



*Baking solutions  
of tomorrow*



# БЕЗ ГЛУТЕНОВО БРАШНО

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

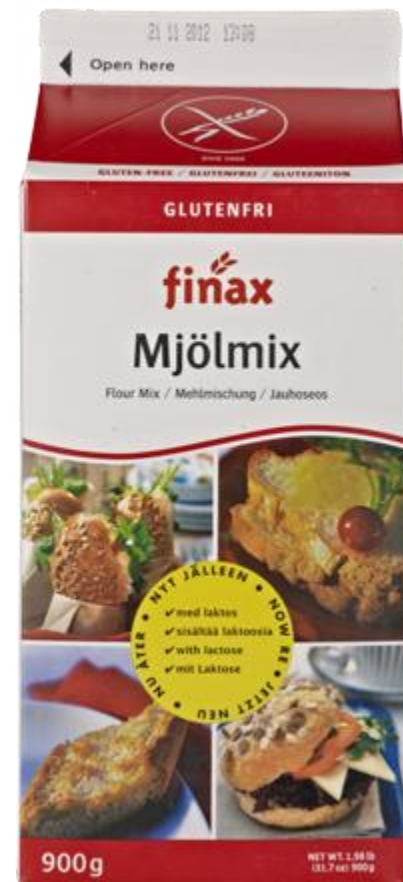
За производство на хляб, всеки вид безглутенови хлеботворение и безглутенови закуски. новият продукт “БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО ФИНАКС” представлява БРАШНО, което се ползва както всяко обикновено брашно, осигурявайки безглутенови крайни изделия, много вкусни, с приятни аромати и неповторими качества.

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)<br>(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  $200^{\circ}\text{C}$  за около 25 мин.

Съвет : Безглутеновия хляб изсъхва бързо!

Съветваме потребителите, да режат на филийки, да опаковат и да съхраняват в фризера на  $-20^{\circ}\text{C}$ .

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



### ПРОДУКТИ :

|  |        |
|--|--------|
| 330122 "ФИНАКС" - 100% безглутеново брашно         | 120гр. |
| сол  | 3гр.   |
| мляко  | 400гр. |
| яйца   | 2бр.   |
| 184002 Масло БАУРАЛИЯ (разтопен)<br>(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.

