

НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ

100% НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ ЗА ХЛЕБАРСТВО И ВСЯКА ДРУГА УПОТРЕБА

КАК СЕ ПРОИЗВЕЖДА НАТУРАЛНИЯ ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ КОЙТО АЛМА ЛИБРЕ ПРЕДЛАГА :



Намократ цели и здрави зърната на ечемик



При температура 17°C след седмица развива се зародиш



Пресоват покълнати зърна и се получава НАТУРАЛЕН МАЛЦ



На всеки ваш хляб, добавете 1-3% НАТУРАЛЕН ТЕЧЕН МАЛЦ върху брашното. Маята ще се нахрани по-добре и ще получите:

- По-хрупкава и по-добра кора
- По-привлекателен златен цвят
- По-приятни природни аромати

НАТУРАЛНИЯ МАЛЦ, създава условия, за да се „заключи“ влагата във вътрешността на хляба, факт, който осигурява по-голяма трайност на вашите изделия.



Vegan

1-3% ВЪРХУ БРАШНОТО

210334	ТЕЧЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ 15кг. (или 1кг.)
210338	ТЕЧЕН ТЪМЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ 15кг. (или 1кг.)



ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ за ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ



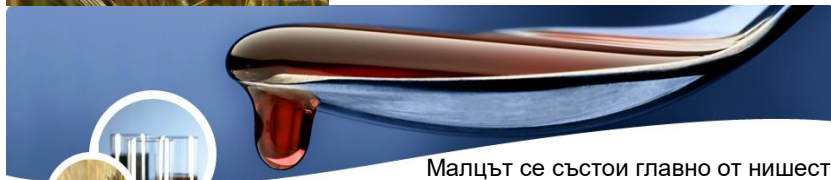
От европейския лидер за производство на ечемични малцове датската фирма ХАРБОЕ избрахме и ви предлагаме **ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ** за **ХЛЯБОВЕ** и **ХЛЕБОТВОРЕНИЯ**



Малцът се произвежда от зърната на ечемик, на пшеница или на ръж. Малцът ХАРБОЕ който АЛМА ЛИБРЕ предлага е **натурален малц от ЕЧЕМИЧНИ ЗЪРНА**.



КАК СЕ ПРОИЗВЕЖДА МАЛЦЪТ ХАРБОЕ :
Намокрят зърната на ечемик и на температура под контрол 12-17оС след около 140 часа се развива зародиш от зърната. След това, изсушават зърната и ги мелят по специална технология. **СТУДЕНО ПРЕСОВАНЕ**
Получава се плътна като мед полупрозрачна жълта течност наречена **МАЛЦ**.



АЛМА ЛИБРЕ код : 210304
Опаковка : бидон 15к.
Състав: 80% ечемичен малц, 20% вода.
Опакован в неутрална атмосфера.

Малцът се състои главно от нишесте 60-65 %, въглехидрати 7-10%, протеин 9-12 %, както и от минерални соли, витамини, полифеноли, целулоза и други полизахариди.



Малцът е идеална суровина за всеки хляб

1-3% ВЪРХУ БРАШНОТО

По вашата рецепта, на всеки ваш хляб, добавете малко (1-3% върху брашното) **ТЕЧЕН МАЛЦ ХАРБОЕ** **ЩЕ ПОЛУЧИТЕ:**



- По хрупкава и много по-добра кора
- По привлекателен златен цвят
- По богат вкус
- По приятни аромати



- Малцът е идеална „храна“ за маята.
- Малцът създава условия, за да се „заключи“ влагата във вътрешността на хляба, факт който осигурява по-голяма трайност на изделието.



ЕЧЕМИЧЕН ТЕЧЕН МАЛЦ ХАРБОЕ



Ние, от АЛМА ЛИБРЕ Ви предлагаме хлябове: „ПО ПЪТЯ НА ТРАДИЦИЯ“





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210334-210338

МАЛЦ

Състав: 80% ечемичен малц, 20% вода.

Приложение: Идеален, за оцветяване и обогатяване с малцов аромат и вкус различни хлебни изделия. Прибавя се в малки дози.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	297 KCAL (1.264 KJ)
МАЗНИНИ	<0,3 g
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<0,5 g
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70 g
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	40 g
ФИБРИ	<1,0 g
ПРОТЕИНИ	4,4 g
НАТРИЙ	0,09 g

Опаковка : 25кг.

Произведено във ЕО/ДАНИЯ. HARBOE.

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



СЛЕДВАТ ПРИМЕРНИ РЕЦЕПТИ



ТРАДИЦИОНЕН СЕЛСКИ ХЛЯБ В ТАВА
С ТЕЧНА ЗАКВАСКА ОТ ЕЧЕМИК
BÖCKER Liquid 2

	Вода	7.000 гр.
330104	"Лимнос-семолина"- жълто фино брашно	6.000 гр.
330102	„Фарина Зеро“- фино брашно от мека пшеница	3.000 гр.
330107	„Карвели“ – жълто пълнозърнесто брашно	1.000 гр.
210202	Бьокер „Ликуйт 2“ – закваска от кълнове	1.000 гр.
	сол	150 гр.
	Мая	100 гр.
210334	Течен Ечемичен Малц	100гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Измесваме в тестомесачка всичките продукти заедно на бавна скорост за 15-20 минути и около 4 минути на бърза скорост.
- Температура на тестото : $\pm 26^{\circ}\text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: ± 30 минути

ЗА ТАВА :

- Изтегляме 7 килограма от тестото и го поставяме в тава (40x60).
- Разтиляме тестото плътно в тавата и поръсваме от горе с брашно 'Карвели'.
- Оставяме тестото да ферментира в хладилник на $5^{\circ}-7^{\circ}\text{C}$ за 12 часа
- Оставяме тестото да се темперира на стайна температура за около 30 минути или във втесвателна камера с температура: $33-35^{\circ}\text{C}$, влага: 60-65%, време: 15-20 мин.
- С шпакла разделяме тестото на квадратни или правоъгълни форми по желание.

