

КАТАЛОГ 2: ХЛЕБАРСТВО В АРТОЗА 2023г. АТИНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР КАНАКИС



Технолозите на АЛМА ЛИБРЕ, участваха активно в подготовката и представянето на артикули в АРТОЗА 2023г. АЛМА ЛИБРЕ, разполага с всичките тези рецепти и технологии и са на разположение на партньорите и. Отбележете с ДА (колона най дясно) изделията които ви интересуват и върнете обратно този формуляр или кажете на търговците на АЛМА ЛИБРЕ наименованията или номерата на изделията които ви изглеждат интересни за да организираме отделно представяне, презентация и дегустация на артикулите които изберете



За видео и снимки от АРТОЗА 2023г. натиснете [ТУК](#)

Предложения от екипа на „Атинския гастрономичен център-КАНАКИС“ начало с мастер-бейкер Никос Кациупас




	Наименование на крайното изделие и кратка характеристика	Снимка на крайното изделие	Няколко от задължителни главни суровини	ДА/НЕ
1	МЕСЕН СЕЛСКИ В ТАВА / квас БЮКЕР ЛИКУИД 2 Селски хляб на тава от 100% жълто брашно ЛИМНОС от твърда пшеница (ДУРУМ) с добавяне на 15% течна натурална квас БЮКЕР 2(код 210201) от от житни зародиши и ръж. Много бързо и стабилно производство по пряк способ			
2	ХЛЯБ НА КАМЕНА МЕЛНИЦА / квас БЮКЕР ЛИКУИД 2 По технология на АВТОЛИЗА четири вида брашна (КАРВЕЛИ, ЛИМНОС, ЕЛЕФАНД и РЪЖЕН) освобождават силата скрита в тях посредством водата. С добавяне на 10% течна натурална квас БЮКЕР 2(код 210201) от от житни зародиши и ръж и само 1,13% мая (върху тестото) получаваме изключително вкусен, ароматен и стабилен хляб.			
3	РЪЧЕН ПЪЛНОЗЪРНЕСТ В ТАВА / квас БЮКЕР БАРЛЕЙ Ръчния пълнозърнест хляб в тава с брашна ЛИМНОС от твърда пшеница и , пълнозърнест АФРИКАНА заквасен с 10% натурална течна ечемична квас БЮКЕР БАРЛЕЙ (код 210202) ни дава един букет от природни вкусове и аромати. Със силно изразения си занаятчески характер приготвен на тава. Бързо производство по пряк способ.			
4	РЪЖЕНО-ЕЧЕМИЧЕН ПЪЛНОЗЪРНЕСТ/БЮКЕР БАРЛЕЙ По технология на АВТОЛИЗА четири вида брашна (ЕЧЕМИЧЕН, ЛИМНОС, РЪЖЕН и СУПЕР СИЛНО) освобождават силата скрита в тях посредством водата. С добавяне на 10% течна ечемична натурална квас БЮКЕР БАРЛЕЙ(код 210202)и само 1,13% мая (върху тестото) получаваме изключително вкусен, ароматен и стабилен хляб.			

	Наименование на крайното изделие и кратка характеристика	Снимка на крайното изделие	Няколко от задължителни главни суровини	ДА/НЕ
5	<p><u>ФРЕНСКА БАГЕТА / префермент БЮКЕР ВИНО</u> По пряк способ с 10% ПРЕФЕРМЕНТ БЮКЕР ВИНО върху пълнопротеиново брашно ФАРИНА ЗЕРО и само 0,3% мая върху тестото бързо и стабилно получаваме много вкусна традиционна и ароматна френска багета.</p>			
6	<p><u>РУСТИК ШВЕЙЦАРСКИ ХЛЯБ ПАНЕ МАГИЯ</u> По пряк способ пълнопротеиновото брашно ФАРИНА ЗЕРО се среща с премикс ПАНЕМАГИЯ (20%) осигурявайки много бързо традиционния РУСТИК ШВЕЙЦАРСКИЯ ХЛЯБ с тънка хрупкава кора и плътна много вкусна вътрешност</p>			
7	<p><u>МАКЕДОНСКИ ГОЛДЕН ДУРУМ</u> Представямеви един „Македонски“ хляб от южните части на територията. Приготвен изцяло от 100% твърда пшеница, заквасен със закваска от твърда пшеница и дива мая. Хавактеризира се с много силни ароматни и вкусови качества. Тънка хрупкава кора и еластична средина със силно изразени пори.</p>			
8	<p><u>ПРЕБИОТИК МНОГОЗЪРНЕСТ функционален хляб</u> Функционален многозърнест хляб с много специални благоприятни действия при храносмилателната система. Полза се 50% от продукта Multiseed Prebiotic BAKELS и се произвежда много бързо и стабилно по пряк способ.</p>			
9	<p><u>ХЛЯБ МНОГОЗЪРНЕСТ „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“ с ГЛИКЕМИЧЕН ИНДЕКС 54, ЗА ДИАБЕТИЦИ И ДИЕТА функционален хляб</u> Хлябът с нисък гликемичен индекс (LGI 54) е много вкусен многозърнест хляб, здравословен, подходящ за потребители с проблеми на кръвната захар и хора спазващи диета за сваляне на килограми. ВИДЕО-РЕЦЕПТА ТУК</p>			

