



♦ Whole & Pure ♦

„Цяло
и
Чисто“

Друг начин на хранене
Друг начин на живот

**КРАЙНИ
СЛАДКИ и СОЛЕНИ
ИЗДЕЛИЯ:**

- БЕЗ БРАШНО
- БЕЗ МАЯ
- САМО със СЕМЕНА
- ВЕГАН
- ГЛИКЕМИЧЕН ИНДЕКС 21,3
- БЕЗ „Е“ – e-free
- БЕЗ ПОДОБРИТЕЛИ
- ЧИСТ ЕТИКЕТ / Clean Label
- ECARF ПРОДУКТ

- с ДИНКЕЛ-СПЕЛТА
- за ДИЕТА
- за ДИАБЕТИЦИ
- срещу ХОЛИСТЕРОЛ
- фибри 16,9%
- Протеини 18%
- Ω3 3,7%

<https://www.whole-pure.com/>

CRĒDIN®

Whole & Pure е нетрадиционна иноваторска смес за хлебни изделия, сладки и солени хлеботорения без брашно и мая. Натурални, природни суровини от специални сортове кокометрия, калибрация и чистота в идеална дозировка осигуряват ЗДРАВΟΣЛОВНИ, ВКУСНИ, ДИЕТИЧНИ, ВЕГАН съвременни изделия за по-специални потребители.

Състав: Овесени снежинки, цели ленени семена, смлени ленени семена, слънчогледови семена, соеви снежинки, фибри, тиквени семки, сусам, пресовани ръжени семена, пресовани семена от двузърнеста спелта, малц от ръжен зародиш, подправки.



**Alma
Libre**



ИНОВАЦИЯ И ПРЕДИМСТВО с ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ „Whole&Pure / Цяло и Чисто“

ОПИСАНИЕ на „Whole&Pure / Цяло и Чисто“

100% натурален продукт без брашно и без мая. Нуждата, за да се оформи този продукт, възниква още от 1980г. от желанието да се създаде изчерпателно качествена комбинация от зърнести култури с цел производство на хляб и хлеботорения създаващи благосъстояние и съвременно, здравословен начин на хранене. "Цяло" означава пълнозърнесто, а "Чисто" означава без мая, емулгатори и подобрители. **Просто 100% естествено**



ЗАЩО „Whole&Pure / Цяло и Чисто“

През последните десетилетия, животът в замразената атмосфера успоредно с изкуствените храни засилват **алергични болести** на съвременните потребители. Същевременно, младите потребители на 22 век изискват **ЗДРАВЕ и ФИНЕС през гарантирано здравословно хранене.** Това е причината скандинавецът мастор бейкър Markus Frenkel още преди 40 години, заедно с екип от хлебари (J. Kircher, F. Hiestand и др). да създадат продукта Whole&Pure, 100% натурален продукт без мая, без брашно, без набухватели, без „Е“



КЪДЕ и КАКВО с „Whole&Pure / Цяло и Чисто“

Алергични или затлъстяващи потребители, хора със сърдечни или диабетични проблеми, хора с холестерола или проблеми със солта са все повече и повече по селата и градовете. Лекарите и диетолозите, вече дават много конкретни съвети на тези пациенти-потребители за начина на хранене, а зърнените хлебни изделия присъстват на всяко нормално хранене. **Изделията от „Whole&Pure / Цяло и Чисто“: хляб, багелс, бисквити, снакс, барс, бисквити и др. са вече крайно необходими за всеки квартална съвременна европейска пекарна по селата и градовете.**



ПОТРЕБИТЕЛИ на „Whole&Pure / Цяло и Чисто“

Независимата европейска институция за съвременно здравословно хранене **ECARF** (European Centre for Allergy Research Foundation / Европейски Център за Алергични Изследвания) награди изделията „Whole&Pure / Цяло и Чисто“ и ги обяви официално като **единствените хлебни изделия с изключителна чистота.** Това не е успяло в нито един друг хляб в Европа и всеки който предлага изделия с „Whole&Pure / Цяло и Чисто“ се гордее за това оригинално признание.



БЪЛГАРИЯ и „Whole&Pure / Цяло и Чисто“

Милиони българи пътуват или живеят в Европа. Изключително добрите български лекари и диетолози вече дават много конкретни съвети към пациентите си, а особено младите потребители съзнателно четат и избират по-здравословен начин на живот. Всяка съвременна българска пекарна **ТРЯБВА ДА ЗАДОВОЛЯВА** тези съвременни нужди с оригинални, автентично доказани изделия. **Времето на „Whole&Pure / Цяло и Чисто“ вече дойде!**



ХЛЕБНО ИЗДЕЛИЕ „Whole&Pure / Цяло и Чисто“

210365	Whole&Pure / Цяло и Чисто	1000гр.
	Вода (на стайна температура)	900гр.
	Тиквени семки	200гр.
	Слънчогледово олио	80гр.
	Мед*	80гр.
	Сол	25гр.



НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме всичките продукти заедно в тестомесачката около 2мин. на бавна скорост до пълна хомогенизация (може и ръчно).

Почивка на тестото около 2 часа.

Нарязваме парчета 550гр. за форма 140X90X65мм. и поставяме в форми.

Оставяме да почине тестото в форми.

Поръсваме с вода върху тестото в формите по време на почивката.

ПЕЧЕНЕ: на 180oC за около 60 мин. без пара и 10мин. извън формата.

