

•  
• **„ДИНГЕЛ : ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“**  
С KOMPLET Mein Dinkelvollkorn

|   |            |                    |         |
|---|------------|--------------------|---------|
| • | 210335     | ДИНГЕЛ КОМПЛИТ     | 7000гр. |
| • | 210303     | Германска ръж 1150 | 3000гр. |
| • | или 210302 | Германска ръж 997  |         |
| • |            | Прясна мая         | 180гр.  |
| • |            | Вода               | 7000гр. |



• НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 9 минути и на бърза скорост за още 2 мин.
- Температура на тестото : 27°C
- Почивка на тестото около 30 минути
- Нарязваме тестото на парчета 850-1000гр. или размер по желание и оформяме схемата която желаем.
- поръсватے със слънцогледови ядки –или снежини- и поставяте в форми за хляб тостер 500гр.
- Щоф : Температура: 33°-35°C Влага(r.h) : 75-80% Време: 40-45 минути
- Печене с пара: Температура в начало 240° C и после на 200° C  
време : около 60-70 минути.
- ЗАБЕЛЕЖКА : отваряме таперите от 2та до 10та минута.
- После продължаваме печенето.



За видео-рецепта  
Натиснете ТУК

<https://youtu.be/hdYZIOJR-YI>

Код: 210333 „ДИНКЕЛ : ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ - DINKEL

Спецификация

Състав: Едро натрушени зърна **ДИНКЕЛ**, пълнозърнесто брашно **динкел**, семена от слънцоглед, суха закваска от **ДИНКЕЛ**, ябълкови фибри, сол, стабилизатор E412.

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                | 365 KCAL (1529 KJ) |
| МАЗНИНИ                    | 7,6гр.             |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ          | 0,8гр.             |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ               | 53,4гр.            |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ            | 5,4гр.             |
| ПРОТЕИНИ                   | 14,1гр.            |
| НАТРИЙ                     | 0,93гр.            |
| ФИБРИ                      | 11,6гр.            |

**РЕЦЕПТА**

210333 **ДИНГЕЛ КОМПЛИТ** 10000гр  
 Прясна мая 180гр.  
 Вода 7000гр.

**НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ**

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 15 минути.
  - Температура на тестото : 27°C
  - Почивка на тестото около 25 минути
  - Нарязваме тестото на парчета 850-1000гр. или размер по желание и оформяме с формата която желаем.
  - поръсват със слънцогледови ядки –или снежинки- и поставят в форми за хляб тостер 500гр.
  - Шоф : Температура: 30° C Влага(r.h) : 75-80% Време: 40-45 минути
  - Печене с пара: Температура в начало 250° C и после на 190° C, или 220 - 230° C. време; около 70 минути.
- ЗАБЕЛЕЖКА; отваряме таперите от 2та до 10та минута.  
 После продължаваме печенето.

Сертификати :



Опаковка; чувал 25кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - KOMPLET.

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



## ИСТОРИЯ НА ПШЕНИЦАТА

Пшеницата известна от 8 хилядолетия е от най-древните зърнени култури в историята на човечеството.



Видове пшеница :

- Див еднозърнест лимец (*daeoticum*), преди 10000 години.
- Двужърнест лимец/емар (*diccocum*), преди 8000 години.
- ДИНГЕЛ/СПЕЛТА (*triticum spelta*), преди 8000 години  
естествена хибридизация на ЛИМЕЦ и ЕМАР.



- Твърда пшеница (*durum*), семола, жълто брашно.
- Зимна пшеница (*aestivum*), обикновено брашно.

със съдействието  
на АЛМА ЛИБРЕ  
[www.almalibre-prof.com](http://www.almalibre-prof.com)



## ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ДИНГЕЛ/СПЕЛТА „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ ОТ СЕМЕЙСТВОТО ЛИМЕЦ



Преди 8000 години еднозърнестия ЛИМЕЦ по естествен начин се кръстосва с двужърнестия ЛИМЕЦ (наречен ЕМАР), за да се получи пшеницата ДИНГЕЛ една от най-древните и здравословни сортове пшеница в историята на хляба.

Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ е от 100% пълнозърнести ДИНГЕЛ зърна (семейство ЛИМЕЦ), заедно с ДИНГЕЛ триците.

НАТУРАЛНА КВАС оформена от брашно ДИНГЕЛ, в комбинация с натурални ЯБЪЛКОВИ ФИБРИ, освобождават цялото природно величие на пшеницата ДИНГЕЛ и осигуряват **ИЗКЛЮЧИТЕЛЕН ВКУС И АРОМАТИ.**

Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ носи всички здравословни характеристики на ПЪЛНОЗЪРНЕСТИТЕ хлябове и единични здравословни ДИНГЕЛ характеристики, както само майката земя може :

### **фибри 11,5%**

Белите хлябове съдържат около 2,5%,  
многозърнестите около 6-7%,  
пълнозърнестите около 7-9%  
а ДИНГЕЛ „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ 11,5%.

Неразтворимите фибри, помагат на  
храносмилането и са богати на китарен и пиктин.  
Те обхващат пространство в стомаха, създават  
чувство за наситеност, спират апетита,  
предпазват от рак и други болести на червата,  
намаляват риска от запак и премахват токсините.



### **Почти без глутен**

Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ по природа  
включва много малко глутен, помага  
за диети и потребители с непоносимост към глутен.  
(Отбелязваме, че само 0,05% от потребителите имат  
реална непоносимост към глутена, цъолиация)

### **Нисък гликоличен индекс (63)**

### **Двоен витамин А, В и Е**

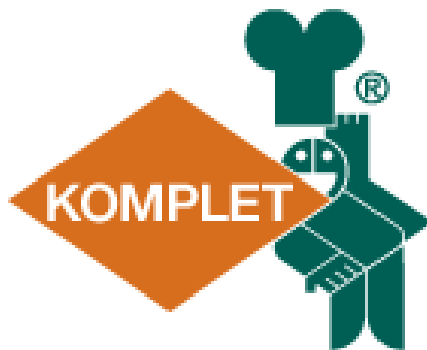
### **Богат на калций, магнезий и фосфор**

### **Повече енергия, отстранява депресия**

*Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ е изключително з.усен, с много голяма трайност  
благодарение на качеството на брашното и абсорбацията на влагата в него.*

*Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ от 100% пълнозърнест ДИНГЕЛ се предлага  
почти във всички европейски сладкопекарни под различни имена:  
„фараонски хляб“, „последната храна на Христос“, „Тракийски хляб“,  
„хлябът на безсмъртието“, „вашия ДИНГЕЛ“ и др.*





**ДИНГЕЛ**

**Spelt = dinkel = ζέα**





CENTER  
OF GASTRONOMY  
& FOOD & DRINKS  
ATHENS - THESSALONIKI



**ΑΤΙΝΑ : ΑΡΤΟΖΑ 2013.**











**ФАКТ 1 :** ПРЕДИ 10000г. се явява първия вид див едрозърнеста пшеница наречена *triticum boeoticum* (или *baeoticum*) позната в литературата като

## ДИВ ЕДНОЗЪРНЕСТ ЛИМЕЦ.

има тънко и здраво стъбло,  
достига до 1-1,5 метра, класът е сбит.





**ФАКТ 2 :** ПРЕДИ 10000г. се явява първия вид култивирана едрозърнеста пшеница наречена *triticum monosocum* позната в литературата като

## култивиран еднозърнест лимец.

има тънко и здраво стъбло,  
достига до 1-1,5 метра, класът е сбит.



**ДИВ  
еднозърнест  
лимец.**

*Triticum boeoticum*



**Култивиран  
еднозърнест  
лимец.**

*Triticum monococcum*

Лимецът е диплоиден вид на олющената пшеница, с твърда покривна люспа („husk“) и плътно положени зърна.

