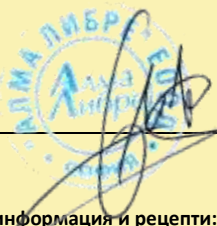
Срок на годност: виж опаковката

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



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



**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 180104

**МАРГАРИН СУПЕР РУЛ**

**SUPER RULLE**

СОЛЕН РАСТИТЕЛЕН МАРГАРИН ЗА БАНИЦИ

СЪСТАВ: Палмово олио(частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, репично олио, сол (1,5%), емулгатори: (E471,E475,E322), аромати, Консервант: калиев сорбад (E202), окислител (E330), антиоксидант (E304, E306),оцветител: В-каротен (E160A).

Опаковка : кашон 4 бр. X 5кг. (20кг.)

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	720KCAL (2960KJ)
МАЗНИНИ	80гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	38гр.
Мононенаситени	24гр.
Полиненаситени	2гр.
Транс мазнини	11гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.

Вода 18,4%, сол 1,5%, натрий 0,6%

Без ГМО продукти

Не съдържа алергени съставки

Производител : ДРАГСБЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

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

**Приложение:**

Твърд маргарин за производство на кори за баници по френски и шотландски метод.

**ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ:**

Твърд маргарин за многолистно тесто.

**ПРЕДИМСТВО :**

Твърд маргарин подходящ за производство на кори за баници по френски и шотландски метод. Има идеална пластичност, придава на продуктите идеална структура и добър вид за витрина. Не залепва на небцето. Предлага се в различни категории в зависимост от сезона и температурата.

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

София .....  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