Режим и ползваме след 24 часа.

*ако желаем ВЕГАН резултат, вместо мед слагаме ИНВЕРТОЗАХАР (код181809) или натурален БИО сироп от кактус АГАВЕ (КОД 090501)

<https://www.youtube.com/watch?v=HrVGIdl84ow>

ЗАБЕЛЕЖКИ:

В това хлебно изделие, присъстват 100% семена и няма никакво количество брашно или мая. Това хлебно изделие не би трябвало да го сравняваме на вкус и визия като с традиционните заквасени хлябове от брашно но трябва да го приемаме като хлеботорение снък с много определени и гарантирани здравословни характеристики за консумиране от потребители които са съзнателно избрали по различен и по **ЗДРАВΟΣЛОВЕН НАЧИН НА ХРАНЕНЕ.**

Може да се нарежи на филийки и опакован да се съхранява в фризер за много дълго време като се ползват всеки ден отделните филийки по различни начини:

- като хляб с основната храна
- намазан с крем сирене или друг крем-дип
- със сьомга, авокадо, гравиера или друго
- сандвич като пълноценна диетична храна
- малки здравословни хлебни хапки (канапе) и др.



CRDIN

ВЕГЕТАРИАНСКИ-ВЕГАН ДИЕТИЧЕН САНВИЧ
БУРГЕР-САНВИЧ „Whole&Pure / Цяло и Чисто“

210365	Whole&Pure / Цяло и Чисто	1000гр.
	Вода (на стайна температура)	900гр.
	Тиквени семки	200гр.
	Слънчогледово олио	80гр.
090501	Сироп АГАВЕ	80гр.
	Сол	25гр.



НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме всичките продукти заедно в тестомесачката около 2мин. на бавна скорост до пълна хомогенизация (може и ръчно).

Оформяме топки по 100гр. декорираме с тиквени или слънчогледови семена и поставяме в малки форми-рингове.

Почивка на тестото около 30 мин

ПЕЧЕНЕ: на 175оС за около 45 мин. без пара

Режим и ползваме след като изстине изцяло.

<https://www.youtube.com/watch?v=HrVGIdl84ow>

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА ВЕГАН ПЪЛНЕЖ

Нарязваме хлебчето.

Върху основата, поставяме една филийка нарязан домати и от горе малко мек марганин ДРАГСБЕРК (код180101)

от горе поставяме филийка ВЕГАН СИРЕНЕ или ВЕГАН ГРАВИЕРА

и затваряме с чушки (различни цветове) или лист марул.

Затваряме сандвича с горната част на изпечения „Whole&Pure / Цяло и Чисто“

Изделието е диетичен защото има гликемичен индекс под 30 и фибри над 17%
Хлебчето „Whole&Pure / Цяло и Чисто“ се състои само от семена без брашно и мая
а целия сандвич е от 100% натурални ВЕГАН суровини без подобрители, емулгатори, продукти от животински произход или допълнителни изкуствени съставки.

Идеална и пълноценна храна за диабетици, хора спазващи диета и потребители които са избрали ВЕГАН НАЧИН НА ЖИВОТ.



ДИЕТИЧЕН БАР
„Whole&Pure / Цяло и Чисто“

181203	ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ	400гр.
210365	Whole&Pure / Цяло и Чисто	250гр.
	Фъстъци	125гр.
184305	диви червени кранбериз	100гр.
090206	Кокос пълномаслен	75гр.
380259	Слънчогледови ядки	50гр.
	Тиквени семки	50гр.
290305	Сусам суров	25гр.



НАЧИН НА РАБОТА

Затопляме ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ до 40оС , добавяме останалите съставки и хомогенизираме за 2 мин. на втора скорост.
Поставяме в тава и печем.

ПЕЧЕНЕ: на 130оС за около 60 мин. без пара

След като изстинат, режим и тункваме в ЧОКОСИЛК (код 180813)



КРАКЕР
„Whole&Pure / Цяло и Чисто“

210365	Whole&Pure / Цяло и Чисто	1000гр.
	Вода	900гр.
	Тиквени семки	200гр.
	Слънчогледово олио	80гр.
	Мед	80гр.
	Сол	25гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме всичките продукти заедно за около 2мин. до пълна хомогенизация (може и ръчно).

Поставяме в тава етаж от 2мм. и нарязваме.

Почивка преди печене 120мин.

ПЕЧЕНЕ: на 160оС за около 60мин. без пара





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210365

„ХЛЕБНА ИНОВАЦИЯ-WHOLE & PURE“

Иновативна смес от семена за хлеботворения и барове с уникални хранителни ползи и хранителни характеристики, които ще ентусиазират дори и най-взискателни потребители
БЕЗ МАЯ БЕЗ БРАШНО GI 21,3

Състав:

Състав: **Овесени** снежинки, цели ленени семена, смлени лененеи семена, слънчогледови семена, **соеви** снежинки, фибри, тиквени семки, **сусам**, пресовани **ръжени** семена, пресовани семена от двузърнеста **спелта**, малц от **ръжен** зародиш, подправки.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	456KCAL (1896KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	26,0гр. 4,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	28,9гр. 2,6гр.
ПРОТЕИНИ	18,0гр.
НАТРИЙ	0,04гр.
ФИБРИ	16,9гр.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. CREDIN / ORKLA

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



