

**Да стигнем нивото и качеството, което клиентите ни търсят!**

**НАЙ-ВИСОКОТО КАЧЕСТВО БРАШНА В БЪЛГАРИЯ.**

**Винаги СТАБИЛНО качество БЕЗ различия в партидите и сезоните.**

**Стабилна влага на всички брашна, ВИНАГИ 14,50%.**

**Всички брашна на гръцката мелница „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ (20-40%) са добри натурални подобрители на слаби брашна.**



**Брашната, на които може да се доверите!**

330101



**СУПЕР СИЛНО брашно** - Много СИЛНО брашно тип 70% от мека пшеница. Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбация и голям обем. ГЛУТЕН минимум 31,0% - абсорбация на вода 62,50% - ПЕПЕЛ 0,55%.



330102



**ФАРИНА ЗЕРО брашно** - СИЛНО брашно фино смляно от първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба: хлеботворения, сладкарски изделия, хамбургери, тостери, пици и др. ГЛУТЕН минимум 32,0% - абсорбация на вода 63% - ПЕПЕЛ 0,55%.



330103



**СЛАДКАРСКО брашно** - Много фино смляна първо качество мека пшеница. Препоръчва се за производство на: гризини, бисквити, дребни сухи сладки, пандишпани и др. ГЛУТЕН минимум 26,0% - абсорбация на вода 62,50% - ПЕПЕЛ 0,55%.



330110



**СОФТ 55% - нежно брашно** - СИЛНО брашно тип 55% от мека пшеница. Подходящо за: бели хлябове, кори за селски баници, многолистно тесто, палачинки и др. ГЛУТЕН минимум 30% - абсорбация на вода 61,50% - ПЕПЕЛ 0,50%.



330111



**УЛТРА 55% - силно брашно** - Много СИЛНО брашно тип 55% от мека пшеница. Препоръчва се за производство на донъти, индустриални кори. ГЛУТЕН минимум 32,0% - абсорбация на вода 62,50% - ПЕПЕЛ 0,55%.



330112



**ТРАДИЦИОННО брашно** - СИЛНО брашно тип 55% от първокачество мека пшеница. Препоръчва се за производство на индустриални кори и традиционни селски хлебни изделия. ГЛУТЕН минимум 28,0% - абсорбация на вода 62% - ПЕПЕЛ 0,50%.



330113



**"ПИЦА ЛА ФАМИЛИЯ" – брашно специално за пица** - СИЛНО брашно за пици. Много фина и нежна структура придава необходимата плътност, свеж и невероятен вкус. ГЛУТЕН минимум 28,0% - абсорбация на вода 61% - ПЕПЕЛ 0,55%.



330124



**"СУПЕР ФИОРЕТО"** - Много СИЛНО брашно за пица, кроасан, многолистно тесто. С високо съдържание на протеини, подходящо за селски хлябове. Придава необходимата плътност и едновременно свеж и невероятен вкус.



330114



**"КРУСТАЛ" - брашно за кори** - Много СИЛНО брашно от мека пшеница. Подходящо за производство на индустриални кори. Категория П. ГЛУТЕН минимум 40% - ПЕПЕЛ 0,50%.



330115



**"СУПЕР ФЛАКИ" - за многолистни теста** - Много СИЛНО брашно от мека пшеница. С високопротеиново съдържание, подходящо за: кроасани, селски баници и др. ГЛУТЕН минимум 38,0% - абсорбация на вода 63% - ПЕПЕЛ 0,50%.



330116



**"СУПЕР РЕГИНА" - за тостери и сухари** - Много СИЛНО брашно от мека пшеница. Подходящо за: гризини, сухари, малки хлеботворения, бриош, хамбургери и др. ГЛУТЕН минимум 50% - абсорбация на вода 64% - ПЕПЕЛ 0,55%.



330117



**"СУПЕР РЕКС - АМЕРИКАНА" - за козунаци и кроасани** – От мека канадска пшеница. С високо протеиново съдържание подходящо за: козунаци, бриош, еклери, донъти, кори и др. ГЛУТЕН минимум 56% - абсорбация на вода 65% - ПЕПЕЛ 0,55%.



