



СОФТ КЕРНЕЛ БЕЗГЛУТЕНОВ бадемов - многозърнест хляб

210363	СОФТ КЕРНЕЛ – многозърнест	4500гр.
090214	Бадемово брашно ФИРАНИЯ	500гр.
	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 БАДЕМОВ-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.

Бадемовото брашно придава плътност и много богат вкус.

По желание може да добавите сушени кранбериз, сливи, орехи или друго безглутеново.

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





090214 Бадемово брашно ФИРАНИЯ

Идеален за ФРЕНСКИ МАКАРОН, ДАКУАЖИ и всяка друга сладкарска хлебарска и кулинарна употреба.
 -Сорт FIRANIA, на прах. -Пълномаслен и много вкусен -88% под 220мм. -Пресен -100% почистен

"СУПЕРФУД ХРАНА" - КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ

КРАНБЕРИЗ е специален сорт канадска боровинка която расте на височина над 1800м.
 Над 900 канадци производители от региона, в средата на миналия век се обединяват и произвеждат известните в целия свят с акусовите и здравословните си качества, КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ.
 АЛМА ЛИБРЕ внася и ви предлага оригинални КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ от фирма ОКЕАНСПРАЙ,
 натурален изсушен плод за печива, бисквити и всякакъв вид сладкиши.
 Подходящи за хлебарство и готварство. Готови за употреба в салати или друго.

7/1



Vegan

КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ OCEAN CRANBERRIES

За всяка сладкарска, хлебарска и готварска употреба.

Причини за високото качество :

- Специален див сорт, КАНАДИАН
- Цели и калибрирани.
- Брани по технология на наводнението.
- Природно изсушени, без насилие.
- Запазват целия си природен вкус.
- запазват целия си природен аромат.

Здравословни характеристики :

- Натурален антиоксидант.
- Подсилват имунната система.
- Запазват пикочните пътища.
- Много богати на витамини и минерали



код 184305
 дивы червени кранбериз
 (крана-канадски боровинки)