	Наименование на крайното изделие и кратка характеристика	Снимка на крайното изделие	Няколко от задължителни главни суровини	ДА/НЕ
10	<p><u>МНОГОЗЪРНЕСТ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ "ФИТНЕС ацурола/лимец ХЛЯБ"</u> <u>функционален хляб</u> ЗДРАВΟΣЛЕВЕН (фитнес хляб) МНОГО ВКУСЕН И АРОМАТЕН ХЛЯБ, източник на магнезий, протейни, фибри и фосфорс плод АЦЕРОЛА (антиоксидант) и пълнозърнесто брашно ЛИМЕЦ. ВИДЕО-РЕЦЕПТА ТУК</p>			
11	<p><u>МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ С „ЧИА - КИНОА“</u> <u>функционален хляб</u> Освен всичките здравословни характеристики от семената ЧИА описани за хляба „ЗДРАВЕ И СИЛА“ код 210337 семената КИНОА осигуряват:желязо, магнезий, фосфор, Калий, цинк, тиамин и фолиева киселина. ВИДЕО-РЕЦЕПТА ТУК</p>			
12	<p><u>ХЛЯБ МНОГОЗЪРНЕСТ „ФИТНЕС ПРОБОДИ“</u> <u>С МНОГО МАЛКО ВЪГЛЕХИГРАТИ, ЗА СПОРТИСТИ И ДИЕТА</u> <u>функционален хляб</u> 80% по-малко въглехидрати - 60% по-малко захари 60% повече протеини - 59% повече фибри 14 пъти повече Ω-3. ВИДЕО-РЕЦЕПТА ТУК</p>			
13	<p><u>ДИЕТИЧЕН ХЛЯБ „ГРЕЙН СТАР“</u> <u>Пълнозърнест-многозърнест хляб, идеален за ДИЕТА</u> <u>функционален хляб</u> ИДЕАЛЕН ХЛЯБ ЗА ДИЕТА:Извор на протеини 19,7% / Без мая / Извор на Ω3 / 100% БЕГАНИИзключително богат на ФИБРИ 15,2% / Най-нисък на въглехидрати Гликемичен индекс, под 55. ВИДЕО-РЕЦЕПТА ТУК</p>			
14	<p><u>ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ДИНГЕЛ „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ БОГАТ НА ПРОТЕИНИ И ФИБРИ (11,5%). функционален хляб</u> Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ е от 100% пълнозърнести ДИНГЕЛ зърна (семеиство ЛИМЕЦ), заедно с ДИНГЕЛ триците.НАТУРАЛНА КВАС оформена от брашно ДИНГЕЛ, в комбинация с натурални ЯБЪЛКОВИ ФИБРИ,освобождават цялото природно величие на пшеницата ДИНГЕЛ и осигуряват ИЗКЛЮЧИТЕЛЕН ВКУС И АРОМАТИ. ВИДЕО-РЕЦЕПТА ТУК</p>			