Култивираната форма се различава от дивата по това, че семената са по-големи и класовете остават цели при съзряването.

Лимецът е една от най-рано култивираните форми пшеница.

Зърна див лимец са открити в разкопки, датиращи от епипалеолита в регион на Близкия изток, известен като Плодородния полумесец.

Смята се, че за пръв път лимецът е култивиран около 7500 г. пр. Хр. в периода на т. нар. Догрънчарски неолит.

Изследваните ДНК – отпечатъци водят към предположението, че лимецът първоначално е култивиран близо до Карадаг – област в югоизточна

Турция, където са намерени голям брой земеделски поселища от споменатата епоха. В по-късни времена – през Бронзовата епоха,

отглеждането му постепенно е намаляло за сметка на други култури, за да сведе до днешното му състояние на реликт – полузабравено растение, почти без стопанско значение, отглеждано като регионален вид в Мароко,

Турция, страните от бивша Югославия и някои планински райони на Франция. Доскоро по тези места той се е използвал за производство на булгур и като фураж за селскостопанските животни.



**ФАКТ 3 :** ПРЕДИ 8000г. се явява първия вид култивирана двузърнеста пшеница наречена *triticum diccosum* позната в литературата като

**култивиран  
двузърнест лимец- наречен ЕМАР**

производно на еднозърнестият лимец е двузърнестия лимец.



# Историята на ДИНКЕЛ



**ФАКТ 4** : ПРЕДИ 8000г. от естествената хибридизация на  
**ЕМАР + дива пшеница / лимец**

**се получи ДИНКЕЛ**

*Triticum spelta*



**ДИНКЕЛ** или **СПЕЛТА** е вид древна пшеница .  
Била е основна храна в части на Близкия Изток и Европа  
от Бронзовата епоха до Средновековието.

Еднозърнестият Лимец (Einkorn), двузърнестият - Емер (Emmer) и Спелта (Spelt, Dinkel) са три сорта покрити пшеници. Те имат история 10 хиляди години и характерни черти които стават все по актуални и по антуални в съвремените потребителски навици .

Специално **ДИНГЕЛ**, се възприема като здравословна храна, тъй като има по-висок процент на протеини от пшеницата, както и голямо количество влакнини, минерали и витамини.

Има почти 2 пъти повече витамин А и витамини от група В, мазнини, фосфор и белтъчини, докато количествата на глютен са минимални.

Не приема торене (така не може да се увеличава добивът), не поема тежките метали, не се излющва – все причини, които не я правят комерсиална.

*ДИНКЕЛ-СПЕЛТА* се понася по-добре от хора с хранителни алергии към пшеница, поради по малък на брой алергени.

Генетично възниква (първоначално) преди 9 500 години в Близкия изток, като предхожда с малко появата на хлебната пшеница. Някои допускат, че европейската спелта е със самостоятелен произход и е произлязла от хлебната пшеница няколко хилядолетия по-късно.

**Alma**  
**Libre**

# ДИНКЕЛ - КОМПЛИТ

KOMPLET Mein Dinkelvollkorn

**Alma**  
**Libre**  
КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР



*Ένα βήμα μπροστά!*





**СЪСТАВ :** натрошени зърна ДИНГЕЛ,  
пълнозърнесто брашно ДИНГЕЛ,  
закваска ДИНКЕЛ,  
ябълкови фибри,  
слънцогледови семена,  
сол, ензими, аскорбинова киселина.



