



МНОГОЗЪРНЕСТИ ГРИЗИНИ "ЗДРАВЕ И ФИНЕС" с нисък гликемичен индекс

210329	MULTISEED BREAD MIX BAKELS	2.500 гр.
330102	Брашно ФАРИНА ЗЕРО	2.500 гр.
180203	Бунге бакерс КАНОЛА олио	1.500 гр.
	Бяло вино	1.500 гр.
180104	Мек маргарин СУПЕР РОРЕ - Super Rore (на стайна температура)	500 гр.
182303	Бренди 40о Brandy LUXARDO	100 гр.
	Захар (по желание кафяв)	350 гр.
182603	Набухvatел бейкин паундер.BAKELS	100 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в миксер с представка перо, захарта, олиото, виното, маргарина и бренди докато станат на крем.
- Добавяме брашната и набухvatеляи продължаваме да месим за 1-2мин на първа скорост и за 6-8мин. на втора скорост докато тестото се хомогенизира добре и стане еластично.
- Нарязваме на малки парчета по около 20 гр.
- Оформяме класически крицини или кръгли.

ПЕЧЕНЕ : за конвектомат 170° С или на 190° С на подова пещ.
Време около 15-17мин

Забележка :

Дебелината на гризините предлагаме да бъде около 15мм. с дължина около 15-20см.



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.

ПО ЖЕЛАНИЕ

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

МНОГОЗЪРНЕСТИ ГРИЗИНИ "ЗДРАВЕ И ФИНЕС" с нисък гликемичен индекс

Съчетания от тиквени семена, овес, ръж, пшенични трици, слънчоглед, ленено семе и силно високопротеиново брашно осигуряват нисък гликемичен подходящи за потребители с диабетични проблеми и потребители които желат да свалят килограми. Много малко екстракт от БРЕНДИ осигурява вкус и трайност.

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.

210323	МНОГОЗЪРНЕСТ КЕРНЕРКРУСТЕ		Готова смес от 10 вида зърна : овес, пшеница, слънчоглед, ленени семена, лупина, ечемик, грах, ръжена закваска.	Готова смес от 10 вида брашна : готов за ползване с много богат многозърнест и висококачествен вкус, аромат и структура. Ползваме 50% върху брашното
330101	СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница 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 абсорбция 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, абсорбция на вода - waterabsorption: 62,50%
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
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 краваите. Лек и вкусен!
180603	Набухвател Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС		НАБУХВАТЕЛ (BAKING POWDER) е един идеален набухвател с неутрален вкус без мириз 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%
182304	Ром (54o) ЛУКСАРДО		100% дестилат РОМ от тръстика (Мартиника) За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.

МНОГОЗЪРНЕСТ „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“

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

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**.

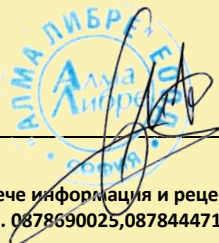
Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

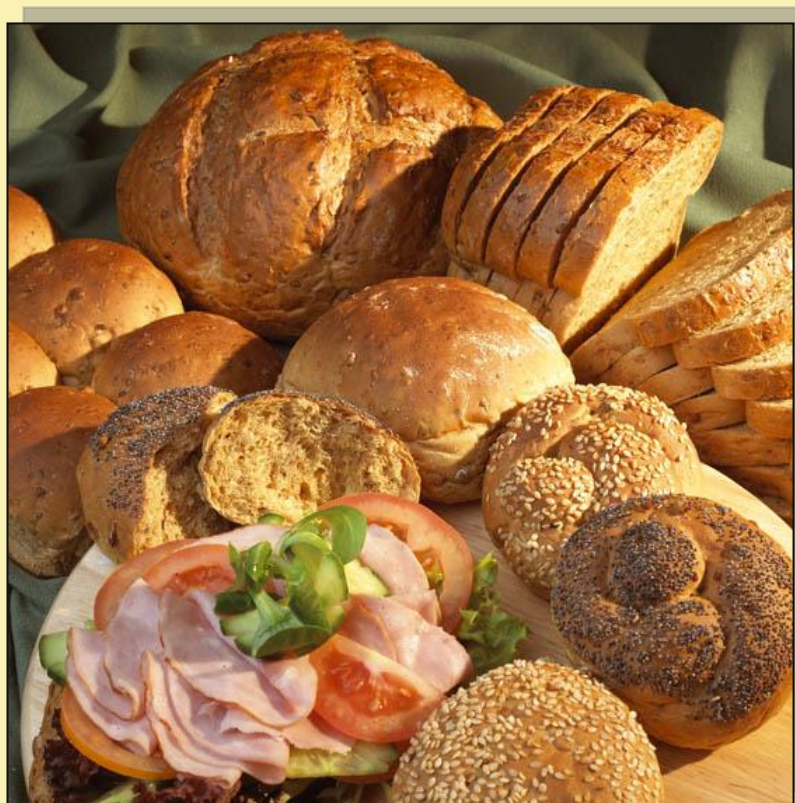
Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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

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.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330101

БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глютен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава стуктура, 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%

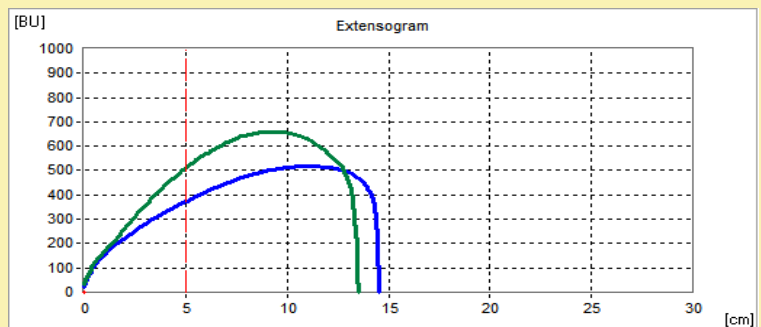
ГЛУТЕН минимум 31,0%

ПЕПЕЛ 0,55%

минимум 280

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

Energy [cm²] (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. 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 ЕОО



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





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.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 218гр.
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: (Е471,Е475,Е322),

Консервант: калиев сорбад (Е202), аромати, антиоксидант (Е304, Е306), окислител (Е330), оцветител: В-каротен (Е160А).

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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180603

**НАБУХВАТЕЛ
BAKING POWDER**

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. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Приложение:

BAKING POWDER 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

ЕКСТРАКТ АЛКОХОЛ
БРАНДИ 40%vol.

BRANDY 40o

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

ХРАНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ	ЗА 100гр.
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

