



## ТЪМЕН МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ с КРАФТ БРЕД 50

*КРАФТ БРЕД 50 : Смес с участие 50% при производството на тъмни и малцови многозърнести хлябове. Предоставя възможност за приложение в различни хлебни изделия, като крекери, кроасани и гризини.*

210312	Вода	6.000-6.300 гр.
330102	<b>КРАФТ БРЕД 50 - КОМПЛИТ</b>	<b>5.000 гр.</b>
	Фарина Зеро – брашно от мека пшеница	5.000 гр.
	Мая	300 гр.

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за  $\pm 3$  минути и на втора за още  $\pm 6$  минути.
- Температура на тестото :  $\pm 26^{\circ}\text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: 30 минути
- Нарязваме тестото на парчета по 400гр. и оформяме схемата която желаем.
- Поставяме във форми от дърво или тави.
- Щоф : Температура:  $33 - 35^{\circ}\text{C}$  Влага(r.h) : 80% Време: 35-40 минути
- Печене с пара: Температура  $220-230^{\circ}\text{C}$  , време : 35-40минути (за хляб 400гр)  
Отваряте тамперите на печката последните 5 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 ТЪМЕН МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ с КРАФТ БРЕД 50

Природата създава различни зърнени култури.  
Най-важните от тях превърнати в брашна,  
смлени по различни начини, се смесват  
и образуват **МНОГОзърнести брашна,**  
подходящи за производството на  
**МНОГОЗЪРНЕСТИ ХЛЯБОВЕ**

## 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.

330102	<b>ФАРИНА ЗЕРО</b> брашно от мека пшеница 25кг			Многа фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глутен 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 ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 32,0% ПЕПЕЛ 0,55%	Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботворения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. falling number минимум 280 абсорбация на вода 62%
210312	<b>МНОГОЗЪРНЕСТ КРАФТБРЕД 50%</b> 25кг.			Многозърнест, ръженопшеничен със слънчоглед , соеви брашна, трици и ръжена закваска.	Богат на ръжени натурални аромати бързо и стабилно производство. Ползваме 50% върху брашното

### 1. извор на енергия

Многозърнестите хлябове, покриват 50% от нужните въглехидрати за нормалното развитието на човешкия организъм. Паниката, че с хляб се напълнява, е мит! Диетолозите се съгласяват, че ограничени количества многозърнест хляб осигуряват необходимите условия за нормално развитие.

### 2. условие за диета

Една филийка многозърнест хляб включва само 80 калории и едновременно създава чувство за наситеност намалявайки апетита.

### 3. богат на разтворими фибри

Многозърнестия хляб съдържа два пъти повече фибри (6,6%) в сравнение с обикновения хляб осигурявайки правилно действие и работа на храносмилателната система, предпазвайки от рак и други болести на стомаха и червата.

### 4. големи антиоксидантни способности

100гр. многозърн.хляб, покрива 35% от антиоксиданти нужди за нормалното развитие на човешкия организъм.  
(100гр.многозърн. хляб = 1421 единици ORAC.)

### 5.развива и запазва костната система

Многозърн. хляб съдържа 8 пъти повече калций отколкото пълнозърнестия хляб (254mg/100g).

### 6.пази от анемия и съхранява зрението

Многозърн. хляб съдържа желязо(3mg/100g) и фосфор(130mg/100g).

### 7.контролира кръвното налягане

Многозърн. хляб съдържа 50% по-малко натрий от пълнозърнестия хляб,факт който регулира решително кръвното налягане на човешкия организъм.

### 8.запазва нервната система

Многозърнест хляб съдържа витамин -B1 (0,34mg/100g).



## 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%**

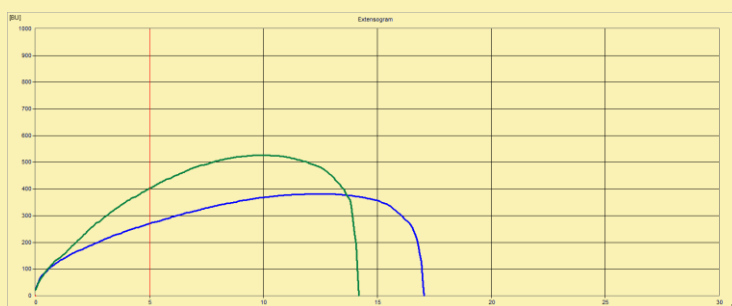
**минимум 280**

Energy [cm<sup>2</sup>] (сила/възможност) : 46-35

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

Extensibility [mm] (еластичност) : 168-169

falling number (здравина на зърната)  
абсорбция 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

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





## СПЕСИФИКАЦИЯ

**Код: 210312 КРАФТ БРЕД 50 - KRAFT BREAD 50**

Смес с участие 50% при производството  
на тъмни и малцови многозърнести хлябове.

**Състав:** Пшенично брашно, слънчогледови ядки, едро смляна ръж, ленено семе, едро смляна соя, пшеничени трици, глютен от пшеница, закваска от ръж на прах, сол, малцово брашно от ръж, соеви трици, малцово брашно от ечемик, малцов ечемичен екстракт, подобрител на брашното: ензими.

Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, или продукти от мляко, зърна от сусам, соя и продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	365KCAL (1529KJ)
МАЗНИНИ	9,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	38,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	1,9гр.
ПРОТЕИНИ	24гр.
СОЛ	3,89гр.
ФИБРИ	11,8гр.

**Приложение:** Смес с участие 50% при производството на тъмни и малцови многозърнести хлябове. Предоставя възможност за приложение в различни хлебни изделия, като крекери, кроасани и гризини.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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

**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.**