



## ИТАЛИАНСКИ ПРЪЧИЦИ (Italian bread sticks)

### ПРОДУКТИ

330101	Супер силно брашно	1800гр.
210370	ГРАНОПАН чабата 10	200гр.
	Кисело тесто	400гр.
	Захар	160гр.
	Мая	20гр.
	Слънчогледово олио	200гр.
	Вода(около)	900гр.
180603	Набухвател ХЕРКУЛЕС	60гр.

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ НА ХЛЯБА

- Измесваме в тестомесачка за 5 минути на бавна и 6-7 мин. на бърза.  
После, оформяме гризини.
- Печене : 160° С  
Време : 25 – 30 минути



## ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ИТАЛИАНСКИ ПРЪЧИЦИ (Italian bread sticks)

Хлебни маяни „въздушни“ сухарки на схема пръчици с голяма трайност, висока киселинност. Идеална основа за неутрални ХЛЕБНИ ИТАЛИАНСКИ ПРЪЧИЦИ или за оформяне на серия от вкусни ИТАЛИАНСКИ ПРЪЧИЦИ с дбавкана подправки, пармезан, сушени домати, маслини или друго. Поръсват се по желание със сусам. Мак или друго.

### 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

## 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.

210270	<b>ГРАНОПАН ЧИАБАТА 10%</b> <b>Чиабата изделия швейцарски хляб</b> 15кг.	 	GRANOPAN CIABATTA е идеална база за производство на вит швейцарски хляб и традиционна италианска чиабата. Основа за създаване на голямо разнообразие от сладки и солени закуски. Идеален продукт за технология на бавна ферментация.	-с брашно от твърда пшеница -с натурален пшеничен квас -доза: само 10% -голяма трайност на крайните изделия -бързо и стабилно производство с всичките методи: пряк способ, полуизвечен пресен и полуизвечен замразен.
330101	<b>СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница</b> 25кг.	 	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. ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 31,0% ПЕПЕЛ 0,55%.	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. falling number (здравина на зърната) минимум 280, абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%

КОД	НАБУХВАТЕЛ ХЕРКУЛЕС	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА
180603	<b>Набухvatел Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС</b>	<b>НАБУХВАТЕЛ (BAKING POWDER) е един идеален набухvatел с неутрален вкус без мирис странични действия</b> <b>Идеална структура на крайните продукти.</b> <b>Препоръчителна доза 0,6% върху брашното</b>	Изключително силен продукт, съдържа : - Пирофосфат на натриева киселина E450i, 40% - Сода бикарбонат E500ii, 30% - Пшенично нишесте 20% - Калциев карбонат E170, 10%





**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%**

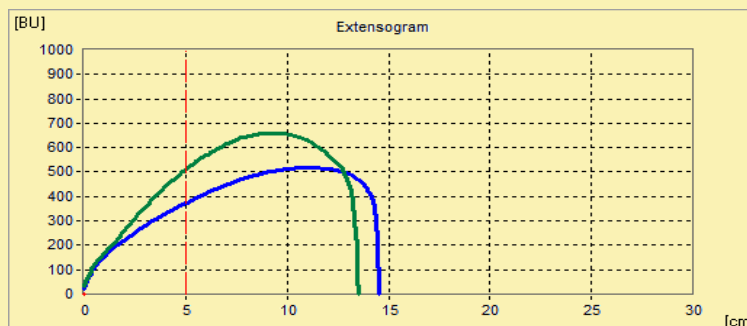
**ГЛУТЕН минимум 31,0%**

**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.



**210270**

## ГРАНОПАН ЧИАБАТА 10%

Смес за производство на италиански, швейцарски хляб тип чиабата.  
Основа за огромна гама от хлеботорения и закуски.

Състав: пшенично брашно от твърда пшеница, пшенична закваска на прах, пшеничен глютен, пшенично малцово брашно, фибри от грах, декстроза, ечемичен малц, гума гуар, сол, аскорбинова киселина, натурални хлебни ензими.

Може да съдържа следи от мляко, соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	254KCAL (1065KJ)
МАЗНИНИ	0,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	42,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	4,9гр.
ПРОТЕИНИ	14,5гр.
СОЛ	23гр.
ФИБРИ	8,1гр.

GRANOPAN CIABATTA е идеална база за производство на вит швейцарски хляб и традиционна италианска чиабата. Основа за създаване на голямо разнообразие от сладки и солени закуски. Идеален продукт за технология на бавна ферментация.

- с брашно от твърда пшеница
- с натурален пшеничен квас
- доза: само 10%
- голяма трайност на крайните изделия
- бързо и стабилно производство с всичките методи: пряк способ, полуизвечен пресен и полуизпечен замразен.

Произведено във ШВЕЙЦАРИЯ. Фирма - АГРАНО  
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



