



ТРАДИЦИОННО ТЕСТО ЗА ПИЦА С ПРЕДФЕРМЕНТ ВИНО ПО БЪРЗА ПРОЦЕДУРА

330104 "ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно	5.000гр.
210220 БЮКЕР ВИНО	500гр.
Сол	100гр.
Мая	100гр.
Вода	3.200 гр.

Ако желаем по „караелен“ цвят на тестото с по богати природни аромати, добавяме 1% натурален Ечемичен малц (код210205)

Месене : 3 минути на бавна скорост и 8 минути на бърза скорост.

Температура на тестото 26оС.

Почивка на тестото: 15 минути.

Оформяне : режим около 150 гр. за една пица.

Оформяме топки и оставяме да починат за 30 минути във втесвателя.

По желание поръсваме с малко брашно СТАРЕНИО

едро жълто брашно от твърда пшеница (код 330105) за лек релеф.

Поставяме продукти по желание

Ако желаем по дебело-пухкаво тесто, втасваме :

25 минути на температура 35оС – влага 77%

Печене : 250 оС за около 10-12минути в конвектомат
в пещ за пици 360 оС за около 4-6 минути.



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

ТРАДИЦИОННО ТЕСТО ЗА ПИЦА С ПРЕДФЕРМЕНТ ВИНО ПО БЪРЗА ПРОЦЕДУРА

Готово, ферментираното брашно от твърда пшеница „ВИНО“ осигурява всичките природни аромати така че по бърза процедура да имаме много стабилно и вкусно традиционно тесто за пица. Много интересна и бърза процедура с продукти от ново поколение, близо до традицията и природата.

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.

330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно от твърда пшеница 25КГ.			ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13% ПЕПЕЛ 0,90%	Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тънка кора, голям обем, голяма абсорбция на вода.
330105	"СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно от твърда пшеница 25КГ. (>315мм)			ЕДРО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13% ПЕПЕЛ 0,90%	Същите свойства като на брашно ЛИМНОС но с по голяма кокометрия Идеално за селски хлябове, поръски за хлябове, пици и др. с много добър релеф.
330113	"ПИЦА ЛА ФАМИЛИЯ" специално за пица от мека пшеница 25кг.			Много фино специално брашно с високо качество, за производство на пици. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 28% - протеин 14,5% ПЕПЕЛ 0,55%	Много финна и нежна структура придава на тестото за пиците необходимата плътност и едновременно свеж и невероятен вкус.

НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ

100% НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ ЗА ХЛЕБАРСТВО И ВСЯКА ДРУГА УПОТРЕБА

КАК СЕ ПРОИЗВЕЖДА НАТУРАЛНИЯ ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ КОЙТО АЛМА ЛИБРЕ ПРЕДЛАГА :



Намократ цели и здрави зърната на ечемик



При температура 17oC след седмица развива се зародиш



Пресоват покълнати зърна и се получава НАТУРАЛЕН МАЛЦ



На всеки ваш хляб, добавете 1-3% НАТУРАЛЕН ТЕЧЕН МАЛЦ върху брашното Маята ще се нахрани по-добре и ще получите:

- По-хрупкава и по-добра кора
- По-привлекателен златен цвят
- По-приятни природни аромати

НАТУРАЛНИЯ МАЛЦ, създава условия, за да се „заключи“ влагата във вътрешността на хляба, факт, който осигурява по-голяма трайност на вашите изделия.

Vegan

22/1

1-3% ВЪРХУ БРАШНОТО

210334	ТЕЧЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ 15кг. (или 1кг.)
210338	ТЕЧЕН ТЪМЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ 15кг. (или 1кг.)



СПЕСИФИКАЦИЯ
Код: 330104

БРАШНО : "ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно

Състав: брашно от твърда пшеница, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амилаза, ензими.

Приложение

ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница.

Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тънка кора, голям обем, голяма абсорбация на вода.

ВЛАГА 14,00%
протеин 13%
ПЕПЕЛ 0,90%

ГЛУТЕН минимум 30% -

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345КСАL (1466КJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	13 гр.
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. 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





СПЕСИФИКАЦИЯ

БЮКЕР ВИНО

Течен предфермент – ПУЛИШ – POOLISH

Код: 210220

(ферментирано тесто заедно с мая)
стабилизиран с оцет и сол.

Състав : вода, пшенични брашна, малцови брашна, декстроза, оцет, сол, инулин, мая.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	96KCAL (407KJ)
МАЗНИНИ	0,2гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,1гр.
МОНОЕНАСИТЕНИ	0,0гр.
ПОЛИЕНАСИТЕНИ	0,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	18гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,3гр.
ПРОТЕИНИ	2,9гр.
СОЛ	5гр.
ФИБРИ	4гр.

