

**Alma
Libre**

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД
1346 София, кв.Волюяк
Ул.Зорница 99

тел. 9379999, факс. 9346726
e-mail: almalibre@mail.bg
www.almalibre-prof.com



НОВО!

БЕЗСОЛЕН ХЛЯБ

СЪЩО ВКУСЕН!



**За потребители с хипертонични проблеми,
сърдечно-съдови заболявания и
всички които се стремят към здравословен
начин на живот!**

**От немската фирма КОМПЛИТ представяме :
Код 210336**

**Безсолен здравословен хляб – „македонитико“ - 10%
Бързо и лесно производство само с 10% „македонитико“ върху брашното
осигуряваме много здрава структура, много вкусен хляб, БЕЗ СОЛ.**



Чувал 10к.

Солта е необходима съставка за да се получи здрава структура във всяко тесто :

1. Солта в тестото, стабелезира развитието на глутена осигурявайки еластичност,
2. Солта регулира развитието на ензимите и регулира обема на хляба,
3. Солта подпомага за заключването на влагата в тестото осигурявайки по дълга трайност на изделието,
4. Солта придава вкус на хлебните изделия.

Поради всичките тези причини прибавяме около 2% сол върху брашното на всяко тесто за хляб, осигурявайки вкус и необходимата структура.

Със сместа „македонитико“ успяваме да запазим всичките тези структурни качества, осигурявайки висок вкус и качество.

**Безсолния хляб подпомага всичките потребители с хипертонични проблеми
и сърдечно-съдови заболявания, помага решително за предотвратяване на инсулти
и подпомага за правилното функциониране на храносмилателната система**

**много икономичен : само 10% смес, поема 80% вода.
Пробвайте рецептите, вижте спецификацията.**



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код:210336 Безсолен здравословен хляб – „македонитико“ - 10%

Смес за производство на безсолен хляб. Смес за производство на планински хляб.

Състав: Пшеничен глутен, суха пшенична закваска, семолина, малцов ечемичен декстроз, малцов ръж, малцова пшеница, стабилизатор E412, аскорбинова киселина, енземи.

Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, или продукти от мляко, зърна от сусам, соя и продукти от соя.

Приложение:

1.Смес за производство на безсолен хляб.

2. Смес за производство на планински австрийски хляб (добавка 2% сол)

Начин на употреба-примерна рецепта:

			Рецепта 1	Рецепта 2	Рецепта 3
			Хляб без сол	австрийски	планински
210336	македонитико	10%	1000гр.	1000гр.	1000гр.
	Бяло обикновено брашно	90%	9000гр.	9000гр.	
330104	Брашно жълто ЛИМНОС семолина				9000гр.
	Вода	80%	8.000гр.	8.000гр.	8.000гр.
	мая	2%	200гр.	200гр.	200гр.
	Сол	2%	-	200гр.	200гр.
	Зехтин: малко в края на месене				

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка за 1 минута на бавна скорост и за 8-10 минути на бърза скорост (пълно развитие на глутена). Температура на тестото : $\pm 26^{\circ}\text{C}$
- Намазваме квадратен леген с зехтин и поставяме тестото. Междинна ферментация на тестото: ± 90 минути (удвояване на обем).
- Нарязваме на парчета по желание, около 600 гр. Оформяме по желание.
- Печене: първите 10 минути на 240°C и още 40-45 минути на 200°C (общо 50-55 мин)
- Отваряте тамперите 10 минути преди края на изпичане.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - KOMPLET.

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.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

Предлагаме Ви жълто брашно от твърда пшеница ЛИМНОС :

Жълто брашно „ЛИМНОС“

СЕМОЛИНА

от твърда пшеница



Идеално жълто брашно за :

- Оригинални италиански пици
- Селски хлябове
- Домашна паста
- Традиционни хлеботворения

Придава:

- Лек приятен жълт цвят
- Много богат вкус
- Приятни аромати



За информация, рецепти и приложения,
„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“
08 7869 0025, 08 789 84 887, 08 785 150 26

