



ЕЧЕМИЧНО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО

330148	ЕЧЕМИЧНО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО	3000 гр.
330141	"ЕНТОПИО" - ЖЪЛТО/БЯЛО ПШЕНИВНО МАЛЦОВО	4000 гр.
330120	"АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто	3000 гр.
	сол	180 гр.
	мая	150 гр.
	Вода	7500 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка всичките продукти заедно за 8 минути на бавна скорост и за 5 минути на бърза скорост.
- Температура на тестото : $\pm 28^{\circ}\text{C}$
- Почивка на тестото 45 мин.
- Нарязваме на парчета по желание, около 400 гр. за хлябове или 80гр. за малки хлебчета за сандвичи.
- Оформяне по желание, може и на форми.
- Декор : **ЕЧЕМИЧНО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО**
- Втасване : Температура: 35°C Влага(r.h) : 85% Време: 45 минути
- Печене: Температура : $\pm 220^{\circ}\text{C}$ с пара Време : 45 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 ЕЧЕМИЧНО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО

Ечемичните хлябове са богати на фибри и витамини. Характеризират се с дебела, плътна хрупкава кора и плътна леко влажна средина. Поради специфичния вкус и аромат, прави изделията приготвени с ечемично брашно много адаптивни към комбинации с други брашна. В тази рецепта ви представяме един „Ечемично Пълнозърнест хляб“.

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.

330141	"ЕНТОПИО" – ЖЪЛТО и малцово брашно от твърда пшеница 25КГ.			Връщане в традицията със селски хлябове от жълто и малцово брашно с неповторим аромат и вкус. подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове. ВЛАГА 14% ГЛУТЕН минимум 32% - протеин 12% ПЕПЕЛ 0,90%	Равновесието на натуралните природни качества на твърдата пшеница с тези на малцовото брашно, осигуряват мека вътрешност, много хрупкава ароматна кора и дълга трайност.
330120	"АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто от мека пшеница 25кг.			Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богато на фибри, с високо съдържание на глютен 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 хлеботворения. Високопротеиново съдържание, много ароматна вътрешност, привлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти.
330148	ЕЧЕМИЧНО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО 25КГ.			Връщане в традицията с ПЪЛНОЗЪРНЕСТО ечемично БРАШНО с неповторим аромат и вкус. ВЛАГА 14% МАЗНИНА 1,3% ПРОТЕИНИ 8% ПЕПЕЛ 1,50%	Много богато на фибри и витамини, подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове.



СПЕСИФИКАЦИЯ Код: 330141

БРАШНО : ЕНТОПИО

Състав: жълто пшенично брашно от твърда пшеница, пшенично брашно от мека пшеница, Суха пшенична закваска, суха ръжена закваска, малцово брашно, аскорбинова киселина, ензими.

Приложение:

Връщане в традицията със селски хлябове от жълто и малцово брашно с неповторим аромат и вкус.

подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове. Равновесието на натуралните закваски с малцовото брашно, осигуряват мека вътрешност, много хрупкава ароматна кора и дълга трайност.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	346KCAL (1470KJ)
МАЗНИНИ	1,1гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,3гр.
ПРОТЕИНИ	12гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,90гр.

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: 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%

ГЛУТЕН минимум 32,0% - протеин 14,5%

ПЕПЕЛ 2,50%

Опаковка : чувал 25кг.

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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330148

БРАШНО : ЕЧЕМИЧНО ПЪЛНОЗЪРНЕСТ брашно

Състав: пълнозърнесто ечемично **брашно**

Приложение:

Връщане в традицията с ПЪЛНОЗЪРНЕСТО ечемично БРАШНО
с неповторим аромат и вкус.

Много богат на фибри и витамини, подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове.

ВЛАГА 14,50%

протеини 8%

ПЕПЕЛ 1,50%

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1464KJ)
МАЗНИНИ	1,3гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	75,2гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	8гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	1,50гр.

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



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.**