	Наименование на крайното изделие и кратка характеристика	Снимка на крайното изделие	Няколко от задължителни главни суровини	ДА/НЕ
15	<p><u>РОЖКОВ ХЛЯБ / CAROB 50 функционален хляб</u> <u>здравословен СУПЕРФУД – АНТИСТРЕС хляб</u> 1.Силен природен антиоксидант /2.СИЛНИ антибактериални свойства / 3.Антистрес:засилва нервната система 4.Богат на витамин В1 и В6 / 5.съдържа само 1% мазнини. / 6.Не съдържа натрий7.Съдържа калций, мед и манган / 20% разтворими фибри / 9.Без глутен, без кофеин без тирамин. ВИДЕО-РЕЦЕПТА ТУК</p>			
16	<p><u>ТОСТЕРЕН ХЛЯБ „СОРДОУ ТОСТ 100“</u> Много бързо производство с гарантирано отлични резултати на ТОСТЕРЕН ХЛЯБ само с вода и мая. Голяма еластичност, отличен вкус, голяма трайност.</p>			
17	<p><u>МИНИ БАГЕТА „МЕДИТЕРАНЕАН“</u> Леко пикантен с натурални средиземноморски поправки в идеална пропорция. С ползване на 25% върху пълнопротейново брашно ФАРИНА ЗЕРО, малко олио и инвертзахар, по пряк способ получаваме тесто идеално за малки багетини 120-140гр. за сандвичи и ресторанти.</p>			
18	<p><u>СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ГРИЗИНИ МЕДИТЕРАНЕАН</u> Много хрупкави и вкусни гризини с традиционни средиземноморски подправки (чесън, лук, босилек, риган, пипер, индийско орехче и др.) и сушени домати. Много голяма трайност благодарение на палмовата мазнина ШОРТФАТ.</p>			
19	<p><u>РОЖКОВ БАГЕЛ за САНДВИЧИ</u> Здравословен и привлекателен хляб . С ползване на 40% върху пълнопротейново брашно ФАРИНА ЗЕРО, малко олио и инвертзахар, по пряк способ получаваме тесто идеално за малки БАГЕЛИ 100-120гр. за сандвичи и ресторанти.</p>			

	Наименование на крайното изделие и кратка характеристика	Снимка на крайното изделие	Няколко от задължителни главни суровини	ДА/НЕ
20	<p><u>РОЖКОВ-ПШЕНИЧНИ ГРИЗИНИ</u> Много богати на разтворими фибри гризини от натурално рожков брашно и високопротеиново пшенично брашно с крем от натурални растителни мазнини от слънчоглед и рапици, вино, бренди и ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ се оформят ЗДРАВΟΣЛОВНИ БОГАТИ НА ВКУС И АРОМАТИ ГРИЗИНИ, впечатляващи на визия, с голяма трайност.</p>			
21	<p><u>ФОКАЧА „ГОЛДЕН ДУРУМ“</u> Пухкаво, много ароматно, меко и добре хомогенизирано плътно тесто от много силни високопротеинови брашна. Силна, влажна и еластична структура благодарение на главно присъствие на „екстра върджин зехтин“. Характерната технология на печене-пържено с разтвор „вода-зехтин“ придава изключителни вкусове и структура.</p>			
22	<p><u>БАГЕЛ „ВИТАСОН МАЙС“</u> Царевичен багел от гранулирано царевично брашно обогатен със слънчогледови семена. С ползване на 40% върху пълнопротеиново брашно СУПЕР СИЛНО, малко олио и инвертзахар, по пряк способ получаваме тесто идеално за малки БАГЕЛИ 100-120гр. за сандвичи и ресторанти.</p>			
23	<p><u>ЦАРЕВИЧНИ ГРИЗИНИ „ВИТАСОН МАЙС“</u> Много хрупкави царевични гризини с 40% „ВИТАСОН МАЙС“ месени с вино бренди и пармезана</p>			
24	<p><u>МНОГОЗЪРНЕСТ БАГЕЛ „МУТИСИД“</u> Здравословен и привлекателен многозърнест багел, меки за дълго време подходящи за сандвич и ресторанти.</p>			

