



## СИРЕНКА на ОВЧАРЯ „ЛИМНОС“

330104 "ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО фино брашно	10000 гр.
сол	200 гр.
мая	200 гр.
Вода	6500 гр.

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

#### ИЗМЕСВАНЕ :

Всичките продукти заедно в тестомесачка, 6 минути на бавна скорост и около 6 минути на бърза скорост. Добавяме сирене на големи парчета /400гр. сирене върху 1000гр.тесто/ и олио зехтин/100гр. върху 1000гр. тесто/ измесваме в тестомесачката за още 2минути на бавна скорост.

- Температура на тестото :  $\pm 26^{\circ}\text{C}$
- Почивка на тестото 20мин.
- Нарязваме и оформяме хлябове с тегло и схема по желание / по около 100гр.
- Втасване : Температура:  $35-38^{\circ}\text{C}$  Влага(r.h) : 70-80 % време: максимум 40 минути
- Печене: Температура :  $\pm 220^{\circ}\text{C}$   
за около 20 минути в зависимост от теглото.



### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ/ΒΑЖНА ИНФОРΜΑЦΙΑ ЗА "СИРЕНКА НА ОВЧАРЯ"

Бързо тесто изцяло от пълнопротеиново много силно жълто брашно ЛИМНОС от твърда пшеница с големи парчета СИРЕНЕ ОВЧЕ, изпечени като мини хлебчета.

#### 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

## Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

450101	<b>ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН.</b> Спартанско съкровище. Метална тенекия 5лт.			<p>Плътен и вкусен, придава вкус и еластичност на хлебарски и сладкарски изделия, за готвене и салата.</p> <p>За чаибати, гризини, хлеботорения, кейкове, мъфини, пандишани, със силни природни аромати след изпичане.</p>	<p>Сорт КАЛАМАТА-КОРОНИ/Пелопонес. Предимствата, вкуса и здравословните характеристики на зехтин Сорт КАЛАМАТА ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН са единични по света:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Киселинност &lt;0.4%, без транс мазнини</li> <li>-Неповторим вкус и аромат</li> </ul>
330104	<b>"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО</b> много фино брашно от твърда пшеница 25КГ.			<p>ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница.</p> <p>ВЛАГА 14,00%</p> <p>ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13%</p> <p>ПЕПЕЛ 0,90%</p>	<p>Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тънка кора, голям обем, голяма абсорбция на вода.</p>



## СПЕСИФИКАЦИЯ

**Код: 330104**

### БРАШНО : "ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно

Състав: брашно от твърда пшеница, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амиласа, ензими.  
Приложение

**ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО**, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница.

Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тънка кора, голям обем, голяма абсорбация на вода.

**ВЛАГА 14,00%**

**ПЕПЕЛ 0,90%**

**ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13%**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	13 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,90гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Гърция . Фирма – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Производителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк 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



