

## „БРАШНОТО ...великата сила на хлебарите!“

Кадрите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и хлебари от цялата страна имахме огромното удоволствие на 26.10.2017 да посрещнем собствениците и технолозите на една от най-големите гръцки мелници „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ и да споделим знания за видовете и сортовете на съвременните брашна

тенденциите в балканския и европейския пазар и да произведем нови видове хлябове, основани на традицията и на оригинални висококачествени брашна. Търговския директор на МИЛИ ХАЛКИДИКИС г-н ЯНИС ПАПАИЛИАС

представи много интересна информация за международните тенденции в хлебарството, а технологът г-н МИХАЛИС ГИАНУЦОС ни впечатли с анализ-информация за видове, сортове и разновидности на стъкловидната ТВЪРДА ПШЕНИЦА от която се произвежда ЗЛАТНОТО БРАШНО ЗА СЕЛСКИТЕ ХЛЯБОВЕ в Средиземноморието. „В нашата мелница произвеждаме над 10 вида ЖЪЛТО БРАШНО от твърда пшеница ... успехът се намира в комбинация на

разновидностите и сортовете на твърдата пшеница която ползваме като сортовете твърда пшеница : AMILCAR, ARAMON, ARCOVALENO, AGAPI, ELPIDA, MESSAPIA, МЕХА, MERIDIANO, VERDI и др. които успоредно с инфраструктурата и технологията на МИЛИ ХАЛКИДИКИС осигуряват крайните продукти брашна от твърда пшеница на МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИС като „ЛИМНОС“, „ЕНТОПИО“, „ПАНАДЕРО“, „КАРВЕЛИ“, „СУПЕР ЛИМНОС“ и други.

Вкусът, хлебообразуващата способност, силата, ароматите, цветът и структурата на хлябовете от твърда пшеница СЕМОЛА/DURUM се определя от технологията на ползване на сортовете от твърдата пшеница...“, подчерта г-н Гиануцос.

Мастър-бейкер на МЕЛНИЦИТЕ ХАЛКИДИКИС г-н ГИОРГОС ЛАСКАРИС ни впечатли с нови хлебарски апликации и рецепти някои от които представяме по-долу :





### **„ЕНТОПИО“ – МЕСТЕН СЕЛСКИ ХЛЯБ.**

Брашното ЕНТОПИО е от ТВЪРДА ПШЕНИЦА, основано на много специални сортове осигуряващи много богати природни аромати и несравними вкусове. По специална технология на месене и печене, се получава специалния средиземноморски хляб „НА КОНЦИ“



### **СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ.**

Екстра силното брашно ПАНАДЕРО от специални сортове стъкловидна твърда пшеница се среща с НОВОТО брашно ЕНТОПИО, основано на друг тип и видове разновидности от твърда пшеница.

По специална технология на месене и печене, се получава специалния средиземноморски хляб „НА КОНЦИ“



### **МНОГОЗЪРНЕСТ ЛИМЕЦ.**

Екстра силното брашно ПАНАДЕРО от специални сортове стъкловидна твърда пшеница се среща с пълнозърнесто брашно ЛИМЕЦ с обработени цели зърна ЛИМЕЦ.

По технология на „вкиснат ЛИМЕЦ“ като парено тесто, се получава един изключително вкусен, различен и здравословен хляб.



### **СЕЛСКИ „ЛИМНОС“.**

Много богати златни нюанси благодарение на „ЛИМНОС МИКС ФИНАКС“ и брашното „ЛИМНОС“ от твърда пшеница, осигуряват високоабсорбиращи теста с впечатляваща хлебообразуваща способност и крайни резултати които търси всеки съвременен потребител. ТРАДИЦИОНЕН ВКУС, ПРИРОДНИ АРОМАТИ, ГОЛЯМА ТРАЙНОСТ, ОТЛИЧНА ВИЗИЯ.



### **ЕЧЕМИЧЕН ПИЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ.**

Ечемичното пълнозърнесто брашно (30%), се среща с пълнозърнестото брашно от мека пшеница АФРИКАНА (30%) и 40% от брашното ЕНТОПИО (от твърда пшеница).

Изключително здравословен , вкусен и ароматен хляб.



### **ГЕВРЕК „ПРИМАВЕРА“.**

Един НОВ продукт, основан на твърда пшеница (ЛИМНОС) царевичното брашно (ПРИМА) и семена чия се срещат с брашното ФАРИА ЗЕРО, за да създадат един нов СНАК-ЗАКУСКА, „ГЕВРЕК ПРИМАВЕРА С ЧИЯ“.



