

КРОАСАН „СУПЕР СИЛНО“ ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ

| | | |
|--------|-----------------------------------|---------|
| 330101 | Брашно СУПЕР СИЛНО gluten 31% | 1000гр. |
| 330118 | Брашно ЕЛЕФАНТ (канадска пшеница) | 1000гр. |
| | Вода | 1000гр. |
| | Захар | 160гр. |
| | Мая | 120гр. |
| 184005 | Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% | 100гр. |
| | Мляко на прах | 50гр. |
| | Сол | 40гр. |
| 210110 | КВ 370 (при замразяване) | 60гр. |



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ - МЕТОД

- Разбиваме в миксер всички продукти заедно за 2-3 минути на първа скорост и за 4 минути на втора скорост.
- Температура на тестото 14-16оС.
- (т.е температурна база 54 (стайна температура+температура на водата+температура на брашното = 54).
- Нарязваме тестото на топки и поставяме в хладилника (0-2°С) до следващия ден.
- Оформяме тестото и разтягаме на квадрат с еднаква дебелина около 8мм.
- Поставяме по средата на тестото 250гр./к. тесто мазнина:

ЗА КРОАСАН С МАСЛО: **Масло ЕЛЕВИР 84% ПЛАКИ код 184001** (250гр./к. тесто)

ЗА КРОАСАН МАСЛО/МАРГАРИН: **БАТЕР БЛЕНД /твърд Краве масло 40% Слънцогледово олио 60% код 180117** (250гр./к. тесто)

ЗА КРОАСАН С МАРГАРИН: **Маргарин супер кроасан - ДРАГСБЕК код 180107** (250гр./к. тесто)

Поставяме четирите ъгла на тестото в центъра на квадрата и разтягаме тестото само към едната посока докато оформим един правоъгълник.

- Правим една единична сгъвка и една двойна сгъвка.
- Почивка в хладилник за 30 минути.
- Разтягаме тестото, правим само една сгъвка, разтягаме на лист и оформяме кроасани
- Оформяме схеми по желание, втасваме и печем или замразяваме.

Замразяваме крайното изделие в ШОК и съхраняваме на -18оС (при замразяване ползваме подобрител КВ370)

След размразяване, втасваме: Температура: 30 °С Влага(r.h) : 77% време: около40-50 минути

Намазваме с яйце и печем: Подова пещ : 200°С, Конвектомат : 180°С Време: 20мин.

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

КРОАСАН „СУПЕР СИЛНО“ ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ

Пълнопротейновото, „СУПЕР СИЛНО“ брашно от МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИ с gluten 32%, осигурява необходимата сила в тестото да издържи необходимия натиск

при оформяне на кроасановата структура в процеса на ламиниране.

Маслото ФЕРМЕНТЕ (99,8%) в тестото, придава силен вкус и голяма еластичност в тестото.

КРОАСАН С МАСЛО ЕКСТРА ДРАЙ ЕЛЕВИР 84%

произведен от ПРЯСНО МЛЯКО, на плаки, (специален за ламиниране),

осигурява богат вкус, голяма пластичност и натурални аромати за дълго време по вашите кроасани.

КРОАСАН С ФРАКЦИОНИРАН МАРГАРИН 80% „ДРАГСПЕРК“:

Слънцогледовия Маргарин ДРАГСБЕРК (80%) в тестото осигурява необходимата масленост и еластичност придавайки отлична кроасанова структура, с лек и приятен вкус благодарение на фракционираната технология на 100% слънцогледовите мазнини на датския маргарин ДРАГСБЕРК

Отлична кроасанова лека на вкус вътрешност, с тънка хрупкава ароматна кора.

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

НАЧИН НА РАБОТА / СЪВЕТИ / ИНСТРУКЦИИ

| | |
|--|---|
| | <p>След като постои в фризера около един час и се оформи температура +4oC по средата на тестото, разопаковаме.</p> |
| | <p>Маслото или маргаринът трябва да бъде на стайна температура. Минава от ламинатора постепенно и последователно на етапи до 14мм</p> |
| | <p>Преди да поставим маслото или маргарина, минава тестото от ламинатора постепенно и последователно до 20мм.</p> |
| | <p>Поставяме маслото или маргарина и го залепваме като с ръката натискаме силно на всякъде.</p> |
| | <p>Много внимателно ПРЕГРЪЩАТЕ маслото с тестото, БЕЗ въобще свободно пространство от страни!!</p> |
| | <p>Натискаме с ръцете за да свалиме височината и да минава от ламинатора.</p> |