330118



**"СУПЕР ЕЛЕФАНТ" - силно за козунаци** – От мека канадска пшеница. С високо протеиново съдържание голяма гъвкавост, силна структура, здраво набухване. ГЛУТЕН минимум 58% - абсорбация на вода 65% - ПЕПЕЛ 0,55%.



**Всичките брашна на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ са натурални подобрители на слабите и нестабилните брашна придавайки СИЛА ОТ ПРИРОДАТА !**

Рецепти и технологии от специалистите на гръцката мелница „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ и технолозите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ винаги до вас.

обърнете се към нас: тел. 0878 690 025, 0878 515 026

**Брашната, на които може да се доверите!**

330104



**"ЛИМНОС - СЕМОЛИНА" - ЖЪЛТО много фино брашно** – от 100% стъкловидна гръцка твърда пшеница.

Подходящо за: традиционни селски хлябове с неповторими аромати, вкус и златен цвят.  
ГЛУТЕН минимум 30% - ПЕПЕЛ 0,90%.

330105

**"СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно** – от стъкловидна гръцка твърда пшеница.

Подходящо за: традиционни селски хлябове с неповторими аромати, вкус и златен цвят.  
ГЛУТЕН минимум 30% - ПЕПЕЛ 0,90%.

330123



**СУПЕР ЛИМНОС - ЖЪЛТО/царевично брашно** – от стъкловидна гръцка твърда пшеница.

Подходящо за: традиционни селски хлябове с неповторими аромати, вкус и златен цвят.  
ГЛУТЕН минимум 28,0%

330106



**"ПАНАДЕРО" - ЖЪЛТО много силно брашно** – от високопротеинова твърда пшеница и царевича.

Хлебни изделия с аромат на квас, привлекателна златна кора и пухкава средина.  
ГЛУТЕН минимум 34% - абсорбация на вода 62% - ПЕПЕЛ 0,90%.

330107



**"КАРВЕЛИ" - ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО брашно** – пълнозърнеста твърда пшеница.

Богато на фибри и витамини, подходящо за оригинални селски хлябове с богати аромати и вкусове. ГЛУТЕН минимум 29% - ПЕПЕЛ 1,30%.

330108



**ГРИЗ ЕДРА - от твърда пшеница** – от стъкловидна гръцка твърда пшеница.

Идеално за приготвяне на ръчни пасти лазаня и макарони, сладкарски кремове и др.  
КОКОМЕТРИЯ: 425-600 µm.

330109



**ГРИЗ ФИНА - от твърда пшеница** – от стъкловидна гръцка твърда пшеница.

Идеално за приготвяне на сладкарски изделия като халва, реване, самали и др.  
КОКОМЕТРИЯ: 180-300 µm.

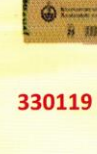
330121



**"ПРИМА" - царевично брашно** – Висококачествено царевично брашно.

Подходящо за производство на царевични хлябове с ниско глютенено съдържание.  
Натурален кехлибарен цвят, ниска масленост, от подбрани царевични сортове.

330120



**"АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто** - Много СИЛНО брашно от мека пшеница.

Богато на фибри, с високо съдържание на глютен за тъмни здравословни хлябове.  
ГЛУТЕН минимум 31% - ПЕПЕЛ 1,80%.

330119



**ХОВИТАЛ - брашно с пшеничен зародиш** – Много СИЛНО брашно от мека пшеница.

Вкусен, здравословен хляб тип Novital, източник на протеини, фибри, витамини и метали.  
ГЛУТЕН минимум 35% - ПЕПЕЛ 0,55%.

330122



**"ФИНАКС" - 100% безглютенено брашно**

Висококачествено 100% безглютенено брашно за потребители с непоносимост към глутена  
Използва се както обикновените брашна.

290801



**„СУСАМЕНО БРАШНО“** – Изцяло смлян сусам с 18% сусамено масло.

Идеален овкусител за хлябове и хлеботворения (3-9% върху брашната).  
Съдържа протеини 49%.

