



за професионалисти



Велурена  
мека  
структура

 **BAKELS**

**ВЕЛВЕТ - VELVET**

Специален ензимен подобрител  
за меки и въздушни хлябове.  
-много мека велурена вътрешност  
-плътна въздушна вътрешност  
-тънка и мека коричка

Само 1-2%  
върху брашното

**НОВО!**



ВЕГАН  
VEGAN



без лактоза  
lactose-free



Специален подобрител за меки въздушни хлябове и малки хлебчета като бургери, хотдог, бриош и др.

Подобрителят ВИТАЛ,

е основан на комбинация от натурални хлебни- зърнести ензими с присъствие на натурални емулгиращи съставки:

E471 моно и диглицериди на мастни киселини

E481 натриев стеароил-2- лактилат които осигуряват пълна и плътна хомогенизация и в резултат на това :

- много мека велурена вътрешност
- плътна въздушна вътрешност
- тънка и мека коричка



Само с 1-2% подобрява всеки вид брашно осигурявайки велурена вътрешна структура и тънка, фина кора  
Примерни приложения – рецепти :

### **БУРГЕР ВЕЛВЕТ – BUNS VELVET**

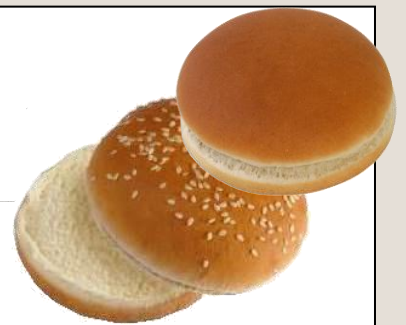
|               |                                 |                 |
|---------------|---------------------------------|-----------------|
| <b>330102</b> | <b>Брашно ФАРИНА</b>            | <b>10000гр.</b> |
|               | Захар                           | 700гр.          |
| <b>180101</b> | <b>Супер рор - мек маргарин</b> | <b>700гр.</b>   |
| <b>180203</b> | <b>Бунге бакерс КАНОЛА</b>      | <b>300гр.</b>   |
| <b>210347</b> | <b>Подобрител ВЕЛВЕТ</b>        | <b>200гр.</b>   |
|               | Сол                             | 200гр.          |
|               | Мая                             | 400гр.          |
|               | Вода                            | ±4500гр.        |



Всичко заедно, 4мин. бавно, 5мин. бързо  
Температура на тесто 24оС, почивка 5мин.  
Оформяме по 80гр.

Втасване: 33оС, влага 75%, ±60мин.

Печене БЕЗ пара : 230оС и после 210оС, 12-15мин.



### **ХОТ ДОГ ВЕЛВЕТ – HOT DOG VELVET**

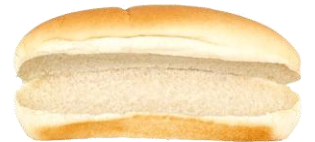
|               |                            |                 |
|---------------|----------------------------|-----------------|
| <b>330102</b> | <b>Брашно ФАРИНА</b>       | <b>10000гр.</b> |
| <b>180207</b> | <b>Шортфат - 100%</b>      | <b>400гр.</b>   |
|               | Мая                        | 400гр.          |
|               | Захар                      | 400гр.          |
| <b>180203</b> | <b>Бунге бакерс КАНОЛА</b> | <b>300гр.</b>   |
| <b>210347</b> | <b>Подобрител ВЕЛВЕТ</b>   | <b>200гр.</b>   |
|               | Сол                        | 200гр.          |
|               | Вода                       | ±5500гр.        |



Всичко заедно, 4мин. бавно, 8мин. бързо.  
Температура на тесто 24оС, почивка 5мин.  
Оформяме по 120гр. схема хотдог.

Втасване: 35оС, влага 75-80%, ±60-70мин.

Печене МАЛКО пара : 230-240оС, 10-12мин.



### **БУРГЕР БРИОШ ВЕЛВЕТ –BRIOCHE VELVET**

|               |                                 |                 |
|---------------|---------------------------------|-----------------|
| <b>330102</b> | <b>Брашно ФАРИНА</b>            | <b>10000гр.</b> |
| <b>180101</b> | <b>Супер рор - мек маргарин</b> | <b>1600гр.</b>  |
|               | <b>Мляко ЕЛЕВИР 3,5%</b>        | <b>4500гр.</b>  |
| <b>210347</b> | <b>Подобрител ВЕЛВЕТ</b>        | <b>200гр</b>    |
|               | Мая                             | 800гр.          |
|               | Захар                           | 700гр.          |
|               | Яйца                            | 500гр.          |
|               | Вода                            | 500гр.          |
|               | Сол                             | 125гр.          |



Всичко заедно, 4мин. бавно, 5мин. бързо  
Температура на тесто 24оС, почивка 5мин.  
Режим по 24000гр.

Месим леко и пак почивка за 15мин.

Оформяме по 120гр. или повече

Втасване: 30оС, влага 75%, ±50мин.

Намазваме от горе с яйце и поръсваме сусам.



АЛМА ЛИБРЕ

Технолозите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ сме на ваше разположение за начин на употреба, рецепти, маркетингови проекти и нови изделия по ваши параметри и изисквания. Тел. 0878 257 904

**Alma Libre**

ΕΤΕΜΟΣ  
**KANAKHS**  
Ενα βήμα μπροστά!