ЗА КРУАСАН/работа с ламинатор**Никога не оставяме инструменти върху платната само от долу!!!!**

| | |
|---|--|
|  | <p>Минава тестото с мазнината от ламинатора като намаляваме ПОСЛЕДОВАТЕЛНО до 8мм Намаляваме с леки движения а не силни и резки движения!! НЕ връщаме напред и на зад височините а само НАМАЛЯВАМЕ ПОСТЕПЕННО! Така се оформят 2 етажи</p> |
|  | <p> Оформяме една двойна сгъвка като внимаваме да пада по средата единичната сгъвка. (така се оформят 8етажи) Минава от ламинатора докато последователно свалим до 8мм</p> |
| ВНИМАНИЕ ! | <p> След първото сгъване, въртим тестото такаче сгъвките да са пред нас. НИКОГА не обръщаме тестата! Свърсваме винаги от там където започнахме!</p> |
|  | <p> Оформяме още една двойна сгъвка като внимаваме да пада по средата единичната сгъвка. Минава от ламинатора докато последователно свалим до 8мм (така се оформят 32 етажи)</p> |
|  | <p>Опаковаме със стреч фолио. Пишем изцяло на лист какво тесто с каква мазнина и поставяме за 30-60мин. в хладилника на +5оС за да почине. НИКОГА ТЕСТО КРУАСАН ЗА СЛЕДВАЩИЯ ДЕН!</p> |
|  | <p>Отваряме лист на ламинатор последователно до 3мм, въртим на руло и започваме оформяне на круасани или датски! (сваляме последователно 6-5-4-3 а не от 5 на 3мм) ВНИМАНИЕ : последната дебелина (3мм.) минава от ламинатора 2пъти!!</p> |
|  | <p> Разтягаме лист и даваме малко въздух от долу Не стягаме тестото! НИКОГА ТЕСТО КРУАСАН ЗА СЛЕДВАЩИЯ ДЕН!</p> |
| | <p>С малки парчета от круасаново тесто оформяме КРУАСАНОВ КЕИК КОСТАС. или круасанови охлиови с крем флу и крамбериз. (виж рецепти)</p> |

ПЪЛНЕЖИ ЗА ПЕЧЕНЕ (термоустойчиви) :**ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ „КИРИНА” ЗА ПЕЧЕНЕ**

180812 КИРИНА 13% лешник 500гр.

180802 крем ФЛУ на прах 55гр.

Хомогенизираме ръчно и имаме готов, термоустойчив крем за ползване.

**ФАРЗИПАН КРЕМ „ОДЕНБЕЙК” ЗА ПЕЧЕНЕ**

181701 ОДЕНБЕЙК 1000гр.

Белтъци 60гр.

Хомогенизираме ръчно и имаме готов, термоустойчив крем за ползване.

**КРОАСАН ПЕИНИРЛИ**

Нарязваме 20X10см. (дебелина 3мм)

слагаме СОЛЕН ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕИНИРЛИ (около 45гр.)

и от горе филийка бекон около 15гр.

Върху бекон добавяме малко зелена чушка

и затваряме като пейнирли.

СОЛЕН ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕИНИРЛИ

Вода 1000гр.

Бешамел 350гр.

Бланс паудер 20гр.

Гауда 500гр. (настърган)

Хомогенизираме ръчно и имаме готов, термоустойчив крем за ползване.

**СОЛЕН ПЪЛНЕЖ ПИЛЕ**

варено пиле 2000 гр. (2700гр. сурово)

пресни гъби 500гр.

чушки 500гр. зелени и червени

бешамел на прах 700гр.

вода 2000гр.

Сотираме леко гъбите и продължаваме сотиране с чушки.

Като влагата се намали добавяме вареното пиле и останалите продукти и хомогенизираме.

**КРОАСАН БЕКОН**

Нарязваме 13,5X13,5см. (дебелина 3мм)

слагаме малко бешамел (20гр.)

(БЕШАМЕЛ : 1000гр.вода + 350гр. бешамел)

Върху бешамел поставяме (диагонално) парче бекон

и от горе нарязана филийка чушка.

Затваряме както по снимката .

