

Керне Крусте – зърнена кора

Смес 50% за многозърнести традиционни хлебни изделия



1. Овесени снежинки



2. Ленени семена



3. Едро смяна соя



4. Слънчогледови ядки

5. малцово пшенично брашно

6. малцово ечемично брашно

7. малцово ръжено брашно

8. пшенични трици

9. натурална ръжена квас

Вкус-хрупкавост-здраве

“Керне Крусте” е разновидност на традиционен многозърнест хляб, хлебни изделия, и хлеботворения, известен в Германия, и Централноевропейските страни с хрупката си кора, от избрани изпечени зърна от различни зърнести култури с впечатляваща визия, вкус и аромат.



Керне Крусте е на основата на пшенични, ръжени и ечемични малцови брашна. Леко покълнати ръжени, пшенични и ечемични зърна се изсушават, леко се изпичат и се мелят на брашно. В малцовите брашна на керне крусте се крият неповторими природни аромати и вкусове. Малцовите брашна на керне крусте съвместно с много богат избор от овесени снежинки, ленени семена, едро смяна соя, слънчогледови семки и пшенични трици, осигуряват един изключително вкусен многозърнест хляб с много определени здравословни характеристики.



без “E”
E-free



ВЕГАН
VEGAN



без лактоза
lactose-free

Clean label
чист етикет

Във всяка зърнена култура природата включва различни хранителни и здравословни способности, различни вкусови качества, различни и неповторими възможности за човешкото развитие. В хлебните изделия "kerne kruste" комбинирахме природните възможности, оформяйки много вкусни многозърнести хлябове с ХРУПКАВА ЗЪРНЕСТА КОРА и МНОГО ВАЖНИ И ХАРАКТЕРНИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ СПОСОБНОСТИ :

1. извор на енергия

„Керне крусте“ хлябовете, покриват 50% от нужните въглеhidрати за нормалното развитие на човешкия организъм.

(Паниката, че с хляб се напълнява, е мит!Диетолозите се съгласяват,че ограничени количества многозърнест хляб осигуряват необходимите условия за нормално развитие.)

2. условие за диета

Една филийка „Керне крусте“ хляб включва само 80 калории и едновременно създава чувство за наситеност намалявайки апетита.

3. богат на разтворими фибри

„Керне крусте“ хляб съдържа два пъти повече фибри (6,6%) в сравнение с обикновения хляб осигурявайки правилно действие и работа на храносмилателната система, предпазвайки от рак и други болести на стомаха и червата.

4.големи антиоксидантни способности

100гр. „Керне крусте“, покрива 35% от антиоксидантите нужди за нормалното развитие на човешкия организъм. (100гр.многозърн. хляб = 1421 единици ORAC.)

5.развива и запазва костната система

„Керне крусте“ хляб съдържа 8 пъти повече калций отколкото пълнозърнестия хляб

6.пази от анемия и съхранява зрението

„Керне крусте“ хляб съдържа желязо(3mg/100g) и фосфор(130mg/100g).

7.контролира кръвното налягане

„Керне крусте“ хляб съдържа 50% по-малко натрий от пълнозърнестия хляб, факт който регулира решително кръвното налягане на човешкия организъм.

8.запазва нервната система

„Керне крусте“ хляб съдържа тиамин -B1 (0,34mg/100g)



Вкус

Хрупкавост

здраве



МНОГОЗЪРНЕСТ С КОРНЕКРУСТЕ - KÖRNERKRUSTE

210323	КОРНЕКРУСТЕ ПЛАНГ	5.000 гр.
330110	СУПЕР СИЛНО брашно	5.000 гр.
	Сол	100 гр.
	Мая	200 гр.
	Вода	6.000 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за ± 5 минути и на втора за още $\pm 6-8$ минути.
- Температура на тестото : $\pm 26^{\circ} -27^{\circ}\text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: 30 минути
- Нарязваме тестото на парчета по 450-600гр.
- Щоф : Температура: $32 - 33^{\circ}\text{C}$ Влага(r.h) : 70% Време: 45 минути
- Печене : Температура 230°C
Време: 40 - 45 минути (в зависимост от размера)



ГРИЗИНИ МНОГОЗЪРНЕСТИ с KERNE KRUSTE

330110	СУПЕР СИЛНО брашно	2.100 гр.
210323	Многозърнест kerne kruste	900 гр.
180203	Бунге бакерс КАНОЛА олио Canola Baker's Oil BUNGE FOODS (по желание екстра върджин зехтин КАЛАМАТА)	600 гр.
	Бяло вино	1.275 гр.
180104	Мек маргарин СУПЕР РОРЕ - Super Rore DRAGSBAEK	240 гр.
	Захар (по желание кафяв)	300 гр.
182603	Набухvatел бейкин паундер.BAKELS	150 гр.
182303	Бренди 40о Brandy LUXARDO	120 гр.
	сол	40 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

НАЧИН НА РАБОТА:

Разбъркваме ръчно всичките течни съставки заедно с захарта и после добавяме КОРНЕКРУСТЕ и го оставяме за 15мин.

После добавяме сухите съставки (брашното, набухvatеля и солта) и месим в тестомесачката за 4мин на бавна скорост и за 8-10мин. на бърза скорост. Режим по 15-20гр., оформяме гризини, пръскаме с вода и поръсваме.

Печене с пара: 200оС, 25-30мин.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210323

КЕРНЕКРУСТЕ KERNEKRUSTE

Смес 50% за многозърнести хлябове и хлеботворения.

Състав: Снежинки от **овес**, ленено семе, едро смяна **соя**, слънчогледови семки, **пшенично** брашно, малцово **ечемично** брашно, **ръжено** брашно, малцовано **ръжено** брашно, **ръжена** натурална суха закваска, **пшеничен** глютен, малцово **пшенично** брашно, сол, **пшенични** трици, аскорбинова киселина (витамин С), натурални ензими.

Може да съдържа следи от мляко или соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	410KCAL (1717KJ)
МАЗНИНИ	18,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	34,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	2,1гр.
ПРОТЕИНИ	20,1гр.
СОЛ	1,98гр.
ФИБРИ	13,20гр.

Приложение: Идеална смес за производството на многозърнест хляб, тостове, франзели, ролс, гризини и други хлебни творения.

готова смес от 10 вида зърна

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия.

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



