



МНОГОЗЪРНЕСТО ЗДРАВΟΣЛОВНО ТЕСТО ЗА ПИЦА ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ С ЗЕХТИН И МАЛЦ

330102 "ФАРИНА ЗЕРО" мека пшеница фино брашно	7.500гр.
210312 „КРАФТБРЕД 50“- Комплит	2.500гр.
Вода	6.150 гр.
450102 ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ – ladi	200гр.
210304 Ечемичен малц HARBOE	80гр.
Мая	40-50гр.



Месене : 4 минути на бавна скорост и 7 минути на бърза скорост.

Почивка на тестото: 20 минути.

Оформяне : режим около 280 гр. за една пица.

Оформяме топки и оставяме да починат за 12-24 часа в хладилник (+5°C)

Поставяме продукти по желание

Ако желаем по-дебело и пухкаво тесто, втасваме :

25 минути на температура 35°C – влага 77%

Печене : 220 °C за около 15 минути в конвектомат
в пещ за пици 360 °C за около 4-6 минути.



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

МНОГОЗЪРНЕСТО ЗДРАВΟΣЛОВНО ТЕСТО

ЗА ПИЦА ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ С ЗЕХТИН И МАЛЦ

Букет от ръжени, пшенични, соеви и малцови брашна, заедно с различни видове трици и цели семена заедно с класическо пшенично брашно ФАРИНА осигуряват маяно тесто изключително вкусно и здравословно, благодарение и на ЕКСТРА БЪРДЪЙИН ЗЕХТИН включен в него.

Здравословно тесто, пълно с натурални фибри със всичките свойства на многозърнестите теста.

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.

450102	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ - ladi Метална тенекя 5лт.			Плътен и вкусен, придава вкус и еластичност на хлебарски и сладкарски изделия, за готвене и салата. За чабати, гризини, хлеботворения, кейкове, мѓфини, пандишани, със силни природни аромати след изпичане.	Сорт КАЛАМАТА-КОРОНИ/Пелопонес. Предимствата, вкуса и здравословните характеристики на зехтин Сорт КАЛАМАТА ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН са единични по света: -Киселинност <0.4%, без транс мазнини -Неповторим вкус и аромат
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%
210312	МНОГОЗЪРН ЕСТ КРАФТБРЕД 50% 25кг.			Многозърнест, ръженопшеничен със слънчоглед , соеви брашна, трици и ръжена закваска.	Богат на ръжени натурални аромати бързо и стабилно производство. Ползваме 50% върху брашното

НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ

100% НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ ЗА ХЛЕБАРСТВО И ВСЯКА ДРУГА УПОТРЕБА

КАК СЕ ПРОИЗВЕЖДА НАТУРАЛНИЯ ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ КОЙТО АЛМА ЛИБРЕ ПРЕДЛАГА :



Намокрят цели и здрави зърната на ечемик



При температура 17оС 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

Vegan

22/1

1-3% ВЪРХУ БРАШНОТО



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

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

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210312 КРАФТ БРЕД 50 - KRAFT BREAD 50

**Смес с участие 50% при производството
на тъмни и малцови многозърнести хлябове.**

Състав: Пшенично брашно, слънчогледови ядки, едро смляна ръж, ленено семе, едро смляна соя, пшеничени трици, глутен от пшеница, закваска от ръж на прах, сол, малцово брашно от ръж, соеви трици, малцово брашно от ечемик, малцов ечемичен екстракт, подобрител на брашното: ензими.

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	365KCAL (1529KJ)
МАЗНИНИ	9,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	38,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	1,9гр.
ПРОТЕИНИ	24гр.
СОЛ	3,89гр.
ФИБРИ	11,8гр.

Приложение: Смес с участие 50% при производството на тъмни и малцови многозърнести хлябове. Предоставя възможност за приложение в различни хлебни изделия, като крекери, кроасани и гризини.

Начин на употреба-примерна рецепта:

КРАФТ БРЕД 50	5.000гр.
Брашно тип 70% силен	5.000гр.
мая	3 00гр.
Вода (около)	6.000гр.

Месите в миксер всички продукти заедно на първа скорост за 3 минути и след това на втора скорост за 6 минути.

Температура на тестото: около 27° C

Почивка (междинна ферментация) на тестото 30 минути

Втасване: температура: 34° C, влага : 82%, време 35-40 минути.

Печене: Температура : 230° C

Време за печене : 40-45 минути (за парчета с тегло 400гр.)

Опаковка : чувал 10кг.

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.

Сертификати :



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.

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 хлеботворения, 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
консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба. Много лесно за
работа.

ВЛАГА 14%

ГЛУТЕН минимум 26,0% - протеин 12,5%

ПЕПЕЛ 0,55%

280

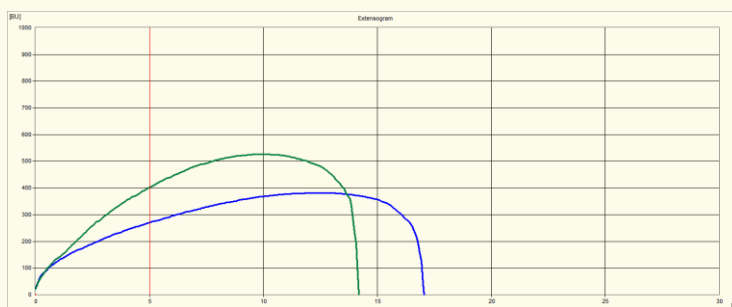
falling number (здравина на зърната) минимум

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



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 обича 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.**

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.



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

KONGELIG HOFLEVERANDØR
HARBOE
HARBOES BRYGGERI A/S





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

