



## ЗЛАТЕН ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ЛИМНОС - КАРВЕЛИ



### РЕЦЕПТА

	Вода (студена)	3500 гр.
<b>330104</b>	<b>"ЛИМНОС-СЕМОЛИНА" - ЖЪЛТО</b> <b>фино брашно</b>	<b>3000 гр.</b>
<b>330107</b>	<b>"КАРВЕЛИ" - ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТ</b> <b>брашно</b>	<b>2000 гр.</b>
	сол	100 гр.
	мая	100 гр.

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

**ИЗМЕСВАНЕ :** Всичките продукти заедно в тестомесачката, 6 минути на бавна скорост и около 5 минути на бърза скорост.

- Температура на тестото :  $\pm 25 -27^{\circ} \text{C}$
- Междина ферментация около 45 мин.
- Нарязваме на парчета 400 гр. и оформяме хляб схема по желание.
- Поръсваме с жълто брашно " **КАРВЕЛИ** "
- Втасване : Температура:  $33^{\circ} \text{C}$     Влага(r.h) : 77 %    време: максимум 45 минути
- Печене: Температура :  $\pm 220^{\circ} \text{C}$     малко пара за 45минути    (в зависимост от теглото).



*«Flour you can trust»*

**ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА :** Вместо "ЛИМНОС-СЕМОЛИНА" - ЖЪЛТО фино брашно (код 330104) може да ползваме "СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно (код 330105). Крайние продукти ще получат по «агресивна» традиционна – селска структура и визия.

### **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

## ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ЗЛАТЕН ПЪЛНОЗЪРНЕСТ

Представяме Ви един средиземноморски „Златен Пълнозърнест“ хляб. Произведен изцяло от твърда пшеница. Поради тази причина придобива така характерния характер, вкус и аромат на твърдата пшеница. Заради приятния си златист цвят, хрупкавата кора и добре омесената плътна средина е доста привлекателен за голям процент от потребителите. И винаги може да се презентира, като диетичен, защото е приготвен от пълнозърнесто брашно от твърда пшеница.

## 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.

330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно от твърда пшеница 25КГ.			ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13% ПЕПЕЛ 0,90%	Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тънка кора, голям обем, голяма абсорбация на вода.
330107	"КАРВЕЛИ" - ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО брашно от твърда пшеница 25КГ.			Връщане в традицията с ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО от ТВЪРДА ПШЕНИЦА от северна Гърция с неповторим аромат и вкус. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 29% - протеин 13% ПЕПЕЛ 1,30%	Много богато на фибри и витамини, подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПЪЛНОЗЪРНЕСТИТЕ ХЛЯБОВЕ „ПРИРОДА И ЗДРАВЕ“ :

#### 1. Решават проблемите при червата

Фибрите на триците не се усвояват, използват се от червата като адсорбент намалявайки риска от запек. Триците са полезни за храносмилателната система, запазвайки от рак и други болести на дебелото черво. Премахват токсините.

#### 2. Осигуряват благополучие и повече енергия

Зародиша и триците, съдържат протеини, витамини (B,E) и елементи(калций, магнезий, фосфор) които са извор на енергия отстранявайки умората и депресията. Хлябовете „ПРИРОДА И ЗДРАВЕ“ имат нисък Гликоличен индекс (около 65), въглехидратите се превръщат много бавно в глюкоза и осигуряват повече енергия, сила и условия за диета.

#### 3. Осигуряват сваляне на килограми

Фибрите на триците са НЕРАЗТВОРИМИ, дават чувство за наситност, претискат мазнините и помагат за тяхното премахване. Хлябовете „ПРИРОДА И ЗДРАВЕ“, съдържат много по малко глютен от белите хлябове, факт важен за сваляне на килограми.

#### 4. Понижават холестерола и кривното налягане

Хлябовете „ПРИРОДА И ЗДРАВЕ“ съдържат магнезий, калий, микроелементи и витамини помагачи решително за нормализиране на нивото на кръвната захар, намаляват кръвното налягане и ограничават решително затлъстяването.



## СПЕСИФИКАЦИЯ

**Код: 330104**

### БРАШНО : "ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно

Състав: брашно от твърда пшеница, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амиласа, ензими.