и затваряме като пейнирли.



КРОАСАН ОХЛИОВ

Обединяваме всичките парчета от круасаново тесто на правоъгъл и минаваме от ламинатор на 3мм. Поставяме крем флу (1000гр.вода + 320гр.ФЛУ) от горе етаж от крабериз и малко канела, (по желание филиран бадем).
Оформяме руло и охлиови на 3см.
Края го въртим от долу.
Поставяме на тава и натискаме по средата за да стане плочка.

**КРУАСАН ЯБЪЛКА****За малка(около 50гр.)**

Нарязваме тестото на лента 12см. (дебелина 3мм) и поставяме фитил от ябълки на кубчета БАКБЕЛ. Върху ябълката поставяме фитил от крем флу. Затваряме като руло (виж снимката)
Отбелязваме по 4см. и „режим“ (обратно нож)

**За голяма (около 140гр.)**

Нарязваме 11X17см. (дебелина 3мм) поставяме по средата ябълки на кубчета БАКБЕЛ. Върху ябълките малко крем флу (по рецепта)
Поръсваме с малко канела и затваряме.
Отбелязваме и поставяме в фризера.

КРОАСАНОВ КЕЙК

Нарязваме на малки парчета около 4X4 всичките парчета от кроасанови листа които останаха (фира).

1.Намазваме с масло БЕУРАЛИЯ от вътре ринг 18см. височина 5см.

2.Поставяме етаж от парчета тесто кроасан (около 300гр.)

3.Добавяме :

| | |
|------------------------|--------|
| кристална захар, около | 100гр. |
|------------------------|--------|

| | |
|--------|-------|
| Канела | 10гр. |
|--------|-------|

| | |
|----------|-------|
| Флорента | 30гр. |
|----------|-------|

| | |
|-----------|--------|
| Крамбериз | 100гр. |
|-----------|--------|

| | |
|--------------------------|-----|
| Настъргана кора портокал | 1/2 |
|--------------------------|-----|

4. Поставяме втори етаж от парчета тесто кроасан (около 100гр.)

5.От горе поръсваме с суров филиран бадем, малко флорента, малко .

6.поставяме в фризера



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.

| | | | | | |
|--------|--|---|---|---|--|
| 184001 | масло ЕЛЕВИР 84% плаки по 1кг. |  |  | 82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО, с изненадваща пластичност и твърдост, идеално за кроасани, многолистно тесто, милфей, паста флора, линцер и др. | Осигурява много богати природни млечни аромати на вашите кроасани и закуски. Идеална реакция и пластичност в ламинатор или ръчен натиск за всяка „многолистна апликация“ |
| 180117 | БАТЕР БЛЕНД /твърд Краве масло 40% Слънцогледово олио 60% кашон 5бр.Х2кг. |  |  | Твърд маргарин / масло (80% масленост) Специален за КРОАСАНИ и МНОГОЛИСТНИ ТЕСТА С 60% слънцогледово олио и 40% краве масло | Идеален за ламиниране и оформяне на всеки вид ВИЕНЕЗУАРИ МНОГОЛИСТНИ ИЗДЕЛИЯ осигурявайки НЕЖНА СТРУКТУРА и БОГАТ ВКУС НА МАСЛО температура за ползване 120с – 160с |
| 180107 | Супер кроасан / на плаки твърд маргарин 80% с каротин. кашон 10бр.Х2кг. |  |  | Маргарин с каротин специален за кроасани. | Маргарин нарязан на плочи с каротин за кроасани и датски сладкиши. Притежава отлична пластичност и нежен вкус. |
| 184005 | Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% Кашон 10кг. |  |  | 99,8% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка употреба. Идеално масло за курабии, козунаци сиропирани и др. Силен аромат, много малка доза. | Екстракт, с изключителни природни, много силни аромати на краве мляко. Ползвате малка доза, за да придадете вкус и аромат на вашите изделия. Екстракт, много икономичен. |
| 330101 | СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница 25кг. |  |  | Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбция и голям обем. ВЛАГА 14,50%, ГЛУТЕН минимум 31,0% ПЕПЕЛ 0,55%. | 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. falling number (здравица на зърната) минимум 280, абсорбция на вода - waterabsorption: 62,50% |
| 330118 | СУПЕР ЕЛЕФАНТ силно канадско за козунаци от мека пшеница 25кг. |  |  | Супер специално брашно, за козунаци, произход Канада, с високо протеиново съдържание и повече глутен. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 58,0% ПЕПЕЛ 0,55% | Много силно брашно с много голяма разтегляемост (766-999), много подходящ и за производството на Козунаци, бриош и др. Гледайте филм/ рецепта: https://youtu.be/uRWb8-909Tw |

При замразяване на сурови кроасани, добавяме 1% върху брашното подобрител KB370, при основното месене на кроасановото тесто за да „заключим“ влагата в тестото и да имаме отлични крайни резултати.