	Наименование на крайното изделие и кратка характеристика	Снимка на крайното изделие	Няколко от задължителни главни суровини	ДА/НЕ
25	<p><u>МНОГОЗЪРНЕСТИ ГРИЗИНИ „МУТИСИД“</u> Много хрупкави многозърнести гризини с 40% „мутисид“ месени с вино и бренди. Голяма трайност, здравословни, с повече фибри.</p>			
26	<p><u>БУРГЕР БРИОШ 20% „СОНЕТ“</u> Много мек, плътен и ароматен БРИОШ приготвен с 20% „СОНЕТ“ пресни яйца и БРИТАНСКО МАСЛО</p>			
27	<p><u>ВИЕНСКА БАГЕТА с 20% „СОНЕТ“</u> Много мека, плътна и ароматна ВИЕНСКА БАГЕТА приготвена с 20% „СОНЕТ“ , мляко, захар и БРИТАНСКО МАСЛО.</p>			
28	<p><u>ИАПОНСКИ ТОСТЕРЕН ХЛЯБ с 20% „СОНЕТ“</u> По технология на предварителна емулгация на течности заедно с БРИТАНСКО МАСЛО БЕУРАЛИЯ, бързо и стабилно производство на тостерен хляб с 20% „СОНЕТ“</p>			

ДРУГИ Предложения



	Наименование на крайното изделие и кратка характеристика	Снимка на крайното изделие	Няколко от задължителни главни суровини	ДА/НЕ
29	<p><u>МЕСЕН СЕЛСКИ В ТАВА / квас БЮКЕР 100</u> Селски хляб на тава от 90% жълто брашно ЛИМНОС от твърда пшеница (ДУРУМ) и 10% брашно СУПЕР СИЛНО с добавяне на 6% течна натурална квас БЮКЕР 100(код 210218) от ръж. Много бързо и стабилно производство</p>			
30	<p><u>ТРАДИЦИОНЕН В ФОРМА / квас БЮКЕР М</u> Три вида брашна (ЛИМНОС и СТАРЕНИО от твърда пшеница и СУПЕР СИЛНО) с 10% ръжено-пшеница квас БЮКЕР М (код 210217) и добавка на натурален ечемичен малц.</p>			
31	<p><u>ПЪЛНОЗЪРНЕСТ РЪЖЕНО-ПШЕНИЧЕН / квас ТРАДИСИОНАЛ</u> По технология на автолиза пълнозърнесто брашно АФРИКАНА. Допълнително вкиснато пълнозърнесто брашно КАРВЕЛИ. В тестото пшенично СУПЕР СИЛНО брашно, мед и натурални ензими МЕГАСТАБИЛ за да засилим структурата. Ръжената паста квас на БЮКЕР ТРАДИСИОНАЛ 6% осигурява силни аромати и богат вкус.</p>			
33	<p><u>ЗДРАВΟΣЛОВНА БАГЕТА / ФИБРАПАН</u> функционален хляб здравословна мини багета от 50% ФИБРАПАН (смес от брашна с протеини 13,4% фибри 7,4%, и 80% по малко захари) оформен много бързо с 50% брашно СУПЕР СИЛНО по пряк способ. Идеален за сандвичи. ИНФО ТУК</p>			

	Наименование на крайното изделие и кратка характеристика	Снимка на крайното изделие	Няколко от задължителни главни суровини	ДА/НЕ
34	<p><u>ОВЕСЕН „ФИБРАПАН“ ЗДРАВΟΣЛОВЕН ХЛЯБ</u> <u>функционален хляб</u> Вкисваме обесено брашно и заедно с 50% здравословен смес от брашна ФИБРАПАН (смес от брашна с протеини 13,4% фибри 7,4%, и 80% по малко захари) и малко натурален ечемичен малц . Много здравословен, вкусен хляб по пряк способ. ИНФО ТУК</p>			
35	<p><u>БАГЕЛ „ГРАНОПАН“ ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДЖИФИЛ</u> <u>функционален багел</u> 40% здравословен смес от брашна (ЕЛДА,ПРОСО, ДЖИНДЖИФИЛ) заедно с пшенично СУПЕР СИЛНО брашно, по пряк способ, с добавка на олио и захар бързо и стабилно получаваме ВКУСЕН и ЗДРАВΟΣЛОВЕН БАГЕЛ идеален за сандвичи, с голяма трайност. ИНФО ТУК</p>			
36	<p><u>ХЛЯБ В ТАВА „ГРАНОПАН“ ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДЖИФИЛ</u> <u>функционален багел с квас БЮКЕР М</u> По технология на автолиза „ГРАНОПАН“ брашно (ЕЛДА,ПРОСО, ДЖИНДЖИФИЛ) и добавяне на пълнозърнесто брашно АФРИКАНА, пшенично брашно СУПЕР СИЛНО , натурален ечемичен малц и 3% ръжено-пшенична натурална квас. ХЛЯБ В ТАВА. ИНФО ТУК</p>			
37	<p><u>МНОГОЗЪРНЕСТ 100% БИО-ХЛЕБНА ОСНОВА - ЗДРАВΟΣЛОВНО</u> <u>ВСЕКИДНЕВНО ХРАНЕНЕ, ЗА ЦЯЛОТО СЕМЕЙСТВО:</u> Сертифициран смес от 100% БИО съставки. Био брашна, БИО семена, БИО закваска. Основа за многообразни БИО хлебни изделия с изключително високи вкусови и хранителни качества за потребители със специални изисквания и начин на живот. Следете съвременните тенденции и покривайте специалните нужди на съвременните потребители Предлагаме нарязване, опаковане и замразяване по 2 филийки и ползване при нужда. ИНФО ТУК</p>			
38	<p><u>ЧАРЕВИЧНА КИФЛА ГРАНОПАН МАИЗАНО</u> Основани на иноваторския царевичен продукт ГРАНОПАН (вижте ТУК) заедно с 50% пшенично брашно СУПЕР СИЛНО, олио и захар оформяме специално царевично тесто за много специални кифли за сандвичи или ресторантиорски хлебчета.</p>			

