



# СОФТ КЕРНЕЛ БЕЗГЛУТЕНОВ многозърнест бар

210363	СОФТ КЕРНЕЛ – многозърнест	2600гр.
184305	диви червени кранбериз	1000гр.
181401	ШОКОЛАДОВИ КАПКИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ	1000гр.
	Бадеми (или лешници)	1000гр.
	Мая	20гр.
	Вода	2500гр.

Месим СОФТ КЕРНЕЛ заедно с маята и водата за 5мин. на бавна скорост. После добавяме останалие  
Продукти и хомогенизираме. Температура на тестото 28оС  
Поставяме тестото в тава 60Х40см. и печем  
Печене: на 190оС за около 25мин.  
След като изстинат декорираме с ЧОКОСИЛК (код 180813) и с ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ (код090238)



## КЛАСИЧЕСКИ БЕЗГЛУТЕНОВ БАРС / КРЕДИН

жърнените БАРС се наложиха като здравословен, диетичен всекидневен snack за много  
съвременни оптрeбитeли.

БЕЗГЛУТЕНОВАТА ВЕРСИЯ е идеален всекидневен snack  
което спира апетита и осигурва енергия за дълго време

### 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

## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210363

# БЕЗГЛУТЕНОВА ОСНОВА

**Състав:** Пшенично нишесте без глутен, слънчогледови ядки, ленени семена, оризова квас, тиквени семена, брашно от кафяво ленено семе, захар, морски сол, карамел (гликозен сироп, захар), малтодекстрин, коми гуар.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	449KCAL (1882KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	21гр. 2,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	53гр. 4,7гр.
ПРОТЕИНИ	10гр.
СОЛ	1,90гр.
ФИБРИ	4,2гр.

Приложение: АЛМА ЛИБРЕ представя специален микс от натурални безглутенови съставки обработен по нови технологии за много стабилни и вкусни резултати на хлябове, хлебни snackове и хлеботорения.

- С натурална квас от оризово брашно
- С тиквени семки и ленени семена

Много бързо и стабилно производство на:

- традиционни безглутенови хлябове
- безглутенови хлябове в форма
- безглутенови вкусни сандвичи
- безглутенови гризини, криц ролс и др.

**Начин на употреба-примерна рецепта:**

**210363 СОФТ КЕРНЕЛ – многозърнест 5000гр.**  
 Мая 150гр.  
 Вода 3250гр.



Месим всичките продукти заедно за 7ми. На бавна скорост. Температура на тестото 26-27оС

Режим по 450гр. и поставяме в форми за 500гр.

Втасване: 40-45мин. на 30оС, влага 70%

Печене: с пара на 230оС в началото и после на 200оС, за 30-35мин.

Опаковка : чувал 15кг.

Произведено от ORKLA

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



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
 търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