КОД 210119
KB370. Доза 1% върху брашното.
Подобрител за ЗАМРАЗЯВАНЕ НА ХЛЯБОВЕ
КРОАСАНИ и други МАЯНИ ТЕСТА
Опаковка 3кг., 25кг.
Специално за замразяване на хлебни изделия.

Специален концентриран подобрител за замразени хлябове, хлебни изделия, кроасани и др. изцяло или частично изпечени. ЗА МАЯНИ ТЕСТА.

Дозировка: 1% върху брашното.

Състав: глюкоза, калциев карбонат Е170, емулгатор Е472е, регулатор на киселинност Е304, пшенично брашно, растителни мазнини (палмови), подобрител за хляб Е300, ензими



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180117

БАТЕР БЛЕНД /твърд

Краве масло 40% / Слънцогледово олио 60%

СЪСТАВ: 80% маргарин (Палмово олио, вода, слънцогледово олио, репично олио, сол (0,7%), 20% масло, БЕЗ „е“

Опаковка : кашон 5бр.Х2кг.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|----------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 709KCAL (2967KJ) |
| МАЗНИНИ | 80гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 42гр. |
| Мононенаситени | 24гр. |
| Полиненаситени | 6гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 0гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 0гр. |
| ПРОТЕИНИ | 0гр. |
| фибри | 0гр. |



Без GMO продукти

Не съдържа алергени съставки

Производител : ДРАГСБАЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Приложение:

Твърд маргарин за производство на кори за баници по френски и шотландски метод.

ПРЕДИМСТВО:

Твърд маргарин с много малко сол с 40% МАСЛО за КРОАСАНИ, ДАТСКИ СЛАДКИ, ФРЕНСКО МНОГОЛИСТНО ТЕСТО, КУРУ, ЛИНЗЕР ТЕСТО (паста фрола) и др.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 6 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при + 10 о/С 15оС

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180106/180107 **МАРГАРИН СУПЕР КРОАСАН**
SUPER CROISSANT

СОЛЕН РАСТИТЕЛЕН МАРГАРИН СПЕЦИЯЛНО ЗА КРОАСАНИ

СЪСТАВ: Палмово олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, репично олио, емулгатори: (Е471,Е475,Е322), сол (0,7%), Консервант: калиев сорбад (Е202), окислител (Е330), аромати, антиоксидант (Е304, Е306), оцветител: В-каротен (Е160А).

Опаковка : кашон10. X 2кг. / кофа 20кг.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|----------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 720KCAL (2960KJ) |
| МАЗНИНИ | 80гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 37гр. |
| Мононенаситени | 27гр. |
| Полиненаситени | 3гр. |
| Транс мазнини | 9гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 0гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 0гр. |
| ПРОТЕИНИ | 0гр. |
| фибри | 0гр. |

Вода 19,3%, сол 0,7%, натрий 0,28%
Без GMO продукти

Производител : ДРАГСБЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Приложение: Маргарин на плочи по 2кг или на блок по 5 кг. с каротин за кроасани и датски сладкиши. Притежава отлична пластичност и нежен вкус. Предлага се в различни категории в зависимост от сезона и температурата.

ПРЕДИМСТВО :

Маргарин на плочи с каротин за кроасани и датски сладкиши. Притежава отлична пластичност и нежен вкус. Предлага се в различни категории в зависимост от сезона и температурата.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 6 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при + 10 о/С 15оС

Продуктът не съдържа GMO суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

Код: 184005

СПЕСИФИКАЦИЯ

ФЕРМЕНТЕ

френско масло 99,8%

Прясно масло 99,8% масленост. (от прясно мляко)

Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци, курабийки и други сладкиши.