	Наименование на крайното изделие и кратка характеристика	Снимка на крайното изделие	Няколко от задължителни главни суровини	ДА/НЕ
39	<p>ГРАНОПАН МАЙЗАНО: ЦАРЕВИЧЕН ХЛЯБ и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ С ГРАНОПАН МАЙЗАНО може да произведете всеки вид хлябно изделие или хлеботворение със силен царевичен характер: хлябове, хлябчета за сандвичи, багети, тостерни хлябове, гризини, гевреци, баницы, царевични снаксове! Гранулираните царевични частици в смес със слънчогледови семена създават неповторим златен много привлекателен нюанс във всичките изделия произведени с ГРАНОПАН МАЙЗАНО а много специалната подправка „майзано спейсиз“ осигурява много характерен и лек пикантен нюанс. ИНФО ТУК</p>			
40	<p><u>ЦАРЕВИЧЕН ПИКАНТЕН БАГЕЛ МАЙЗАНО</u> Много вкусен „Царевичен багел“, богат на вкусове и природни аромати, дължащи се на комбинацията от подправки в майзано спайс микс. Характеризиращ се с хрупкава кора и леко влажна средина, с лек пикантен привкус, дължащ се на поръската декор Ориентал. Една универсална питка за сандвич, която може да се комбинира с най-разнообразни пълнежи и сосове. ИНФО ТУК</p>			
41	<p><u>„ГРАНД ВИЛИДЖ - СЕЛСКИ ЕВРОПЕЙСКИ ХЛЯБ“</u> В днешно време клиентите очакват, че през целия ден се предлага пресен хляб на фурна. Сега можете да се възползвате от това и да следвате тенденцията за печене в магазина. С Granopan Grand Village и неговия патентован от Agrano метод "Bready - метод" можете да предлагате пресен хляб на фурна и други печива, произведени на място, пресни приготвени от Вас. ИНФО ТУК</p>			
42	<p><u>ЛАВАШ ПЪРЛЕНКА</u> Мек, много вкусен и ароматен пшеничен ПЛОСЪК ХЛЯБ-ПЪРЛЕНКА Като „джоб“ за оформяне на сандвич или като отделна кръгла или дълга пърленка осигурява пълнопротеинова хлябна основа за да задоволи хранителните нужди на съвременните потребители.</p>			
43	<p><u>КЛАСИЧЕСКА ЧИАБАТА с „гранопан чиабата 10%“</u> Две брашна, жълто от твърда пшеница ЛИМНОС (30%) и СУПЕР СИЛНО пълнопротеиново пшенично брашно (60%) с 10% „гранопан чиабата 10%“ (специален микс от натурални ензими и богати на глютен брашна) създават основата за производство на ОРИГИНАЛНА ИТАЛИАНСКА ЧИАБАТА с 80% вода.</p>			

