

**НАТУРАЛНА ДИВА МАЯ - КВАС  
ЛИЕВИТО МАДРЕ**

**СМЕСИ И БРАШНА  
ПОВЕЧЕ ОТ 20 ВИДА ЗЪРНО**

Подбрана гама  
от продукти  
на италианската мелница  
МОЛИНО МЕРАНО



*Alma  
Libre*

**АБВ на зърната  
КАКТО БУКВИТЕ ОТ АЗБУКАТА, КОЛКОТО ПОВЕЧЕ ГИ ЗНАЕМЕ,  
ТОЛКОВА ПОВЕЧЕ МОЖЕ ДА ГИ ИЗПОЛЗВАТЕ.**

**Нашата страст в МОЛИНО МЕРАНО  
към зърнените храни е записана в нашата ДНК от над 600 години  
и ние ги знаем един по един до буквата.  
Ето нашата азбука АБВ**

 Амарант	 Мека пшеница	 Жълто просо	 Коноп
 Овес	 Камут	 Кафяво просо	 Соя
 Чиа	 Червена пшеница	 Ечемик	 Сорго
 Спелта	 Елда	 Киноа	 Реф
 Средна спелта	 Жълта пшеница	 Ориз	
 Малка спелта	 Царевица	 Ръж	

**НАТИСНЕТЕ ТУК ЗА ВИДЕО**





„На 18-годишна възраст поех Молино Мерано и не съжалявам нито за малко. Току-що бях завършил моята професионално обучение като мелничар като баща ми. И до днес съм очарован от внимателния подбор на всяко отделно зърно, обработвайки го с грижа и всеотдайност по оптимален начин. Инвестирам в най-съвременно оборудване, за да гарантирам най-доброто за моите клиенти“. Рудолф фон Берг *Rudolf von Berg*



# МНОГО СПЕЦИАЛНО МЯСТО.

Където се срещат алпийските и Средиземноморските миризми.

Южен Тирол е регион с **неповторими условия** за **съжителство и хармония между**: често заснежените върхове на Доломитите и долините, където климатът е мек и палмите растат по градините.

Тук се срещат **алпийската и средиземноморската култура**, и това се случва и в нашата мелница, където **чабата** среща **ръжения хляб**, **Фокача** среща **шутелброд**, **Панетоне** среща **Щолен**.

Тайната е точно в това: **превъзходството на италианското хлебопекарство се основава на съжителството на планинските традиции и внимателно подбираните суровини и съставки.**



## ОГРОМЕН ИЗБОР

Натурална мая **Lievito Madre**, смеси и брашна от над 20 вида зърна.

Ежедневните ни усилия водят до **голям избор** от брашнаи смеси на **повече от 20 различни вида зърно, включително БИО брашна и без глутен**. Всъщност ние сме сертифицирани по европейските стандарти като органични (БИО) преди повече от 30 години. Повечето от нашите суровини и брашна също **са налични в органично качество** благодарение на мелница, посветила се на мелене на зърна **само от сертифицирано биологично отглеждане**.

За да ви осигурим по-добро **естествено втасване**, ние решихме да произвеждаме **собствена естествена мая – Lievito Madre - създавайки много иновативни и натурални смеси**. Непрекъснатото развитие на нашата продуктова гама е от голямо значение, за да се гарантира **вашия успех**.

