

КОНОПЕНО БРАШНО "БИО-КАНАБИС СЕТИВА"

Само 3-5% върху всяко сладко или солено тесто
готварски или сладкарски крем, глазура
и всяка друга кулинарна употреба

КАНАБИС СЕТИВА, 100% БИО-БРАШНО, подходящо
и полезно за всяка човешка консумация.

Натурални семена от растение КАНАБИС СЕТИВА се
мелят заводски в специална мелница с кокометрия
съответстваща на пшеничното брашно, така че да
оформяме хлябове, снаксове, закуски, хлеботорения,
дребни сладки и бисквити с идеална хомогенизация и
визия, запазвайки абсолютно всички вкусови и
хранителни характеристики и качества на КАНАБИС
СЕТИВА 100% БИО-БРАШНО.

Конопеното брашно е изцяло безглутеново със
специфичен лек привкус на лешник и лек аромат на
натурален хлорофил, специфичен цвят и златно-
зелени нюанси. Висококачествените здравословни
характеристики на крайните изделия е главния принос
на КАНАБИС СЕТИВА където присъства,
а не по-малко маркетинговата перспектива на
конопените изделия
осигуряват иновация и разнообразие към която се
стреми всеки съвременен, модерен обект.
Производството на КОНОПЕНИТЕ изделия не са сложни
за производство, нито 4-7% конопено брашно върху
тестата, кремове или сладоледи
оскъпява фатално крайните изделия. Но с това
количество, 4-7%, конопено брашно, осигуряваме
много модерни съвременни продукти
с нов маркетингов характер и с възможности за
оправдани, по високи продажни цени.

КОНОПЕНОТО БИО БРАШНО „КАНАБИС СЕТИВА“ ОСИГУРЯВА:

ЕНЕРГИЯ (308kcal),
ОТСЛАБВАНЕ (9,3% фибри),
ПРОТЕИН ЕДЕСТИН (двоен),
УСПОКОЯВАЩО ДЕЙСТВИЕ,
СЪРДЕЧНА НОРМАЛНОСТ,
СИЛНА ИМУННА СИСТЕМА,
ВИТАМИН А 60мг./100гр,
ВИТАМИН D 8мг./100гр,
ВИТАМИН Е 3мг./100гр,
Ω3 19% от мазнините,
Ω6 59% от мазнините,
Ω9 9% от мазнините,
Магнезий 856мг./100гр
Калций (74мг),
Холестерол 0мг.,
Захари 0г., Без глутен,
Протеин едестин (65%)

„КАНАБИС СЕТИВА“ Е:
ПРИРОДЕН АНТИОКСИДАНТ,
ПРОТИВОВЪЗПАЛИТЕЛЕН



Видео информация, 6 мин.



МЪФЪНИ И КЕЙК С БИО-КАНАБИС СЕТИВА КОНОП

Рецепта

| | | |
|--------|---------------------|----------|
| 180720 | Ричкрем кейк - ИАС | 1.000гр. |
| | Яйца | 350гр. |
| 180203 | Рапично олио КАНОЛА | 300гр. |
| | Вода | 225гр. |
| 330154 | Конопено брашно | 40гр. |

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- ▶ Слагаме в басана на миксера яйцата, олиото, водата
- ▶ След това слагаме **Ричкрем и конопеното брашно**
- ▶ Разбиваме за 1 минута на първа скорост.

Температура на печене:

190°C

Време за печене:

45 минути

15-25 минути (в зависимост от размера)





МЪФЪНИ И КЕЙК С БИО-КАНАБИС СЕТИВА КОНОП И БИО-ОВЕСЕНА НАПИТКА ХОПЛА

Рецепта

| | | |
|--------|---------------------------|----------|
| 180720 | Ричкрем кейк - ИАС | 1.000гр. |
| | Яйца | 350гр. |
| 180203 | Рапично олио КАНОЛА | 300гр. |
| 011103 | БИО-ОВЕСЕНА НАПИТКА ХОПЛА | 225гр. |
| 330154 | Конопено брашно | 40гр. |

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- ▶ Слагаме в басана на миксера яйцата, олиото, био-овесената напитка ХОПЛА
- ▶ След това слагаме **Ричкрем и конопеното брашно**
- ▶ Разбиваме за 1 минута на първа скорост.

Температура на печене:

190°C

Време за печене:

45 минути

15-25 минути (в зависимост от размера)





ОРИГИНАЛНИ БИСКВИТИ САМПЛЕ С КОНОПЕНО БРАШНО И МАСЛО

| | | |
|--------|------------------------------------|---------|
| 180711 | Пате сукри - Pâte Sucrée KOMPLET | 500 гр. |
| 184002 | Екстра драй масло 82% BEURALIA | 200 гр. |
| | Яйца | 50 гр. |
| 330154 | Конопено брашно БИО-КАНАБИС СЕТИВА | 20 гр. |

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно за 4-5 минути докато тестото се хомогенизира.
- Оформяме фитили с диаметър 4-5см.
- Оставяме в хладилник около 1 час за да се стегне тестото или опаковаме и поставяме в камера и ползваме до 40 дни.
- Режим с дебелина около 1,5см и поставяме в тава.
- Печем на 180°
- Време на печене, в зависимост от размера на тартата.