	Наименование на крайното изделие и кратка характеристика	Снимка на крайното изделие	Няколко от задължителни главни суровини	ДА/НЕ
44	<p><u>ШВЕЙЦАРСКИ БУРЛИ хляб БУРЛИ с „гранопан чабата 10%“</u> хляб е традиционен рустик хляб на източна швейцария с плътна и еластична вътрешност и характерна хрупкава кора. Брашната от твърда пшеница ЛИМНОС и пълнозърнестия КАРВЕЛИ осигуряват много богат вкус и силни вътрешни структурни връзки. Характерната визия на ХЛЯБ БУРЛИ е обединени две тестени топки които осигуряват по различен начин на печене и разпределяне на влагата.</p>			
45	<p><u>ПИНСА ПЪРЛЕНКА с „гранопан чабата 10%“</u> Традиционна италианска питка, вид пърленка, известна от средновековието в Италия. Сервира се като хляб-пърленка но може да се ползва като хлябна основа за оформяне на традиционни италиански пици с „дебело“ традиционно селско тесто.</p>			
46	<p><u>ПЕЙНИРЛИ с „гранопан чабата 10%“</u> Вкис..... Традиционна изделия на пондийците, форма „ лодка“ пълна със сирена, колбаси или друго. Идеално ХЛЕБОТВОРЕНИЕ-СНАК за ЛЕК ОБЯД</p>			
47	<p><u>МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ С „ЧИА – ГОДЖИ БЕРИ“ 50 функционален хляб</u> Иновативен смес от натурални хлябни суровини със семена от чиа и годжи бери за специални многозърнести хлябове и закуски с висока хранителна стойност и специални здравословни характеристики. Идеални резултати при ползване на 50% върху брашното. ИНФО ТУК</p>			
48	<p><u>МАЯНИ МНОГОЗЪРНЕСТ ГРИЗИНИ С „ЧИА – ГОДЖИ БЕРИ“</u> Много хрупкави многозърнести гризини с 50% със смес „ЧИА-ГОДЖИ БЕРИ“ месени с мая и вода (bread sticks)</p>			

	Наименование на крайното изделие и кратка характеристика	Снимка на крайното изделие	Няколко от задължителни главни суровини	ДА/НЕ
49	<p><u>ДИЕТИЧЕН ХЛЯБ „ГРЕЙН СТАР“ БЕЗ МАЯ</u> <u>Пълнозърнест-многозърнест хляб, идеален за ДИЕТА</u> ИДЕАЛЕН ХЛЯБ ЗА ДИЕТА: Извор на протеини 19,7% / Без мая / Извор на Ω3 / 100% БЕГАН Изключително богат на ФИБРИ 15,2% / Най-нисък на въглехидрати Гликемичен индекс, под 55. ИНФО ТУК</p>			
50	<p><u>КЛАСИЧЕСКИ РУСТИК БАВАРСКИ ХЛЯБ</u> Пшенично и малцово брашно, заедно с ръжена натурална квас без никакви допълнителни съставки, образуват готова комбинация от брашна за пряко ползване, само с добавяне на вода и мая. Не съдържа подобрители и „е“ Няма нужда от добавяне на подобрители, ензими или стабилизатори. ИНФО ТУК</p>			
51	<p><u>БЕЗГЛУТЕНОВ БАДЕМОВ-МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ</u> 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. ИНФО ТУК</p>			
52	<p><u>ТОСТЕРЕН КЛАСИЧЕСКИ ХЛЯБ „ТОСТ 10%“</u> Само 10% върху брашното от продукта „БАНС-БУРГЕР- ХОТДОГ-ТОСТ 10%“ УНИФЕРМ код 210351 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)</p>			
53	<p><u>АПЛИКАЦИИ С „ТОСТ 10%“</u> С продукта „БАНС-БУРГЕР- ХОТДОГ-ТОСТ 10%“ на УНИФЕРМ (код 210351) може да произведен десети различни МНОГО ВКУСНИ апликации от меки пухкави хлебни изделия бързо и с голяма трайност. ИНФО ТУК</p>			



**Alma
Libre**

**ΣΤΕΛΙΟΣ
ΚΑΝΑΚΗΣ**
Ένα βήμα μπροστά!

**Alma
Libre**
ΚΟΝΣΥΛΤΑΝΤΣΚΙ ЦЕНТЪР

