



## ГИАНИОТИКО ВИНО БЮКЕР

330104	ЖЪЛТО МНОГО ФИНО БРАШНО "ЛИМНОС"	10.000 гр.
210220	БЮКЕР ВИНО предфермент	1000 гр.
	Сол	170 гр.
	Мая	100 гр.
	Вода	7000 гр.

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка за 6 минути на бавна скорост и за 8-10 минути на бърза скорост.
- Температура на тестото :  $\pm 24 - 26^{\circ} \text{C}$
- Междинна ферментация на тестото:  $\pm 60-75$  минути в леген поръсен с брашно (или за по добре една цяла нощ в хладилника)
- Обръщаме и нарязваме на парчета по желание, около 600гр.
- Оформяме хлябове като големи гевреци
- Втасване : Температура:  $33^{\circ} \text{C}$  Влага(r.h) : 75% Време: 30-40 минути
- Печене с пара : Температура :  $\pm 230^{\circ} \text{C}$  и намаляваме веднага на  $200^{\circ} \text{C}$
- Време : 40 – 45 минути (в зависимост от теглото)

По желание отварчаме тамперите 5 мин. през последните 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  
технологите на АЛМА ЛИБРЕ:  
Тел.0878984887,  
0878257904

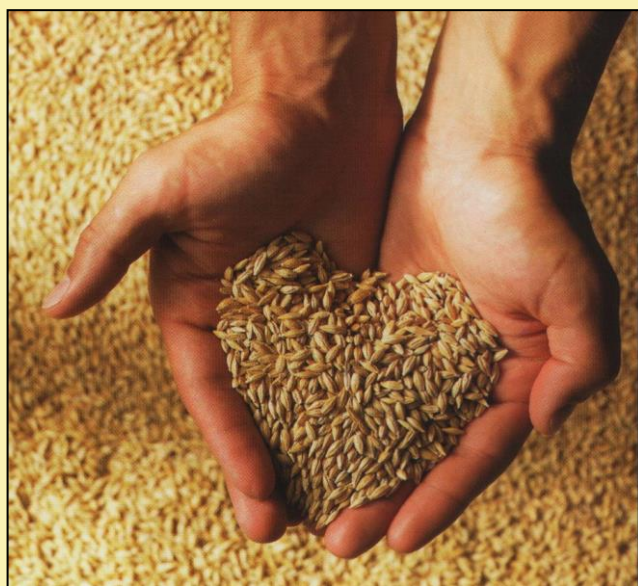
### ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ГИАНИОТИКО ВИНО БЮКЕР

Гианиотико е един ежедневен хляб от 100% твърда пшеница в комбинация с предфермент от Вино. Един доста разпространен и обичан хляб в Гърция, заради тънката и много хрупкава кора и меката със силно изразени шупли средина. Вкуса и аромата които придава винения предфермент са много специфични и разпознаваеми, което превръща много лесно този хляб в герой в повечето обекти.

## 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 абсорбция на вода.
210220	БЮКЕР ВИНО предфермент готов за употреба Опаковка 10кг.			<i>Течен предфермент – ПУЛИШ – POOLISH</i> ферментирано тесто заедно с мая стабилизиран с вино и сол. ТТА-киселинност 20-22 развиват се алкохоли които не изчезват получават се много богати аромати. Доза : 2% до 6% върху теглото на брашното	-Голяма трайност -изключителна свежест -много богати аромати -много хрупкава кора с кафяви/червени нюанси -много богата и „отворена“ вътрешност -функционално и бързо производство без нужда от допълнителна апаратура. -придава леки ароматни нюанси на вино -плодови вкусове с регулирана сладост



## 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: 210220

### БЮКЕР ВИНО

Течен предфермент – ПУЛИШ – POOLISH

(ферментирано тесто заедно с мая)  
стабилизиран с оцет и сол.

Състав : вода, пшенични брашна, малцови брашна, декстроза, оцет, сол, инулин, мая.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	96KCAL (407KJ)
МАЗНИНИ	0,2гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,1гр.
МОНОЕНАСИТЕНИ	0,0гр.
ПОЛИЕНАСИТЕНИ	0,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	18гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,3гр.
ПРОТЕИНИ	2,9гр.
СОЛ	5гр.
ФИБРИ	4гр.

