



АВСТРИЙСКИ КОРЕН ВЮЗЕЛБРОТ със СИРОП АГАВЕ и ОРЕХИ

210308	ВЮЗЕЛБРОТ Wurzelbrot KOMPLET	1.000 гр.
330104	БРАШНО ЛИМНОС (или стандартно)	4.000 гр.
	Прясна мая	100 гр.
	Вода	3.500-3.700 гр.
	Орехи (или лешници, или кашу))	300гр.
184305	кранбериз диви червени боровинки	300гр.
090501	БИО СИРОП АГАВЕ (или мед)	200-400гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно, освен маслините в тестомесачка на първа скорост за 3 минути и на втора за още 10 минути. Добавяме маслините и чешките към края на измесването.
- Поставяме тестото в квадратен съд което предварително сме намазали с олио.
- Температура на тестото : 24 - 26° С
- Времетрайност за почивка на тестото: един час (стайна температура)
- Поставяме тестото върху работния плот което сме поръсвали предварително с много брашно. Нарязваме на парчета по желание и печем на право.
- Печене с пара: Температура 220 - 230° С
Време : около 20 - 40 минути (в зависимост от теглото)



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА АВСТРИЙСКИ КОРЕН-ВЮЗЕЛБРОТ с ОРЕХИ И СИРОП „АГАВЕ“

Комбинацията от малцови брашна (Вюзелброт), както и технологията на ферментация ни дава един изключително вкусен „Австрийски корен“. Характеризира се с много тънка хрупкава кора, жилава средина със силно изразени пори. На малко грамажи, натуралния сироп АГАВЕ вдига сладостта и придава много приятен вкус и аромати, докато сушените плодове (кранбериз, лешници, орехи, кашу) придават характер на здравословен хрупкав снэк, вкусен, с гурме характер.

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.			<p>ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница.</p> <p>ВЛАГА 14,00%</p> <p>ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13%</p> <p>ПЕПЕЛ 0,90%</p>	<p>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.</p>
210308	ВЮЗЕЛБРОТ 20% Австрийски корен, планински хляб 25кг.			<p>Пшенични брашна се срещат с ечемични и тъжени малцови брашна за производство на селски планински австрийски хляб.</p>	<p>База/тесто с 80% вода .много гъвкава и мека структура за много ароматен вкусен хляб. много добра база/тесто за хлеботворения и закуски с голяма трайност.</p> <p>Примерна доза за хляб : 1к. вюзелброт, 4к. брашно 100гр. мая, 4к. вода За гризини , закуски и други хлеботворения обърнете се към презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ.</p>



"СУПЕРФУД ХРАНА" - КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ

КРАНБЕРИЗ е специален сорт канадска боровинка която расте на височина над 1800м.

Над 900 канадци производители от региона, в средата на миналия век се обединяват и произвеждат известните в целия свят с вкусовите и здравословните си качества, КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ.

АЛМА ЛИБРЕ внася и ви предлага оригинални КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ от фирма ОКЕАНСПРАЙ, натурален изсушен плод за печива, бисквити и всякакъв вид сладкиши.

Подходящи за хлебарство и готварство. Готови за употреба в салати или друго.

7/1



Vegan

КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ OCEAN CRANBERRIES

За всяка сладкарска, хлебарска и готварска употреба.

Причини за високото качество :

- Специален див сорт, КАНАДИАН
- Цели и калибрирани.
- Брани по технология на наводнението.
- Природно изсушени, без насилие.
- Запазват целия си природен вкус.
- запазват целия си природен аромат.

Здравословни характеристики :

- Натурален антиоксидант.
- Подсилват имунната система.
- Запазват пикочните пътища.
- Много богати на витамини и минерали



код 184305
диви червени кранбериз
(крана-канадски боровинки)



Bio agave syrup Mexican

БИО сироп АГАВЕ

ГЛИКОЗА	гликемичен индекс	100
КРИСТАЛНА ЗАХАР	гликемичен индекс	68
МЕД	гликемичен индекс	55
МАЛТИТОЛ	гликемичен индекс	27
ФРУКТОЗА	гликемичен индекс	25
БИО СИРОП АГАВЕ	гликемичен индекс	12

КРИСТАЛНА ЗАХАР	сладост	100
БИО СЪРОП АГАВЕ	сладост	250

АГАВЕ е натурален подсладител произлизащ от специален сорт кактуси в пустините на Мексико. От АГАВЕ се произвежда изветното питие ТЕКИЛА. Много ниския гликемичен индекс (10-15) прави АГАВЕ много подходящ натурален подсладител за потребители със „захарни проблеми“ или потребители които желаят да намалят теглото си, защото АГАВЕ не се усвоява от организма, а се елиминира, точно както при консумацията на фибри. Едновременно с това намалява апетита, защото създава чувство на удовлетворение и ситост за много по-дълго време.

АГАВЕ е идеален подсладител за кафе, напитки, сладкарство и всяка употреба вместо захар.

АЛМА ЛИБРЕ оформи десетки сладкарски апликации за торти, бисквити, кейкове, дребни сладки с БИО СИРОП АГАВЕ, за да задоволи потребителите ориентирани към здравословно хранене, потребители с диабетични проблеми или проблеми с наднормено тегло.

БИО СИРОП АГАВЕ

КОД 090501 туба 5,6к. ,
КОД 090502 бутилка 1,3к. ,





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330104

БРАШНО : "ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно

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

ПЕПЕЛ 0,90%

ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13%

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
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. 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.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210308 БЮРЗЕЛБРОТ- WURZELBROT

Концентрирана смес за производство на хляб
тип селски от Австрия и Мецово.

Състав: пшенично брашно – специална фракция , глутен от пшеница, сол, пшенична закваска на прах, декстрози, малцово ечемично брашно, малцово ръжено брашно, суха мая, подобрител на брашното: аскорбинова киселина, 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	338KCAL (1413KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,9гр. 03.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	51,1гр. 6,6гр.
ПРОТЕИНИ	26,3гр.
СОЛ	1,55гр.
НАТРИИ	3,2гр.

Приложение: Смес за производство на хляб тип селски от Австрия и Мецово. Подходяща за тъмна чиабата. Придава богат характерен вкус и открита структура на меката част.

Начин на употреба-примерна рецепта:

БЮРЗЕЛБРОТ- WURZELBROT	1.000гр.
Брашно тип М жълто	4.000гр.
мая	100гр.
Киселинност <i>KOMPLET RYE SOUR</i>	50гр.
Вода	3.600-4.000гр.

Месите всички продукти заедно в миксера на първа скорост за 3 минути и след това на втора скорост за 10 минути. Поставете тестото в квадратен съд, който предварително сте го намазали с олио.

Температура на тестото: 24 – 26° С

Почивка (междинна ферментация) на тестото един час на стайна температура.

След почивката на тестото го поставете на работната маса, която предварително е поръсена с много брашно.

Нарязвате на размери по ваше желание. Поставете в съд и печете веднага.

Печете (с пара) : температура : 220 - 230° С

Време : 20 – 40 минути (в зависимост от размера)

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.

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

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.**