**Неслучайно нашето мото е:**  
„НИЕ МЕЛИМ СТРАХОТНИ ИДЕИ.“





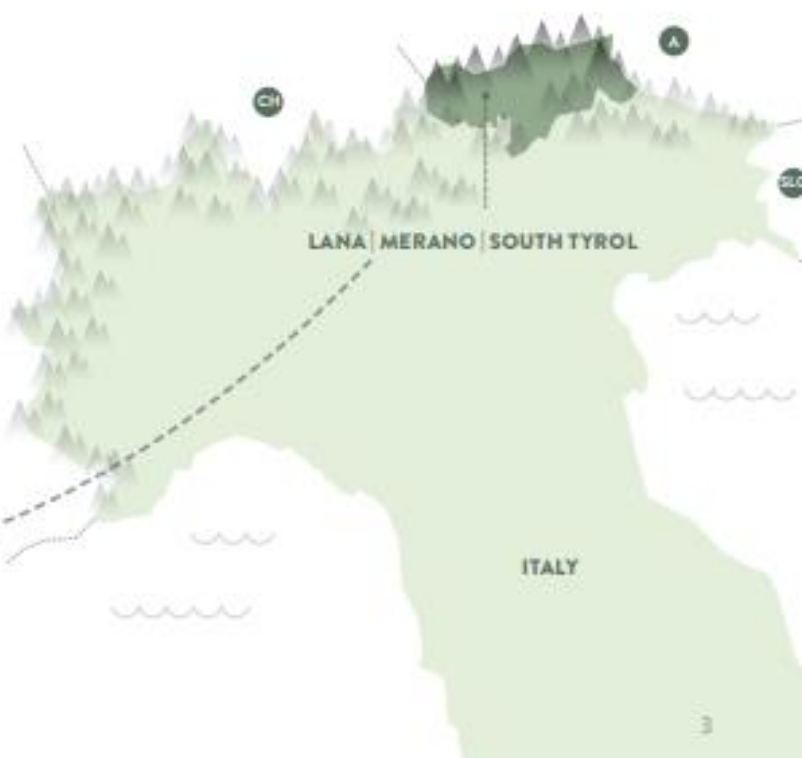
## ОПИТ И СТРАСТ

Историята на Molino Merano датира преди повече от 600 години, когато фамилията фон Берг започва производството на брашно в германския град Ансбах, Бавария.

Днес Molino Merano продължава да е семеен бизнес, който съчетава древната страст към принципите на производство в съчетание с най-модерните технологии за производство:

- внимателен подбор на суровини,
- най-съвременни технологии и оборудване,
- щателен контрол на всеки етап от процес
- изключително внимание към нуждите на партньорите.

Благодарение на тази голяма страст и отдаденост, вече сме в състояние да предложим на нашите клиенти широка гама от брашна, миксове и нашата натурална дива мая-квас **ЛИЕВИТО МАДРЕ**.





**КАЗВА СЕ ЛИЕВИТО МАДРЕ,  
РОДЕНА Е ТУК В ЮЖЕН ТИРОЛ.**



## **ЛИЕВИТО МАДРЕ е натурална дива мая-квас на МОЛИНО МЕРАНО**



Историята на натуралната мая има вкус на легенда. Произходът на ЛИЕВИТО МАДРЕ датира от Древен Египет, където се роди почти случайно, а днес в Италия е невъзможно производството на всяко хлебно изделие без нея.

Тук в нашата собствена мелница, използвайки само най-чистата планинска вода и внимателно подбрани смяни зърна, създадохме основата за оформянето на натуралната дива мая-квас ЛИЕВИТО МАДРЕ, с уникални органолептични характеристики.



# ЛИЕВИТО МАДРЕ

## Lievito Madre

Съкровище, което трябва да се пази.

В нашата собствена мелница ние все още опресняваме естественото си тесто както традицията повелява, с вода и брашно.

Всичко това е направено в защитена среда, където хигиената, времето и температурата се контролират внимателно. Само по този начин, заедно с нашата вътрешна микробиологична лаборатория, сме в състояние да гарантираме здравословно, балансирано и постоянно растежът на микроорганизмите в ЛЕВИТО МАДРЕ.

Чрез нежен процес на сушене ЛЕВИТО МАДРЕ се редуцира до прахообразна форма, като същевременно запазва всичките си качества.



### СИСТАВКИ на ЛЕВИТО МАДРЕ



#### ДИВА МАЯ

Mother yeast /candida, sacharomyces



#### МЛЕЧНО КИСЕЛИ БАКТЕРИИ

Lactic acid bacteria/brevis, plantarum, sanfrancian



#### МЕТАБОЛИТЕ – натурални

Lactic acid  
Various acids...