210302

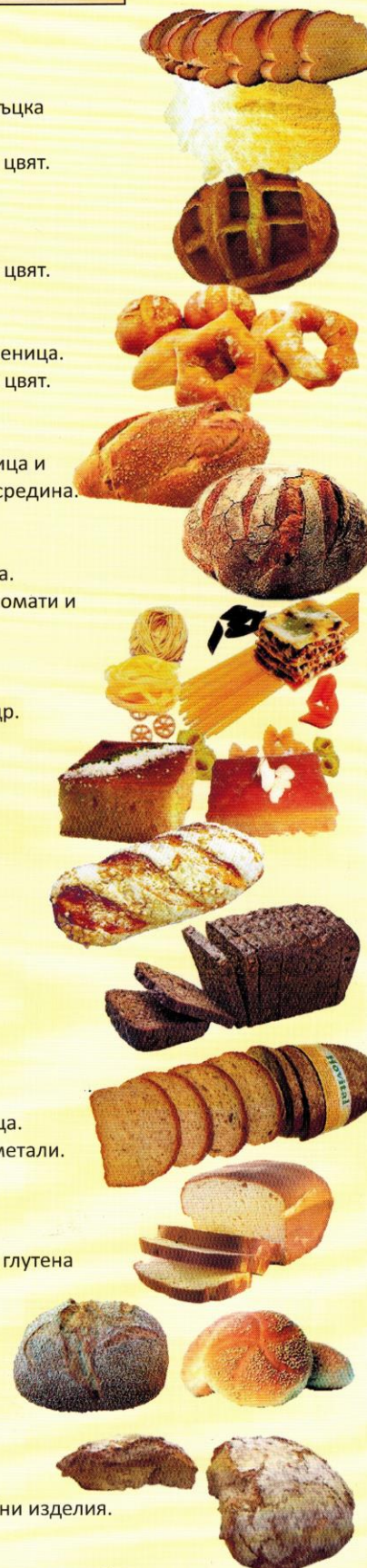
210303

330125



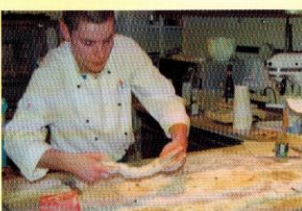
**ГЕРМАНСКА РЪЖ 997, 1150, 1800** – Ръж първо качество.

Фино смляна германска ръж с пепел 997 (код 210302), с пепел (код 210303)  
и пълнозърнест (код 330125) за приготвяне на различни видове ръжен хляб и хлебни изделия.



**Всичките брашна на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ са натурални подобрители  
на слабите и нестабилните брашна придавайки СИЛА ОТ ПРИРОДАТА !**

Рецепти и технологии от специалистите на гръцката мелница „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“  
и технолозите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ винаги до вас.  
обърнете се към нас: тел. 0878 690 025, 0878 515 026



# Alma Libre HORECA

Да изненадаме клиентите  
с пресни, много вкусни, привлекателни  
висококачествени **ХЛЕБЧЕТА** и „хлеботворения“  
подготвени бързо и лесно от вас във вашата кухня!

Внимателно подбрани  
висококачествени гръцки брашна  
и немски хлебни смеси са в основата  
за бързо производство  
на много вкусни над 40 вида хлебчета.  
В обикновена кухненска печка  
и използване на тестомесачка,  
технологите на АЛМА ЛИБРЕ съвместно с  
„Атинския гастрономичен център“  
ще ви представят различни  
технологии на месене и печене  
за бързо, вкусно и високо производство.  
**Технологията на полуизпечени, замразени,  
произведени от вас заготовки,  
осигуряват винаги топли,  
висококачествени хлебчета до 3-4 минути.**  
Ваше индивидуално производство,  
с различни единични рецепти на:  
„чабата“, „мини франзелки“, „багелс“  
„планински корени“, „кайзерролс“,  
гризини и десетки други видове  
ще ентусиазират вашите клиенти.

*Нашите технологии*

*винаги до вас!*

Нашите търговци-консултанти,  
**ВИНАГИ** с интересни продукти и предложения:  
крем сирене, паста маслини „КАЛАМАТА“,  
френско масло 82%, кремове с НОРЛА за намазване  
върху вкусен топъл хляб, приготвен току-що от вас!