**BUNS-BURGER-HOT DOG-TOAST BREADS**  
**ХЛЕБЧЕТА ЗА САНДВИЧ И БИФТЕЦИ – ХОТДОГ-ТОСТЕРЕН ХЛЯБ**

**BUNS**  
**ХЛЕБЧЕ**  
**ЗА**  
**САНДВИЧ**



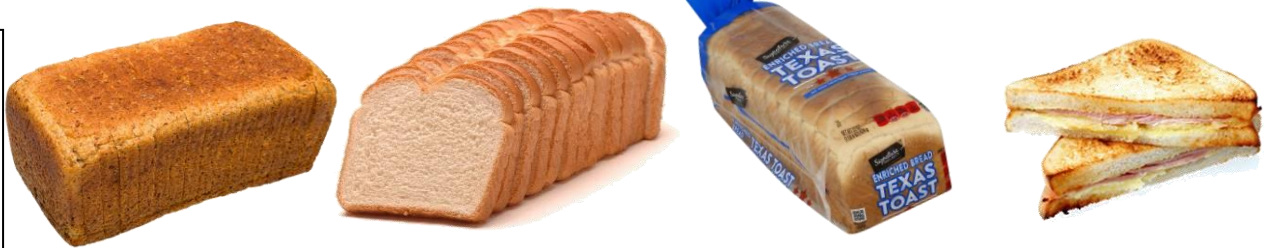
**BURGER**  
**САНДВИЧ**  
**ЗА**  
**БИФТЕЦИ**



**HOT DOG**  
**ХЛЕБЧЕ**  
**ЗА**  
**ХОТДОГ**



**TOAST**  
**ТОСТЕРЕН**  
**ХЛЯБ**



За историята на бургерите, меките хлебчета за сандвичи (банси) и за тостерните хлябове са публикувани десетки статии и има богата информация за причините които повлияха за налагането на този тип артикули в съвременното общество. Съвременния начин на живот изисква тип бързо хранене здравословно, много бързо смилаем, мек и приятен на вкус. Меко хлебче, без кора за да бъде бързо и лесно смилаем, с мека еднородна вътрешност за да се хомогенизира много бързо в устата, в лесно-преносима форма, така че едната ръка да е свободна и другата много бързо да обслужва нуждата на снък / бързо хранене.

За да се покрие необходимостта за изделия с тези предимства АЛМА ЛИБРЕ, разработи и предлага серия с рецепти основани на :

- качествени правилни брашна
- натурални хлебни ензими
- подходящи мазнини
- правилни процедури

**Героят за успешни :**

- BUNS/ХЛЕБЧЕ ЗА САНДВИЧ
- BURGER/САНДВИЧ ЗА БИФТЕЦИ
- HOT DOG/ХЛЕБЧЕ ЗА ХОТДОГ



**Само 1-2% върху брашното от продукта „ВЕЛВЕТ“ код 210437**

- е достатъчно за крайни продукти с:**
- много тънка мека кора
  - пореста, еднородна, гъбеста вътрешност
  - здрава структура с еластичност
  - много лек и приятен вкус
  - здравословен и ароматен резултат
  - голяма трайност (без консерванти)

## ГЛАВНО МАРКЕТИНГОВО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

С ползване на „ВЕЛВЕТ“, крайните продукти като са добре опаковани (в затворен съд или в обикновена найлонова опаковка) имат трайност минимум 6 дена поради натуралните природни ензими съдържащи в „ВЕЛВЕТ“, АЛМА ЛИБРЕ, ви предлага да се оформи фирмена опаковка с цел опаковане на 6 бр. хлебчета (БАНС) за детски сандвич. Идеално решение за всяка майка, за оформяне на детски здравословен сандвич за закуска или лек обяд на всяко дете или възрастен.





## СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 210347

# ВЕЛВЕТ - VELVET

Velvet BAKELS

## Подобрител за МЕКИ ХЛЯБОВЕ

Подобрител за хлябни изделия, осигуряващ мек и пухкав краен продукт, свеж и с по дълга трайност.

Идеален за малки хлябчета, бургери, хотдог, бриош и др.

Доза 1-2% върху брашното (в зависимост от апликацията).

Състав: Пшенично брашно, моно- и диглицериди на мастни киселини (E471) и натриев стеариол-2- лактилат (E481) (17%), захар, аскорбинова киселина (витамин С), хлябни ензими.

Информация :

E471 моно- и диглицериди на мастни киселини. Има неутрален произход, получава се от растителни мастни киселини след специална обработка и се ползва като емулгатор или стабилизатор. Запазва и подобрява консистенцията на хранителните продукти. Дава възможност за смесване на вещества, които на практика не могат да бъдат смесени. Не е токсична, не е алерген и не е опасен за живота.

E481 натриев стеариол-2- лактилат. Има неутрален произход, получава се от естерите на мастни киселини след специална обработка и се използва като емулгатор. Стабилизатор, който запазва вискозитета и подобрява консистенцията на хранителните продукти. Не е токсична, не е алерген и не е опасен за живот.

Хлябни ензими. Натурални природни протеини намиращи се в зърната. Те подобряват решително структурата на тестото за хляба.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр.        |
|----------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ                | 550KCAL (2300KJ) |
| МАЗНИНИ                    | 37гр.            |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ          | 36гр.            |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ               | 49гр.            |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ            | 15гр.            |
| ПРОТЕИНИ                   | 4,5гр.           |
| СОЛ                        | 1,90гр.          |
| НАТРИЙ                     | 1,0гр.           |

Разрешение от ЕО : 1169/2011/ЕС, 1829/2003/ЕС and 1830/2003/ЕС  
Без ГМО съставки.

**САМО ЗА ПРОФЕСИОНАЛНИ НУЖДИ  
ИЗКЛЮЧИТЕЛНО ДОБРИ РЕЗУЛТАТИ  
В ИНДУСТРИАЛНО ПРОИЗВОДСТВО.**

Опаковка : чувал 12,5кг. (на прах)

Произведено във Германия. БАКЕЛС – Швейцария

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



**Само 1-2%  
върху брашното**