## ЛИЕВИТО МАДРЕ Е МАЯТА-КВАС НА ВСЕКИ МАЙСТОР

### НАПЪЛНО АКТИВНА ЛИНИЯ

Идеален за тези, които искат да имат натурална мая с оригинални характеристики. В тази продуктова линия са развити активни дрожди и млечни бактерии и можете да разчитате на 100% естествена закваска.

Всички продукти от тази гама изискват технологията на бавна ферментация или префермент.

### НЕАКТИВНА ЛИНИЯ

Идеален за тези, които искат естествен подобрител като добавка към своето тесто. В тази продуктова линия микроорганизмите вече не са активни, но присъстват органичните метаболити като резултат от ферментацията. Всички продукти от тази гама могат да се използват за производство на теста по бърз способ или по бавна или друга ферментация в зависимост от всяко производствено изискване.

## ПРЕДИМСТВА

### при ползване на ЛЕВИТО МАДРЕ



По-голяма стабилност на тестото



неповторими натурални аромати



Няма нужда от допълнителни подобрители



Мека вътрешност с отворени шупли



По-голяма трайност на крайните изделия



Бързо и лесно производство

## ИЗКУСТВОТО НА МЕЛНИЧАРА В УСЛУГА НА ПРОФЕСИОНАЛИСТИТЕ.



### ИЗКУСТВОТО НА МЕЛНИЧАРА В УСЛУГА НА ПРОФЕСИОНАЛИСТИТЕ.

Над 600 години мелничарска традиция.

Работата на мелничаря е да подбира внимателно зърната, които са способни да създават здравословни и балансирани брашна както и смеси от брашна за производството на хлебни изделия с неповторим вкус. Нашите смеси са направени от 20 различни подобрени сортове зърна, осигурявайки върховно и стабилно качество. Смесите от брашната, които предлагаме, се характеризират с лекота, докато присъствието на натуралната мая *Lievito Madre*, действа като естествен подобрител осигурявайки хлябове с:

- хлябове с отличен и винаги стабилен резултат
- хлябове с неповторими природни аромати
- хлябове с голяма трайност
- хлябове с мека шуплеста вътрешност
- хлябове с много вкусна кранч, карамелизирана кора.



# ГРАНД СТИРАТА

МНОГО хрупкава кора  
и мека сърцевина.

Смес от висококачествена пшеница, оризово и соево брашно за бързо и пряко производство на ПИНСА, с отворена пореста вътрешна структура и хрупкава кора.  
Уникално вкусно изживяване.

**ОТВОРЕНИ ПОРИ**  
и **ХРУПКАВА КОРА**  
благодарение на  
дрождите  
**LIEVITO MADRE.**



**GRAN STIRATA**



1 x 15 kg  
Art. 6292

Идеален за приготвяне  
на Пинса, пица, банс и други печива.



## ПИНСА РОМАНА СЪСТАВКИ

### GRAN STIRATA MOLINO MERANO

Вода	1.000 g
Мая	800 g
Сол	20 g
зехтин	20 g
	30 g

#### ПРОЦЕДУРА начин на работа

Месим всичките продукти заедно за 5 минути на първа скорост и след за още 7 минути на бърза скорост до като се получи гладко, хомогенно и еластично тесто.

#### ТЕМПЕРАТУРА НА ТЕСТОТО около 25оС

#### Почивка на тестото 30мин. на 30оС

Разделете тестото на парчета по 300 - 600 г. и ги формирайте като хлябчета

#### ВТАСВАНЕ

90 минути при 32°С, влага 80%  
докато тестото се удвои по обем.

#### ВНИМАНИЕ

След втасване, натискаме тестото с пръстите за да се оформи формата на пинса.

Печете на 250 - 280°С за 5 - 7 мин в подова пещ.

#### ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПЪЛНЕЖИ

- прошутто (Парма), сирене cottage, прясна рукола
- мини домати, босилек, моцарела
- риба тон, червен лук, риган, лимон лайм
- моцарела, бурата, печен шам фъстък, крем сирене, песто
- пържени парчета патладжани, доматиен сос, листа мента,
- Пушено сирене гравиера,
- луканка, маслини, капари, бурата.