#### Приложение

**ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО**, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница.

Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тънка кора, голям обем, голяма абсорбация на вода.

**ВЛАГА 14,00%**

**ПЕПЕЛ 0,90%**

**ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13%**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	13 гр.
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: 330107**

**БРАШНО : "КАРВЕЛИ-ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТ брашно**

Състав: пълнозърнесто пшенично **брашно** от твърда пшеница, лимонене киселина, емулгатор:Е472е, аскорбинова киселина енземи.

**Приложение:**

**Връщане в традицията с ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО от ТВЪРДА ПШЕНИЦА от северна Гърция с неповторим аромат и вкус.**  
**Много богат на фибри и витамини, подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове.**

**ВЛАГА 14,50%**  
**ПЕПЕЛ 1,30%**

**ГЛУТЕН минимум 29%**

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1475KJ)
МАЗНИНИ	1,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	1,50гр.

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. Волюяк 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



**ЗАБЕЛЕЖКИ – СЪВЕТИ :**

1. **ТЕМПЕРАТУРАТА НА ТЕСТОТО** : Изключително важно при производството на всеки вид хляб е спазването на правилото **ТЕМПЕРАТУРАТА НА ТЕСТОТО** в процеса на неговото оформяне както се описва по рецептата. Множество проблеми, които на пръв поглед не зависят от температурата на тестото, но са основани именно от неспазване на този принцип. **СЪВЕТ** : Тъй като е трудно да променим температурата на атмосферата в която произвеждаме хляба, а обикновено брашното е складирано при сравнително високи температури, и единствения продукт който може да свали температурата до желания градус по рецептата това е водата. Използвайте полузамръзена вода през лятото много студена или студена през зимата.
2. **ПАСТЪОРИЗАЦИЯ НА ХЛЯБ** : Най-съвременния метод, за да дадете по естествен път повече живот на вашите хлябове е пастъоризацията. Това е метод без никакви допълнителни разходи, без консерванти и допълнителни съставки. Питайте специалистите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център” и „Атинския гастрономичен център”.
3. **ХЛЯБ ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ** : По този метод, без никакви допълнителни разходи, (даже с половината количество от маята за всяка конкретна рецепта), се получават хлябове с много богати естествени аромати и невероятна структура (кора и вътрешност). Питайте специалистите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център” и „Атинския гастрономичен център”.
4. **МАРКЕТИНГОВ СЪВЕТ** :
  - (а) Съвременните потребители, особено младите имат нужда от нови видове хляб. Запознати са вече с тях от пътувания в чужбина, от интернет, от приятели.
  - (б) Хлябът по същество е обвързан с традицията, ръчната изработка и обичта на майстора. Принципът „ТОПЪЛ – ПРЕСЕН – ЗДРАВΟΣЛОВЕН ХЛЯБ” е основата за оформяне на всяка продажна точка в махалата, центъра или където се предлагат хлебните изделия.
  - (в) Изчерпателна гама от видове „ПРЕСНИ-ТОПЛИ -ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ” с непрекъснато подновяваща се гама от хлеботворения и печива, създават условията за развитието на здрави продажби и перспективи за всяка продажна точка която предлага хлебни изделия.
  - (г) Обслужването от обслужващия персонал (търговци) и високия професионализъм при предлагане и промоция на всяко хлебно изделие е процедура тясно свързана с развитието на обекта предлагащ съвременна гама от хлебни изделия
  - (д) Уютната атмосфера на обекта, който предлага „ПРЕСНИ-ТОПЛИ – ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ”, интериора, миризмата, осветлението, пълните рафтове са задължителни условия за установяване на желания имидж в съзнанието на потребителите.

**ВНИМАНИЕ** : Качествения хляб и новите видове хляб и хлеботворения, не стигат за здравето развитие на хлебопекарната.  
 Описаните по-горе условия (а), (б), (в), (г), и (д) образуват СИСТЕМА.  
 Ако липсва дори и едно от тези условия, системата куца или се разпада.

**«АЛМА ЛИБРЕ консултантски център»  
 и «Атинския гастрономичен център»  
 непрекъснато с нови иноваторски продукти,  
 нови рецепти и идеи са до всяка ваша стъпка напред.**