



СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ хляб „МЕДИТЕРАНИАН“

210336	„МЕДИТЕРАНЕАН 10-40%“	2.500 гр.
330101	СУПЕР СИЛНО брашно	3.500 гр.
330104	"ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО брашно	4.000 гр.
	Прясна мая	300 гр.
	Сол	150 гр.
	Вода (около)	5.400 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 4 минути и на втора за още 4-6 минути.
- Температура на тестото : $\pm 26^{\circ}\text{C}$
- Времетрайност за почивка на тестото:
Поставяме в квадратен леген 4200гр. тесто и оставяме да почине за 60мин. на стайная температура.
- Разделяме тестото на на 12 еднакви парчета по 350гр. и поставяме за втасване:
Температура 33°C , влага 70%, време 20мин.
- Печене с пара в подова пещ: Температура 225°C за около 25 минути



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 СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ХЛЯБ „МЕДИТЕРАНЕАН“

Много вкусен хляб с природни аромати и класически средиземноморски подправки като: риган, чесън, куркума, лук, боселик, сушени домати, както и семена от лен и слънчоглед .

Традиционна мека вътрешност, вкусна и хрупкава кора.

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.

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ХЛЕБОТВОРЕНИЯ „МЕДИТЕРАНЕАН“

ИДЕАЛНА ПРОПОРЦИЯ ОТ:

30% пшенично брашно

15% брашно силен на глутен

15% царевича гранулирана

10% слънцоглед семена

10% ленено семе

6% сушени домати

2% рапично олио

1% сушен чесън

1% сушен лук

<1% босилек, риган,

<1% дафинови листа

<1% пипер, индийско орехче

<1% куркума

1,1% сол

Ползват се от 10% до 40% смес „МЕДИТЕРАНЕАН“ върху брашно „ЛИМНОС“ или друго брашно за да получите традиционни хлябове с характерни аромати и вкус на средиземноморие.

Идеални резултати по бавна ферментация. Огромна гама от хлеботворения и snacks.

Код 210366
„МЕДИТЕРАНЕАН“ 10-40%

НОВО



Жълто брашно „ЛИМНОС“

СЕМОЛИНА

от твърда пшеница



Идеално жълто брашно за :

- Оригинални италиански пици
- Селски хлябове
- Домашна паста
- Традиционни хлеботворения

Придава:

- Лек приятен жълт цвят
- Много богат вкус
- Приятни аромати



За информация, рецепти и приложения,
„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“
0878690025, 0878984887, 0878515026





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210366

„МЕДИТЕРАНЕАН“ 10-40%

Ползвате от 10% до 40% смес „МЕДИТЕРАНЕАН“ върху брашно „ЛИМНОС“ или друго брашно за да получите традиционни хлябове с характерни аромати и вкус на средиземноморие. Идеални резултати по бавна ферментация.

Огромна гама от хлеботворения и снаскове.

Състав: 30% пшенично брашно, 15% глутен, 15% царевица гранулирана, 10% слънцоглед семена, 10% ленено семе, 6% сушени домати, 2% рапично олио, 1% сушен чесън, 1% сушен лук, <1% босилек, риган, <1% паприка, <1% дафинови листа, <1% пипер, <1% куркума, аскорбинова киселина, индийско орехче, 1,1% сол, пшенични ензими.

Може да съдържа следи от яйца, или продукти от яйца, мляко или продукти от мляко, соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	410KCAL (1721KJ)
МАЗНИНИ	14,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,92гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	41,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	34,44гр.
ПРОТЕИНИ	23,91гр.
СОЛ	1,5гр.
ФИБРИ	7,2гр.

Приложение:

Смес от брашна и подправки за производство на средиземноморски хлябове, снаскове и хлеботворения. От 10% до 40% върху брашно от мека или твърда пшеница може с въображение да оформите вашите хлебни изделия с висококачествени вкусове и аромати.

ОБЩА РЕЦЕПТА:

210336	„МЕДИТЕРАНЕАН 10-40%“	2.500 гр.
330101	СУПЕР СИЛНО брашно	7.500 гр.
	Прясна мая	300 гр.
	Сол	150 гр.
	Вода (около)	5.400 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

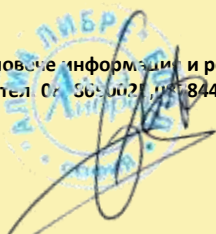
- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 4 минути и на втора за още 4-6 минути.
 - Температура на тестото : $\pm 26^{\circ} \text{C}$
 - Времетрайност за почивка на тестото:
Поставяме в квадратен леген 4200гр. тесто и оставяме да почине за 60мин. на стайна температура.
 - Разделяме тестото на на 12 еднакви парчета по 350гр. и поставяме за втасване:
Температура 33°C , влага 70%, време 20мин.
 - Печене с пара в подова пещ: Температура 225°C за около 25 минути
- Опаковка : чувал 20кг.

Произведено във Германия. Фирма – soneveld
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.



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



София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330104

БРАШНО : "ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно

Състав: брашно от твърда пшеница, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амиласа, ензими.
Приложение

ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница.

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.

ВЛАГА 14,00%
ПЕПЕЛ 0,90%

ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13%

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	13 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,90гр.

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. 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





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 абсорбция 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%

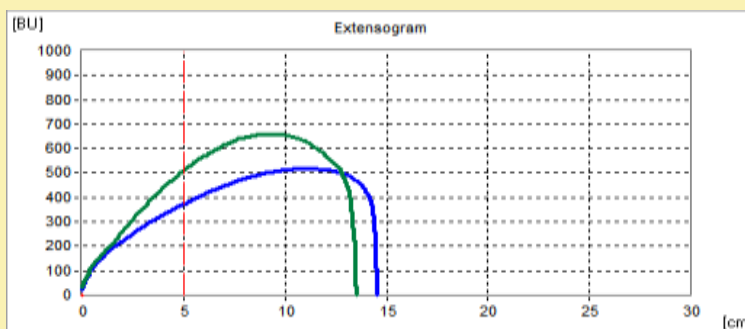
ГЛУТЕН минимум 31,0%

ПЕПЕЛ 0,55%

минимум 280

falling number (здравина на зърната)
 абсорбция 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.