#### ЕСТЕСТВЕНАТА ДИВА МАЯ LIEVITO MADRE

- Действа като естествен подобрител
- Осигурява стабилност и еластичност на тестото
- Гарантира за отличен краен продукт
- Постига отлични резултати с много отворена вътрешна текстура и особено хрупкава кора.
- Удължава срока на годност на крайния продукт.

**GRAN STIRATA - СЪСТАВКИ** Пшенично брашно, оризово брашно, соево брашно, суха пшенична квас, ечемично малцово брашно, дива мая, ензими: амилаза, аскорбинова киселина.

## ОРИГИНАЛНАТА ПИНСА: ХРУПКАВА ОТВЪН, МЕКА ОТВЪТРЕ

-Отворена пореста структура и привлекателна сърцевина.

-Изключително бързо производство и с натурални аромати благодарение на дивата натурална мая Lievito Madre.

-Омайващ аромат и привлекателен цвят.

-Хрупкава и неустойима на всяко хапване.

-С естествената мая Lievito Madre за подобряване на вкуса и хранителната стойност.

-Три различни зърна: пшеница, ориз и соя.

ЗАЕДНО РАЗВИВАМЕ ВАШИЯ УСПЕХ.

<https://www.almalibrecenter.com/>  
<https://www.facebook.com/almalibre.prof/>

**Alma  
Libre**





# ДИВИНА - DIVINA

## ЗА БОЖЕСТВЕНО ПАНЕТОНЕ

Гъвкав продукт, практичен и лесен  
за идеално традиционно ПАНЕТОНЕ

Съдържа натурална  
дива мая – квас *Lievito Madre*,  
която осигурява превъзходен вкус  
и придава неповторими  
натурални аромати на продукта.  
Осигурява невероятна текстура с  
уникална мекота. Много пухкав  
и впечатляващ краен продукт.

За изискани празнични творения,  
като панетоне, пандоро, коломба.



ДИВИНА съдържа:  
обработено фино меко  
пшенично брашно тип  
фарина0, натурална  
Дива мая-квас  
*Lievito Madre* от  
меко пшенично брашно,  
захар, обезмаслено мляко,  
морска сол.  
Опаковка 15к.



### **LIEVITO MADRE** Магията на натуралната дива мая-квас!

Финото брашно, внимателно смесено с чиста натурална алпийска вода, позволява на дрождите в дивата мая и млечнокиселите бактерии да растат равномерно и балансирано, по естествен, здравословен начин в работилницата на Молино Мерано.

„Първичното тесто-мана“ винаги остава в първоначалната си физическа форма, а естествения процес на ферментацията на млечнокисели бактерии и дивата мая се „храни“ ежедневно с най-доброто брашно и чиста натурална вода.

По този начин естествената дива мая-квас *Lievito Madre* гарантира, че крайният продукт е винаги отличен на вкус, стабилен, лесен за работа, с възможности за много приложения.



# ГРАНОФЕРМ - GRANOFERM

ОТ БРАШНО: ФЕРМЕНТИРАНИ СМЛЕНИ ПШЕНИЧНИ ТРИЦИ

## ИНОВАЦИЯ В ХЛЕБАРСТВОТО!

Специално пшенично брашно от ферментирани смлени трици които осигуряват:

- Много специални, неповторими АРОМАТА и ВКУС
- Единична СТРУКТУРА и КОНСИСТЕНЦИЯ
- КИСЕЛИНОСТ съответна на бавна ферментация
- ДЪЛГА ТРАИНОСТ
- ДИЕТА и ЗДРАВЕ , 9,5%

Ферментираните пшенични трици осигуряват същото количество фибри и качества като на пълнозърнесто брашно.



Външната обвивка, т.е. триците се отделят от брашното по време на смилане.