# Жълто брашно „ЛИМНОС“

# СЕМОЛИНА

## от твърда пшеница



Идеално жълто брашно за :

- Оригинални италиански пици
- Селски хлябове
- Домашна паста
- Традиционни хлеботворения

Придава:

- Лек приятен жълт цвят
- Много богат вкус
- Приятни аромати



За информация, рецепти и приложения,  
„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“  
0878690025, 0878984887, 0878515026



На българския пазар липсват  
брашна с изключително високо и стабилно качество  
за домашна и професионална употреба.  
АЛМА ЛИБРЕ, за да задоволи тази нужда,  
пое представителството на известната гръцка мелница  
„МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ (мелници Халкидикис)  
с изключителни права за България.

„МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ е създадена през 1928г.

Днес мелници „Халкидики“ са едни от най-съвременните мелници на Балканския полуостров с напълно автоматизирана система, нови технологии за обработване и възможности за складиране на повече от 600 mt / 24h.

Произвеждат се едновременно 42 вида специални брашна :

от мека пшеница - БЕЛИ БРАШНА

от твърда пшеница СЕМОЛИНА - ЖЪЛТИ БРАШНА,

ЦАРЕВИЧНИ БРАШНА, РЪЖЕНИ БРАШНА, ЕЧЕМИЧНИ БРАШНА и много други.

От тази гама, избрахме и представяме на българските домакинства и професионалисти следните специализирани брашна по 1кг. и по 5кг. :



**СЕМОЛИНА**  
жълто пшенично



**БЯЛО**  
за всяка употреба



**ПЪЛНОЗЪРНЕСТО**  
пшенично



**ФАРИНА**  
самонабухващо

**КОЗУНАЧЕНО**



брашно



**ЦАРЕВИЧНО**

брашно

**СЕМОЛИНА жълто пшенично брашно**

**За селски хлябове**

**и домашни пасти**



**Πърво качество fino жълто брашно СЕМОЛИНА  
от твърда пшеница.**

**Натурално без консерванти и чужди примеси.**

**Подходящо за производство на традиционни  
селски хлябове с невероятен вкус и богати натурални аромати, с  
перфектен ,привлекателен златист цвят и хрупкава кора.**

**Идеално за приготвяне на традиционните  
ръчно изработени пасти, спагети, лазаня, таятели  
и други тестени изделия.**

**БЯЛО пшенично брашно**  
**За всяка употреба**  
**Хлябове и хлеботворения**



**Първо качество fino бяло брашно**  
**от мека пшеница.**

**Натурално без консерванти и чужди примеси.**

**Подходящо за всяка употреба,**  
**идеално за оформяне на кори, пици, кейкове, бисквити,**  
**пандишпани, палачинки, крем бешамел, козунаци**  
**и всякакви видове хлебни и сладкарски изделия.**

**Идеално за приготвяне на традиционните**  
**ръчно изработени пасти, спагети, лазаня, талятели**  
**и други тестени изделия.**

ПЪЛНОЗЪРНЕСТО пшенично брашно



**Пълнозърнесто пшенично брашно  
ПЪРВО КАЧЕСТВО  
много богато на фибри.**

**С висок глютен и протеиново съдържание  
за производство на много вкусни черни хлябове,  
с ароматна вътрешност от пшеничен зародиш,  
изключително здравословно.**



ЦАРЕВИЧНО брашно



**Μного фино брашно**  
**ПЪРВО КАЧЕСТВО**  
**от ЦАРЕВИЦА**  
**с кехлибарен цвят.**

**Идеално за домашни царевични хлябове**  
**домашни пити и баници**  
**с нисък глутен,**  
**подходящо за паниране на всяко изделие.**

**БРАШНО ФАРИНА самонабухващо**



**Μного фино брашно от мека пшеница  
ПЪРВО КАЧЕСТВО  
самонабухващо .**

**Идеално за домашни кейкове,  
бисквити, пайове, пици  
и всякакви сладкарски и хлебарски изделия,  
неуждаещи се от набухване.**

**БРАШНО за КОЗУНАЦИ  
и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ**



**Μного фино брашно от мека пшеница  
ПЪРВО КАЧЕСТВО  
за козунаци и хлеботворения.**

**Идеално за традиционни домашни козунаци,  
бриош, донъти,  
и всякакви хлебни и сладкарски изделия,  
нуждаещи се от много силно брашно.**