



*Baking solutions
of tomorrow*



БЕЗ ГЛУТЕНОВО БРАШНО

АЛМА ЛИБРЕ, след изчерпателно проучване, проби и дегустации, представяме
“БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО ФИНАКС”.

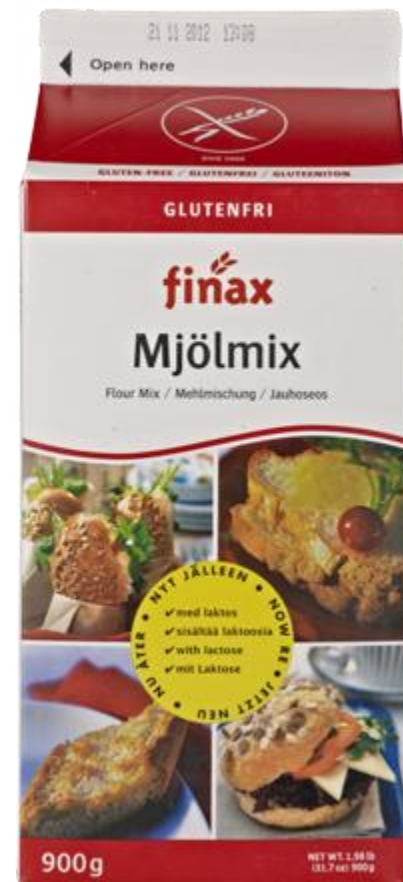
За производство на хляб, всеки вид безглутенови хлеботворение и безглутенови закуски. новият продукт “БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО ФИНАКС” представлява БРАШНО, което се ползва както всяко обикновено брашно, осигурявайки безглутенови крайни изделия, много вкусни, с приятни аромати и неповторими качества.

Датската мелница ВАЛСЕМОЛЕН се специализира в производство на безглутенови брашна и специални безглутенови миксове.

Продуктът “БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО ФИНАКС” представлява микс от разработени брашна, освободени от глутенови протеини и обогатен с млечни съставки, витамини и елементи.

СЪСТАВКИ :

Пшенично нишесте, обезмаслено мляко на прах,
фруктоза, сгъстител: гума гуар, витамини, желязо.





Baking solutions of tomorrow



- **“БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО ФИНАКС”** представлява основа брашно, заместител на обикновеното брашно, за всеки вид употреба. Създава лек хляб приличащ повече на тостерен хляб или мек кекс. **“БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО ФИНАКС”** е неутрално, не е сладко и може да бъде основа за производство на всеки вид безглутеново изделие. Млякото, което съдържа придава много богат вкус и бежово/златна привлекателна кора.
“БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО ФИНАКС” е обогатен с витамин В и желязо.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100гр.

ЕНЕРГИЙНОСТ	350KCAL (1500KJ)
МАЗНИНИ	<0,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<0,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	83гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	5гр.
ПРОТЕИНИ	3гр.
СОЛ	0,02гр.
ФИБРИ	3гр.

СЪДЪРЖА

Тиамин (витамин В1)	0.6 мг (56% от RDA *)
Рибофлавин (витамин В2)	0.2 мг (17% RDA *).
Ниацин	6.4 мг (40% от RDA *)
Витамин В6	0.6 мг (40% от RDA *)
Зеляжо	5,5 мг (39% от RDA *)
(* RDA - препоръчителната дневна доза)	



Baking solutions of tomorrow



- **БЕЗГЛУТЕНОВИ ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ ОТ “БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО ФИНАКС” :**

Крайните изделия от “БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО ФИНАКС”, произведени в напълно безглутенови условия (в отделно помещение и специална фурна без допир с глутенови брашна или глутенова атмосфера), създават крайни продукти на пълно

подходящи за потребители болни от “целиакия”. (Истината е че. по реалните статистики непоносимост към глутен, болни от “целиакия”, не са повече от 0,02% от населението).

- **ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ ОТ “БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО ФИНАКС” :**

Крайните изделия от “БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО ФИНАКС”, произведени в обикновени условия носят званието, че са произведени от безглутенови суровини, но не са подходящи за потребители болни от “целиакия” (0,02% от населението). Безглутеновите изделия от “БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО ФИНАКС” са подходящи за всеки потребител, които води безглутенова диета с цел потребление на продукти с минимални протеини.

Спазването на безглутенови диети за определено време, сваля тежлото и създава условия за здравословен начин на живот. (Питайте вашия лекар).



Baking solutions of tomorrow



Рецепта за БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ.

ПРОДУКТИ :

330122 "ФИНАКС" - 100% безглутеново брашно	500гр.
СОЛ	5-7гр.
ВОДА ($\approx 35^{\circ}\text{C}$)	400гр.
МАЯ	25гр.
184002 Масло БАУРАЛИЯ (стайна температура) (или маргарин)	30гр.

НАЧИН НА РАБОТА :

Разреждаме маята във водата и разбъркваме добре.
Добавяме маслото (или маргарина), после солта и хомогенизираме добре.
Добавяме безглутеновото брашно ФИНАКС и разбиваме сместа в миксера поне за 5 минути.

Намазваме метална форма (1500мл) и изсипваме тестото.
Покриваме с кърпа и оставяме да се ферментира на стайна температура за около 40 мин.
Печем на 200°C за около 25 мин.

Съвет : Безглутеновия хляб изсъхва бързо!
Съветваме потребителите, да режат на филийки, да опаковат
и да съхраняват в фризера на -20°C .
Да се размразява всеки ден, колкото е необходимо.





Baking solutions of tomorrow



Рецепта за ЦАРЕВИЧЕН БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ.

ПРОДУКТИ :

330122 "ФИНАКС" - 100% безглутеново брашно	500гр.
330127 "ПРИМА" царевично брашно	200гр.
сол (по желание)	5гр.
вода	650гр.
мая	28гр.
Зехтин	80гр.

НАЧИН НА РАБОТА :

Месим всичките продукти заедно докато се получи хомогенизирано тесто.
Поставяме тестото в намазана тава или форма.
Печем на 200о С за около 45 мин.

Съвет : Безглутеновия хляб изсъхва бързо!
Съветваме потребителите, да режат на филийки, да опаковат
и да съхраняват в фризера на -20оС.
Да се размразява всеки ден, колкото е необходимо.





Baking solutions of tomorrow



Рецепта за БЕЗГЛУТЕНОВИ ПАЛАЧИНКИ .

ПРОДУКТИ :

330122 "ФИНАКС" - 100% безглутеново брашно	120гр.
СОЛ	3гр.
МЛЯКО	400гр.
ЯЙЦА	2бр.
184002 Масло БАУРАЛИЯ (разтопен) (или маргарин)	30гр.

НАЧИН НА РАБОТА :

Разбъркваме брашното ФИНАКС със солта.

Добавяме малко по малко млякото като хомогенизираме непрекъснато докато се получи гладка смес.

Добавяме яйцата, хомогенизираме и добавяме разтопеното масло.

Печем на 200о С за около 25 мин.

Върху тефлонов тиган, или намазен обикновен тиган пържим на тънки палачинки.

