

## ПИЦА/ПЕЙНИРЛИ – СНАК/ХЛЕБОТВОРЕНИЕ ЛА ФАМИЛИЯ/ПАНАДЕРО

<b>330113</b>	<b>"ПИЦА ЛА ФАМИЛИЯ" – брашно специално за пица</b>	<b>60%</b>	<b>6.000 гр.</b>
<b>330106</b>	<b>"ПАНАДЕРО" - ЖЪЛТО много силно брашно</b>	<b>40%</b>	<b>4.000 гр.</b>
	Сол	2%	200 гр.
	Захар	2%	200 гр.
	Мая	3%	300 гр.
<b>180102</b>	<b>Мек маргарин СУПЕРРОР –ДРАГСБЕРГ</b>	<b>5%</b>	<b>500 гр.</b>
	Вода	60%	6.000 гр.



Месене : 6 минути на бавна скорост и 6 минути на бърза скорост.

Почивка на тестото: 20 минути.

Оформяне : режим около 200 гр. за една пица.

Оформяме топки и оставяме да починат 20 минути.

Поръсваме : по желание

Втасване : 25 минути на температура 35оС – влага 77%.

Печене : 220 оС за 15 минути.



### ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

#### ТЕСТО „ПАНАДЕРО„ ЗА ПИЦА/ПЕЙНИРЛИ – СНАК/ХЛЕБОТВОРЕНИЕ

Пухкаво тесто от твърда пшеница и кваси ферментирано по бърза процедура заедно с фракциониран маргарин. Високопротеиновите брашна заключват влагата и с помощта на маргарина получаваме меко, пухкаво, еластично тесто с голяма трайност без да изсъхва бързо. Идеално тесто за ПИЦИ, ПЕЙНИРЛИ и други хлеботворения за изделия – снакс с дълга трайност без да изсъхват и да се дехидратират .

#### 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

## 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.

330113	"ПИЦА ЛА ФАМИЛИЯ" специално за пица от мека пшеница 25кг.			<p>Много фино специално брашно с високо качество, за производство на пици.</p> <p>ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 28% - протеин 14,5% ПЕПЕЛ 0,55%</p>	<p>Много финна и нежна структура придава на тестото за пиците необходимата плътност и едновременно свеж и невероятен вкус.</p>
330106	"ПАНАДЕРО" - ЖЪЛТО много силно брашно от твърда пшеница 25КГ.			<p>много силно ЖЪЛТО БРАШНО (категория М) с висока абсорбираща способност. от стъкловидна гръцка твърда пшеница.</p> <p>ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 34% - протеин 13,5% ПЕПЕЛ 0,90%</p>	<p>Отличителният природен аромат на квас, привлекателна златна кора и пухкава вътрешност с голяма трайност и стабилно качество.</p>
180102	Супер рор мек маргарин 80%			<p>Мек маргарин за сладкарство. За кремове, мусове, дребни сладки, кейкове, кифли, козунаци, паста флора, бисквити, петифури и други сладкиши.</p>	<p>Мек маргарин с изключителна обемност при маслени кремове. С природни аромати, които остават и след печенето. Придава обем на сладките и краваите. Лек и вкусен!</p>



## СПЕСИФИКАЦИЯ

**Код: 330102**

### БРАШНО : "ПИЦА ЛА ФАМИЛИЯ" - специално за пица

Състав: пшенично брашно, амиласа, суха закваска, аскорбинова киселина ензими.

#### Приложение:

Много фино специално брашно с високо качество, за производство на пици. Много финна и нежна структура придава на тестото за пиците необходимата плътност и едновременно свеж и невероятен вкус.

**ВЛАГА 14,5%**

**ГЛУТЕН минимум 28% - протеин 14,5%**

**ПЕПЕЛ 0,55%**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	346KCAL (1472KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	14,5 гр.
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





## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330106

### **БРАШНО : "ПАНАДЕРО" - ЖЪЛТО много силно брашно**

Състав: **брашно** от твърда пшеница, **глутен**, суха закваска, малц, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амиласа, ензими.

Приложение:

**много силно ЖЪЛТО БРАШНО (категория М) с висока абсорбираща способност, получено от високопротеинова смляна ТВЪРДА ПШЕНИЦА.**

**Отличителният природен аромат на натурален квас, привлекателна златна кора и пухкава вътрешност с голяма трайност и стабилно качество.**

**ВЛАГА 14,00%**  
**ПЕПЕЛ 0,90%**

**ГЛУТЕН минимум 34% - протеин 13,5%**

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70,2гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	13,5гр.
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. 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





**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 180101/180102

**МАРГАРИН СУПЕР ПОР**  
**SUPER UINDUSTRY**

СЪСТАВ: Палмово олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, кокосово олио, емулгатори: (E471, E475, E322),

Консервант: калиев сорбад (E202), окислител (E330), антиоксидант (E304, E306), оцветител: В-каротен (E160A).

Опаковка : кашон 2бр. X 5кг. / кофа 10кг.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	720KCAL (2960KJ)
МАЗНИНИ	80гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	34гр.
Мононенаситени	26гр.
Полиненаситени	6гр.
Транс мазнини	8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.

Вода 19,8%, сол 0%, натрий 0%

Без ГМО продукти

Не съдържа алергени съставки

Производител : ДРАГСБЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

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

**Приложение:**

Мек маргарин за употреба в сладкарството, с хубав аромат и вкус.- Подходящ за маслени кремове, тъй като придава голям обем. Идеален за дребни сладки и краваи с пухкава и хрупкава структура.

**ПРЕДИМСТВО :**

Мек маргарин с изключителна обемност при масления крем. Има аромат на масло, който остава и след печенето. Придава обем на сладки и краваи

**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