Брашно от трици, много богато на микроелементи

Различен от другите благодарение на специалната обработка на триците



# GRANOFERM

## КАКВО Е GRANOFERM;

GRANOFERM е брашно от мека пшеница, обработен и ферментиран, осигурявайки много високо количество фибри (9,5%)



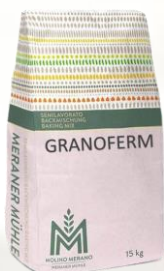
Триците в Granoferm се ферментират по същата процедура на термостабилност и изщущаване с които Molino Merano работи за производство на натуралната мая Lievito Madre.

Тази процедура на ферментация осигурява на брашното ГРАНОФЕРМ всичките впечатляващи свойства на триците, които щяли са да изчезнат по други условия.

Така, в ръцете си държим един специален ИНОВАТОРСКИ продукт подобрявайки крайните характеристики на всеки краен продукт.

## КАК РАБОТИМ с GRANOFERM:

- 100% за производство на хлябове с високо съдържание на фибри с много специална консистенция и специална структура.
- с комбинация на специални брашна (спелта, ръж, ЛИМНОС и др.) 25-40% оформяме много специални хлябове осигурява аромати и много специални характеристики на всяко крайн изделие.
- за производство на ИТАЛИАНСКИ МАНАСТИРСКИ ХЛЯБ, ШИАБАТА, БАГЕТА, ПЛОДОВ ХЛЯБ и др.



Опаковка: 15кл.



# GRANOFERM



## ПРЕДИМСТВАТА ПРИ ПОЛЗВАНЕ НА ГРАНОФЕРМ:

ВИСОКО СЪДЪРЖАНИЕ НА ФИБРИ 9,5%

МНОГО СЛЕЦИАЛНА СТРУКТУРА & ОБЕМ

ОЦИГУРЯВА ОТВОРЕНА СТРУКТУРА И МЕКА ВЪТРЕШНОСТ.

НЕПОВТОРИМИ АРОМАТИ И ВКУС НА КРАЙНИТЕ ИЗДЕЛИЯ

ВПЕЧЕТЛЯВАЩ ВЪНШЕН ВИД И КОНСИСТЕНЦИЯ

ЛЕСНО ХРАНОСМЕЛЯНЕ

КИСЕЛИНОСТ като на бавна ферментация\_

МНОГО БЪРЗО ПРОИЗВОДСТВО

ГОЛЯМА ТРАИНОСТ НА КРАЙНИТЕ ИЗДЕЛИЯ

ПОВЕЧЕ МЕТАЛИ



# Италиански манастирски хляб GRANOFERM



Granoferm MOLINO MERANO	1.000 гр.
вода	700 гр.
маз	20 гр.
сол	20 гр.

## НАЧИН НА РАБОТА

Месим всичките продукти заедно в тестомесачка за 4 мин на първа скорост и за 9 минути на втора скорост докато тестото да се стисне и стане гладко.

📏 Температура на тестото: 24 - 26°C

След месенето, поставяме тестото в леген и покриваме с мембрана.

🕒 Почивка на тестото: ± 60 мин.

Режим тестото, по желание. Предлагаме 880гр. и оформяме хлябове, схема по желание.

### Втасване:

📏 Температура: 27 - 28°C

💧 Влага: 80%

🕒 Време: 60 мин

или

📏 Температура: 33 - 35°C

💧 Влага: 80%

🕒 Време: 40 - 45 мин

След втасване, нарязваме от горе декоративно и печем

### Печене с пара:

📏 Температура: На подова пещ 230°C и намаляваме веднага на 210°C.

🕒 Време: 50 - 60 мин

Отваряме тапкерите през последните 10мин.

## Вие, как въобразявате хляба на бъдещето;



**ЗАЕДНО РАЗВИВАМЕ ВАШИЯ УСПЕХ.**

<https://www.almalibrecenter.com/>  
<https://www.facebook.com/almalibre.prof/>

**Alma  
Libre**





MERANER MÜHLE  
MOLINO MERANO

*Alma  
Libre*