Състав: **млечно масло 99,8%**, ванилин.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|---------------------------------|---------------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 900KCAL (3700KJ) |
| МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 99,8гр. 65-70гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ | следи следи от лактоза |
| ПРОТЕИНИ | следи |
| СОЛ | следи |

Опаковка : 10кг.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

99,8% МАСЛЕНОСТ, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО

Идеално масло за курабии, козунаци, сиропирани и др.

Силен аромат, много малка доза.

Идеално за курабийки,

дребни сладки и сиропирани.

За всяка готварска употреба.

Произведено във Франция. BEURALIA: 13 BIS RUE DE L' AUBRAC 75012 PARIS

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°C 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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330101

БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%).
 Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбация и голям обем.
 Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрава естествено и решително тяхната същност
 създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба.

ВЛАГА 14%

ГЛУТЕН минимум 31,0%

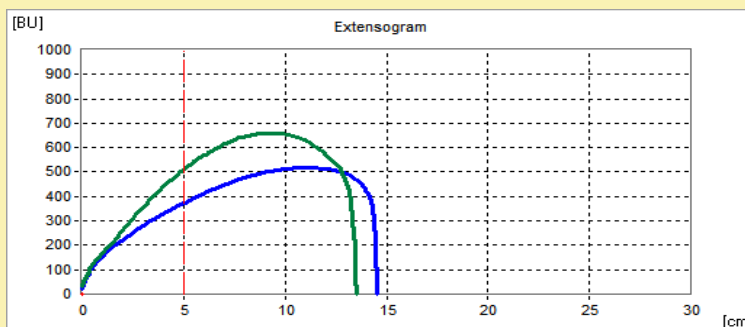
ПЕПЕЛ 0,55%

280

falling number (здравина на зърната) минимум

абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 100-116
 Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 373-509
 Extensibility [mm] (еластичност) : 145-136
 Maximum [BU] (разтегляне): 517-660
 Ratio Number (Max.): 3,6-4,9.



| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|----------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 347KCAL (1474KJ) |
| МАЗНИНИ | 1,0гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 0,3гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 72,0гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 0,2гр. |
| ПРОТЕИНИ | 12,5. |
| СОЛ | <0,1гр. |
| ВЛАГА | 14гр. |
| ПЕПЕЛ | 0,55гр. |

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. 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



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
 търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.



СПЕЦИФИКАЦИЯ
Код: 330118
БРАШНО : "СУПЕР ЕЛЕФАНТ" - силно за козунаци



Състав: пшенично брашно.

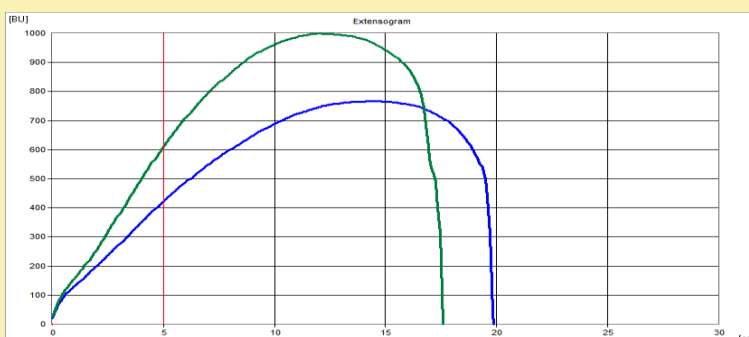
Приложение:

Супер специално брашно категория П, от мека пшеница, произход Канада, с високо протеиново съдържание и повече глутен. Голяма гъвкавост, силна структура, здраво набухване. Много подходящо за производство на козунаци, бриош, панетоне, кроасани, донъти, и др.

ВЛАГА 14,50%
ПЕПЕЛ 0,55%
минимум 280

ГЛУТЕН минимум 58,0%
falling number (здравина на зърната)
абсорбация на вода - waterabsorption: 65%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 195-223
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 423-610
Extensibility [mm] (еластичност) : 199-176
Maximum [BU] (разтегляне): 766-999
Ratio Number : 2,1-3,5



Опаковка : чувал 25кг.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|----------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 347KCAL (1473KJ) |
| МАЗНИНИ | 0,9гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 0,3гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 62,6гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 0,3гр. |
| ПРОТЕИНИ | 22 гр. |
| СОЛ | <0,1гр. |
| ВЛАГА | 14гр. |
| ПЕПЕЛ | 0,50гр. |

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



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.