ДОЗИРОВКА

Ползва се 2-6% върху брашното

ОПАКОВКА: 10 кг. (bag in box)

НАЧИН НА УПОТРЕБА: Предфермент ВИНО е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време.

При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта (включително и мая), добавете предфермент ВИНО, от 2% до 6% върху теглото на брашното.

Дозата се определя от производителя, в зависимост от натуралните аромати и богатия вкус които иска да осигури в крайното си изделие.

предимства на БЮКЕР ВИНО

- Голяма трайност
- изключителна свежест
- много богати аромати
- много хрупкава кора с кафяви/червени нюанси
- много богата и „отворена“ вътрешност
- функционално и бързо производство без нужда от допълнителна апаратура.
- придава леки ароматни нюанси на вино
- плодови вкусове с регулирана сладост



ОПАКОВКА: 10 кг. (bag in box)

Произведено във Германия. БЮКЕР - BOKER.

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.



ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ за ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБОТ

KONGELIG HOFLEVERANDØR
HARBOE
HARBOES BRYGGERI A/S

От европейския лидер за производство на ечемични малцове датската фирма ХАРБОЕ избрахме и ви предлагаме **ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ за ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ**



Малцът се произвежда от зърната на ечемик, на пшеница или на ръж. Малцът ХАРБОЕ който АЛМА ЛИБРЕ предлага е **натурален малц от ЕЧЕМИЧНИ ЗЪРНА.**



КАК СЕ ПРОИЗВЕЖДА МАЛЦЪТ ХАРБОЕ :
Намокрят зърната на ечемик и на температура под контрол 12-17оС след около 140 часа се развива зародиш от зърната. След това, изсушават зърната и ги мелят по специална технология. **СТУДЕНО ПРЕСОВАНЕ**
Получава се плътна като мед полупрозрачна жълта течност наречена МАЛЦ.



АЛМА ЛИБРЕ код : 210304
Опаковка : бидон 15к.
Състав: 80% ечемичен малц, 20%

Опакован в неутрална атмосфера.

Малцът се състои главно от нишесте 60-65 %, въглехидрати 7-10%, протеин 9-12 %, както и от минерални соли, витамини, полифеноли, целулоза и други полизахариди.



Малцът е идеална суровина за всеки хляб

1-3% ВЪРХУ БРАШНОТО

По вашата рецепта, на всеки ваш хляб, добавете малко (1-3% върху брашното) **ТЕЧЕН МАЛЦ ХАРБОЕ** **ЩЕ ПОЛУЧИТЕ:**



- По хрупкава и много по-добра кора
- По привлекателен златен цвят
- По богат вкус
- По приятни аромати



- Малцът е идеална „храна“ за маята.
 - Малцът създава условия, за да се „заключи“ влагата във
- на хляба, факт който осигурява по-голяма трайност на изделието.



ЕЧЕМИЧЕН ТЕЧЕН МАЛЦ ХАРБОЕ

KONGELIG HOFLEVERANDØR
HARBOE
HARBOES BRYGGERI A/S



Ние, от АЛМА ЛИБРЕ
Ви предлагаме хлябове:
„ПО ПЪТЯ НА ТРАДИЦИЯ“





Код: 210334-210338

МАЛЦ

Състав: 80% ечемичен малц, 20% вода.

Приложение: Идеален, за оцветяване и обогатяване с малцов аромат и вкус различни хлебни изделия. Прибавя се в малки дози.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр. :
ЕНЕРГИЙНОСТ	297 KCAL (1.264 KJ)
МАЗНИНИ	<0,3 g
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<0,5 g
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70 g
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	40 g
ФИБРИ	<1,0 g
ПРОТЕИНИ	4,4 g
НАТРИЙ	0,09 g

Опаковка : 25кг.

Произведено във ЕО/ДАНИЯ. HARBOE.

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: 330105

БРАШНО : "СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно

Състав: **брашно** от твърда пшеница, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амиласа, ензими.

Приложение:

ЕДРО ЖЪЛТО БРАШНО, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница.

Едра кора идеално за традиционни селски хлябове.

Идеално за производство на ароматни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят.

Много добър за декорация и поръсване върху хлябове, придава хрупкавост

и много добра визия.

ВЛАГА 14,00%

ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 12,5%

ПЕПЕЛ 0,90%

КОКОМЕТРИЯ : >315µm 50% ± 5

>180 µm 20% ± 5

>112 µm 15% ± 5

<112 µm 15% ± 5

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,3гр.
ПРОТЕИНИ	12,5гр.
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



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