ЗА ХЛЯБ :

- Нарязваме на парчета по желание (предлагаме около 680гр. тесто за хляб около 600гр.)
- Оформяме хлябове (форма по желание)
- Оставяме да ферментира в хладилник на $5^{\circ}-7^{\circ}\text{C}$ за 12 часа
- Оставяме тестото да се темперира на стайна температура за около 30 минути или в щоф (камера за втасване) с температура: $33-35^{\circ}\text{C}$ Влага(r.h) : 70 – 75% Време:20мин.
- Печене с малко пара:
Температура : $\pm 220-230^{\circ}\text{C}$ и след малко намаляват на 200°C
Време : 60 минути (в зависимост от теглото), с малко пара.

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


ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА

ТРАДИЦИОНЕН СЕЛСКИ ХЛЯБ В ТАВА

Представяме ви един висококачествен „Традиционен селски хляб в тава“, много богат на вкусови и ароматни качества. С плътна хрупкава кора и еластична, мека средина. Комбинацията от брашна от различни видове пшеница заквасени с ечемична закваска ни дава силно изразен индивидуален характер, а това че е приготвен на тава ни дава много различни маркетингови възможности.

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.

330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно от твърда пшеница 25КГ.			ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13% ПЕПЕЛ 0,90%	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.
210334	ТЕЧЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ 15кг.			На всеки ваш хляб, добавете 1-3% НАТУРАЛЕН ТЕЧЕН МАЛЦ върху брашното Маята ще се нахрани по-добре и ще получите: -По-хрупкава и по-добра кора -По-привлекателен златен цвят -По-приятни природни аромати	НАТУРАЛНИЯ МАЛЦ, създава условия, за да се „заклучи“ влагата във вътрешността на хляба, факт, който осигурява по-голяма трайност на вашите изделия.
330107	"КАРВЕЛИ" - ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО брашно от твърда пшеница 25КГ.			Връщане в традицията с ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО от твърда пшеница от северна Гърция с неповторим аромат и вкус. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 29% - протеин 13% ПЕПЕЛ 1,30%	Много богато на фибри и витамини, подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове.
330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно от мека пшеница 25кг			Многа фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глютен Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрява естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 32,0% ПЕПЕЛ 0,55%	Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботорения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. falling number минимум 280 абсорбация на вода 62%
210201	БЮКЕР 2 Натурална течна квас от житни зародиши и ръж Опаковка 10кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2.Идеално за ТРАДИЦИОНИ бели, ръчни, селски и др. 3.Богати аромати и вкусове точно като на традиционните процедури. 4.Гъвкавост в дозировката:3-15%(ТТА-киселинност 35) 5.Много голяма трайност на крайните изделия 6.Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури 7.Винаги стабилно качество	БЮКЕР 2 е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време. При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете БЮКЕР 2, от 3% до 15% върху теглото на брашното.





СЕЛСКИ МАЛЦОВ ХЛЯБ

РЕЦЕПТА

330104	"ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО fino брашно	10000 гр.
	Вода (студена)	6900 гр.
210203	ЕКСТРАКТ 350 – ръжена натурална закваска	200 гр.
	сол	200 гр.
	мая	200 гр.
210304	ТЕЧЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ	150 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

ИЗМЕСВАНЕ :

Всичките продукти заедно в тестомесачка, 5 минути на бавна скорост и около 4-6 минути на бърза скорост.

- Температура на тестото : $\pm 26^{\circ}\text{C}$
- Нарязваме на парчета около 1000 гр. или над 1000гр. и оформяме.
- Втасване : Температура: $35-38^{\circ}\text{C}$ Влага(g.h) : 70-80 % време : максимум 45-60 минути
- Печене: Температура : $\pm 220^{\circ}\text{C}$ с пара за около 30-35 минути.

После сваляме на 210°C за още 35 минути (в зависимост от теглото).



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

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА СЕЛСКИ МАЛЦОВ ХЛЯБ

Представяме Ви една комбинация от 100% твърда пшеница с ръжена закваска и натурален ечемичен малц. Този „Селски Малцов хляб“ се характеризира с плътна мека средина, много хрупкава и здрава кора с лек червеникаво- златист нюанс. Цвета и кората на хляба се получават благодарение включения малц в рецептата.

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.

330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно от твърда пшеница 25КГ.			ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. ЗЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13% ПЕПЕЛ 0,90%	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.
210211	ЕКСТРАКТ 350 натурална суха квас от ръж чувал 10кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2.Идеално за ржени и всички видове хляб 3.Селски агресивен ржени аромати и вкусове 4.Малка доза 0,5 – 4% (ТТА – киселинност 200) 5.По-голяма трайност на крайните изделия 6.Много бърза, естествена реакция 7.Винаги стабилно качество	При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, с много малко количество (0,5-5%) ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус,стабилна структура и по-дълъг срок.
210334	ТЕЧЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ 15кг.			На всеки ваш хляб, добавете 1-3% НАТУРАЛЕН ТЕЧЕН МАЛЦ върху брашното Маята ще се нахрани по-добре и ще получите: -По-хрупкава и по-добра кора -По-привлекателен златен цвят -По-приятни природни аромати	НАТУРАЛНИЯ МАЛЦ, създава условия, за да се „заключи“ влагата във вътрешността на хляба, факт, който осигурява по-голяма трайност на вашите изделия.



Alma
Libre