**Намираме Mein Dinkelvollkorn на KOMPLET  
по европейските хлебопекарни със следните имена :**  
**„Фараонския хляб“, „Последна храна на Христос“, „Тракийския хляб“,,  
„Хлябът на безсмъртието“, „Здраве и вечност“, „Вашия ДИНГЕЛ“ и др.**

**„ДИНГЕЛ : здраве и вечност“  
пълнозърнест**



**ОРИГИНАЛЕН**

**С ДИНГЕЛ закваска**

**Продуктът ДИНКЕЛ на КОМПЛИТ съдържа натурална закваска от ДИНКЕЛ зародиш. Динкел закваската, увеличава киселиността, осигурява плътна вътрешност, вкусна кора, натурални аромати и по дълга трайност.**



# „ДИНГЕЛ : здраве и вечност“ пълнозърнест



## Здравословен

## Фибри 11,5%

Обикновено, пълнозърнестите хлябове съдържат 7-9% фибри (белия хляб около 3%) „ДИНГЕЛ : здраве и вечност“ , обогатен с натурални ябълкови фибри осигурява 11,5%.

Фибрите, помагат решително на храносмелянето и са богати на китарен и пиктин.

Фибрите, обхващат пространство в стомаха създавайки чувството за наситност, спират апетита.

Пълноз.хляб с високо съдържание на фибри има понисък глоколичен индекс от белия.

Проучвания показват че храни с високо съдържание на фибри, работят срещу появата на рак.

„ДИНГЕЛ : здраве и вечност“ има по-висок процент на протеини от пшеницата, както и голямо количество влакнини, минерали и витамини.

Има почти 2 пъти повече витамин А и витамини от група В, мазнини, фосфор и белтъчини, докато количествата на глютен са минимални.



„ДИНГЕЛ : здраве и вечност“  
пълнозърнест



**ВКУСЕН-АРОМАТЕН**

**ЯБЪЛКОВИ ФИБРИ**

**НЕПОВТОРИМ – ЕДИНИЧЕН – ОРИГИНАЛЕН ВКУС**

Комбинацията на плътното тесто на ДИНКЕЛ с велурения, сладък вкус на ябълковите фибри, създават **НЕПОВТОРИМО** съчетание, **НЕПОВТОРИМ** вкус.

**„ДИНГЕЛ : здраве и вечност“  
пълнозърнест**

**ДЪЛЪГ СРОК**

**ВЛАЖНА СТРУКТУРА**

**Благодарение на структурата на тестото на ДИНГЕЛ се получава влажна,  
мека консистенция на хляба „ДИНГЕЛ : здраве и вечност“ ,  
осигурявайки високо качество и дълъг срок на годност.**



**„ДИНГЕЛ : здраве и вечност“  
пълнозърнест**

**БЪРЗО ПРОИЗВОДСТВО**



**В сместа „ДИНГЕЛ – КОМПЛИТ КОМПЛЕТ Mein Dinkelvollkorn“  
за производството на хляба „ДИНГЕЛ : здраве и вечност“,  
всичко е точно измерено и уравновесено за да имаме ВИНАГИ :  
ВИСОКО КАЧЕСТВО, СТАБИЛНО КАЧЕСТВО, БЪРЗО ПРОИЗВОДСТВО.**

# рецепта



|               |                       |                 |
|---------------|-----------------------|-----------------|
| <b>210333</b> | <b>ДИНГЕЛ КОМПЛИТ</b> | <b>10000гр.</b> |
|               | Прясна мая            | 180гр.          |
|               | Вода                  | 7000гр.         |



## НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 15 минути.
- Температура на тестото : 27°C
- Почивка на тестото около 25 минути
- Нарязваме тестото на парчета 850-1000гр. или размер по желание и оформяме схемата която желаем. поръсватے със слънцогледови ядки –или снежини- и поставяте в форми за хляб тостер 500гр.
- Щоф : Температура: 30° C    Влага(r.h) : 75-80%    Време: 40-45 минути
- Печене с пара: Температура в начало 250° C и после на 190° C,-или 220 - 230°C.  
време : около 70 минути.

**ЗАБЕЛЕЖКА :** отваряме таперите от 2та до 10та минута.  
После продължаваме печенето.



КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР



έπιτηδεύση & δημιουργία

ATHENS - THESSALONIKI



КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР

ПО СЛАДКАРСТВО