



ОВЕСЕНО-ТИКВЕН здравословен ФИБРИ ХЛЯБ



ПРОДУКТИ

330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно	5000гр.
210352	Гранд виладж гранопан	2500гр.
330107	"КАРВЕЛИ" - ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО брашно	2500гр.
	Тиквено-овесен смес*	6000гр.
	Мая	200гр.
	Вода(около)	4500гр.

*Приготвяне на тиквено-овесен смес

380260	Овесени снежинки	2000гр.
	Тиквени семки	1000гр.
	Вода 30°C	3000гр.
	Сол (по желание)	40гр.

Накисваме овесените снежинки и тиквените семки за 1 час във водата (30°C)



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ НА ХЛЯБА

- Измесваме в тестомесачка за 3 минути на бавна и десет на бърза, всичките продукти заедно.
- Температура на тестото : $\pm 26 - 27^{\circ} \text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: ± 60 минути
- Нарязваме на парчета по желание, около 600 гр. и оформяме топки.
- Поставяме в тава и оставяме да ферментират за 40-50мин. на стайна температура
- Печене: Температура : 260°C в начало и после на 240°C
Време : 30 – 32 минути

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОВЕСЕНО-ТИКВЕН здравословен ФИБРИ ХЛЯБ

Величието на пшенични и ечемични малцови брашна съчетани с пълнозърнесто брашно от твърда пшеница заквасени с натурален пшеничен квас осигуряват вкусна здравословна хлебна основа с много богати селски природни аромати. Накисваните тиквени семки и овесени снежинки придават вкус, хрупкавост и визия осигурявайки допълнителна възможност за добавена стойност и маркетинг.

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.

330102	ФАРИНА ЗЕРО 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%
210205	"КАРВЕЛИ" - ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО			Връщане в традицията с ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО от ТВЪРДА ПШЕНИЦА от северна Гърция с неповторим аромат и вкус. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 29% - протеин 13% ПЕПЕЛ 1,30%	Много богато на фибри и витамини, подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове.
210352	ГРАНД ВИЛАДЖ 25%			В днешно време клиентите очакват, че през целия ден се предлага пресен хляб на фурна. Сега можете да се възползвате от това и да следвате тенденцията за печене в магазина. С Granoran Grand Village и неговия патентован от Agrano метод "Bready - метод" можете да предлагате пресен хляб на фурна и други печива, произведени на място, пресни приготвени от вас.	Величието на пшенични и ечемични малцови брашна съчетани с натурален пшеничен квас осигуряват вкусна основа за голяма гама на СЕЛСКИ ХЛЯБОВЕ и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210352

ГРАНД ВИЛАДЖ 25%

Състав: **брашно от ПШЕНИЦА**, пшеничен малц, ечемично малцово брашно, морски сол, пшеничен глутен, пшенична закваска, аскорбинова киселина(витамин С), пшенични ензими.

Приложение:

**Идеална смес за производството на селски хлябове
гризини, хлеботорения и всеки вид хлебни пшенични изделия**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	320KCAL (1353KJ)
МАЗНИНИ	1,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,4гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	53,5гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	4,9гр.
ПРОТЕИНИ	18гр.
ФИБРИ	6,7гр.
сол	8,9 гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия от 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



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 консисценция 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

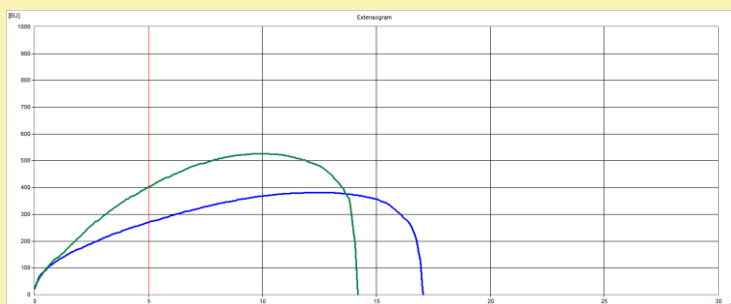
falling number (здравина на зърната)

абсорбация на вода - waterabsorption: 60%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 46-35

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

Extensibility [mm] (еластичност) : 168-169



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: 330107

БРАШНО : "КАРВЕЛИ-ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТ брашно

Състав: пълнозърнесто пшенично **брашно** от твърда пшеница, лимонена киселина, емулгатор: E472e, аскорбинова киселина енземи.

Приложение:

Връщане в традицията с ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО от ТВЪРДА ПШЕНИЦА от северна Гърция 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%

ГЛУТЕН минимум 29%

ПЕПЕЛ 1,30%

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1475KJ)
МАЗНИНИ	1,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12гр.
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. 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