#### ДОЗИРОВКА

Ползва се 2-6% върху брашното

ОПАКОВКА: 10 кг. (bag in box)

**НАЧИН НА УПОТРЕБА:** Предфермент ВИНО 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 (включително и мая), добавете предфермент ВИНО, от 2% до 6% върху теглото на брашното.

Дозата се определя от производителя, в зависимост от натуралните аромати и богатия вкус които иска да осигури в крайното си изделие.

#### предимства на БЮКЕР ВИНО

- Голяма трайност
- изключителна свежест
- много богати аромати
- много хрупкава кора с кафяви/червени нюанси
- много богата и „отворена“ вътрешност
- функционално и бързо производство без нужда от допълнителна апаратура.
- придава леки ароматни нюанси на вино
- плодови вкусове с регулирана сладост



ОПАКОВКА: 10 кг. (bag in box)

Произведено във Германия. БЮКЕР - BOKER.

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.



**ЗАБЕЛЕЖКИ – СЪВЕТИ :**

1. **ТЕМПЕРАТУРАТА НА ТЕСТОТО** : Изключително важно при производството на всеки вид хляб е спазването на правилото **ТЕМПЕРАТУРАТА НА ТЕСТОТО** в процеса на неговото оформяне както се описва по рецептата. Множество проблеми, които на пръв поглед не зависят от температурата на тестото, но са основани именно от неспазване на този принцип. **СЪВЕТ** : Тъй като е трудно да променим температурата на атмосферата в която произвеждаме хляба, а обикновено брашното е складирано при сравнително високи температури, и единствения продукт който може да свали температурата до желания градус по рецептата това е водата. Използвайте полузамръзена вода през лятото много студена или студена през зимата.
2. **ПАСТЬОРИЗАЦИЯ НА ХЛЯБ** : Най-съвременния метод, за да дадете по естествен път повече живот на вашите хлябове е пастьоризацията. Това е метод без никакви допълнителни разходи, без консерванти и допълнителни съставки. Питайте специалистите на „**АЛМА ЛИБРЕ** консултантски център” и „**Атинския гастрономичен център**”.
3. **ХЛЯБ ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ** : По този метод, без никакви допълнителни разходи, (даже с половината количество от маята за всяка конкретна рецепта), се получават хлябове с много богати естествени аромати и невероятна структура (кора и вътрешност). Питайте специалистите на „**АЛМА ЛИБРЕ** консултантски център” и „**Атинския гастрономичен център**”.
4. **МАРКЕТИНГОВ СЪВЕТ** :
  - (а) Съвременните потребители, особено младите имат нужда от нови видове хляб. Запознати са вече с тях от пътувания в чужбина, от интернет, от приятели.
  - (б) Хлябът по същество е обвързан с традицията, ръчната изработка и обичта на майстора. Принципът „**ТОПЪЛ – ПРЕСЕН – ЗДРАВΟΣЛОВЕН ХЛЯБ**” е основата за оформяне на всяка продажна точка в махалата, центъра или където се предлагат хлебните изделия.
  - (в) Изчерпателна гама от видове „**ПРЕСНИ-ТОПЛИ -ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ**” с непрекъснато подновяваща се гама от хлеботворения и печива, създават условията за развитието на здрави продажби и перспективи за всяка продажна точка която предлага хлебни изделия.
  - (г) Обслужването от обслужващия персонал (търговци) и високия професионализъм при предлагане и промоция на всяко хлебно изделие е процедура тясно свързана с развитието на обекта предлагащ съвременна гама от хлебни изделия
  - (д) Уютната атмосфера на обекта, който предлага „**ПРЕСНИ-ТОПЛИ – ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ**”, интериора, миризмата, осветлението, пълните рафтове са задължителни условия за установяване на желания имидж в съзнанието на потребителите.

**ВНИМАНИЕ** : Качествения хляб и новите видове хляб и хлеботворения, не стигат за здравето развитие на хлебопекарната.  
 Описаните по-горе условия (а), (б), (в), (г), и (д) образуват **СИСТЕМА**.  
 Ако липсва дори и едно от тези условия, системата куца или се разпада.

**«АЛМА ЛИБРЕ консултантски център»  
 и «Атинския гастрономичен център»  
 непрекъснато с нови иноваторски продукти,  
 нови рецепти и идеи са до всяка ваша стъпка напред.**