



## СОФТ КЕРНЕЛ БЕЗГЛУТЕНОВ КОНОПЕН- многозърнест хляб

210363	СОФТ КЕРНЕЛ – многозърнест	4800гр.
330154	КОНОПЕНОТО БИО БРАШНО	200гр.
	Мая	150гр.
	Вода	3250гр.

Месим всичките продукти заедно за 7ми. на бавна скорост. Температура на тестото 26-27оС  
Режим по 450гр. и поставяме в форми за 500гр.  
Втасване: 40-45мин. на 30оС, влага 70%  
Печене: с пара на 230оС в началото и после на 200оС, за 30-35мин.



### ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗГЛУТЕНОВ КОНОПЕН-МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ

Основан на пшенично безглутеново брашно, ленено брашно, слънчогледови и тиквени семки и КВАС ОТ ОРИЗОВО БРАШНО. Специален, много вкусен хляб за потребители спазващи безглутенова диета или безглутенов начин на хранене.  
Конопеното брашно придава златист зелен цвят и неповторими здравословни свойства.

#### ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други!  
Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел **МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!**



Обърнете се към  
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:  
Тел.0878984887,  
0878257904

## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код:210363

# БЕЗГЛУТЕНОВА ОСНОВА

**Състав:** Пшенично нишесте без глутен, слънчогледови ядки, ленени семена, оризова квас, тиквени семена, брашно от кафяво ленено семе, захар, морски сол, карамел (гликозен сироп, захар), малтодекстрин, коми гуар.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	449KCAL (1882KJ)
МАЗНИНИ	21гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	53гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	4,7гр.
ПРОТЕИНИ	10гр.
СОЛ	1,90гр.
ФИБРИ	4,2гр.

Приложение: АЛМА ЛИБРЕ представя специален микс от натурални безглутенови съставки обработен по нови технологии за много стабилни и вкусни резултати на хлябове, хлебни snacks и хлеботворения.

-С натурална квас от оризово брашно

-С тиквени семки и ленени семена

Много бързо и стабилно производство на:

-традиционни безглутенови хлябове

-безглутенови хлябове в форма

-безглутенови вкусни сандвичи

-безглутенови гризини, криц ролс и др.

**Начин на употреба-примерна рецепта:**

**210363 СОФТ КЕРНЕЛ – многозърнест 5000гр.**

Мая 150гр.

Вода 3250гр.



Месим всичките продукти заедно за 7ми. На бавна скорост. Температура на тестото 26-27oC

Режим по 450гр. и поставяме в форми за 500гр.

Втасване: 40-45мин. на 30oC, влага 70%

Печене: с пара на 230oC в началото и после на 200oC, за 30-35мин.

Опаковка : чувал 15кг.

Произведено от 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



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

# КОНОПЕНО БРАШНО "БИО-КАНАБИС САТИВА"

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

Натурални семена от растение КАНАБИС САТИВА се мелат заводски в специална мелница с конометрия съответстваща на пшеничното брашно, така че да оформяме хлябове, снакове, закуски, хлеботвореници, дребни сладки и бисквити с идеална хомогенизация и вкус, запазвайки абсолютно всички вкусови и хранителни характеристики и качества на КАНАБИС САТИВА 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 САТИВА 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 3-5% конопено брашно върху тестата, кремове или сладоледи осъществява фатално крайните изделия. Но с това количество, 3-5%, конопено брашно, осигуряваме много модерни съвременни продукти с нов маркетингов характер и с възможности за оправдани, по високи продажни цени.



КОНОПЕНОТО БИО БРАШНО „КАНАБИС САТИВА“ ОСИГУРЯВА:

ЕНЕРГИЯ (299kcal), ОТСЛАБВАНЕ (53% фибри), ПРОТЕИН ЕДЕСТИН (двоен), УСПОКОЯВАЩО ДЕЙСТВИЕ, СЪРДЕЧНА НОРМАЛНОСТ, СИЛНА ИМУННА СИСТЕМА, ФИБРИ 53%, ВИТАМИН А 60мг., ВИТАМИН D 8мг., ВИТАМИН Е 3мг., Ω3 19% от мазнините, Ω6 59% от мазнините, Ω9 9% от мазнините, Магнезий (856мг)

Калций (74мг), Холестерол 0мг., Захари 0г., Без глутен, Протеин едестин (65%)

„КАНАБИС САТИВА“ Е ПРИРОДЕН АНТИОКСИДАНТ, ПРОТИВОВЪЗПАЛИТЕЛЕН

Код 330154

КОНОПЕНОТО БИО БРАШНО „КАНАБИС САТИВА“ 15к.

Цена: 8,97лв./к. без ДДС

<https://youtu.be/UhXOGKhL3fQ>

Информация за брашното БИО-КАНАБИС СЕТИВА (0-6.30мин.)

рецепта „средиземноморски конопен хляб“ (6.30-15.30мин.)

рецепта „многозърнест конопен хляб“ (15.30-21.60мин.)

рецепта „пълнозърнест конопен хляб“ (21.60-28.60мин.)

рецепта „САМПЛЕ с коноп“ бисквити с масло (28.60-36.60мин.)

рецепти за кейкове и мъфини с РИЧКРИМ (36.60-51.60мин.)

натиснете линка  
за информация  
и видео-рецепти

