

BUNS-BURGER-HOT DOG-TOAST BREADS

ХЛЕБЧЕТА ЗА САНДВИЧ И БИФТЕЦИ – ХОТДОГ-ТОСТЕРЕН ХЛЯБ

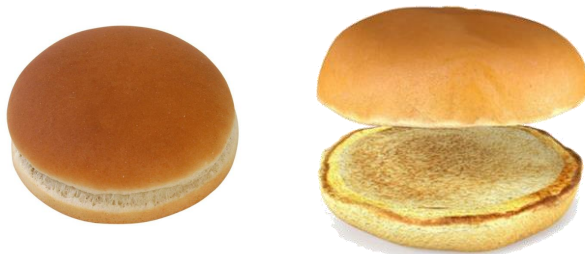
8 дена

трайност

BUNS
ХЛЕБЧЕ
ЗА
САНДВИЧ



BURGER
САНДВИЧ
ЗА
БИФТЕЦИ



HOT DOG
ХЛЕБЧЕ
ЗА
ХОТДОГ



TOAST
ТОСТЕРЕН
ХЛЯБ



За историята на бургерите, меките хлебчета за сандвичи (банси) и за тостерните хлябове са публикувани десетки статии и има богата информация за причините които повлияха за налагането на този тип артикули в съвременното общество. Съвременния начин на живот изисква тип бързо хранене здравословно, много бързо смилаем, мек и приятен на вкус. Меко хлебче, без кора за да бъде бързо и лесно смилаем, с мека еднородна вътрешност за да се хомогенизира много бързо в устата, в лесно-преносима форма, така че едната ръка да е свободна и другата много бързо да обслужва нуждата на снък / бързо хранене.

За да се покрие необходимостта за изделия с тези предимства АЛМА ЛИБРЕ, разработи и предлага серия с рецепти основани на :

- качествени правилни брашна
- натурални хлебни ензими
- подходящи мазнини
- правилни процедури

Героят за успешни :

- **BUNS/ХЛЕБЧЕ ЗА САНДВИЧ**
- **BURGER/САНДВИЧ ЗА БИФТЕЦИ**
- **HOT DOG/ХЛЕБЧЕ ЗА ХОТДОГ**



Само 10% върху брашното от продукта „БАНС-БУРГЕР- ХОТДОГ-ТОСТ 10%“ код 210351

- е достатъчно за крайни продукти с:**
- много тънка мека кора
 - пореста, еднородна, гъбеста вътрешност
 - здрава структура с еластичност
 - много лек и приятен вкус
 - здравословен и ароматен резултат
 - голяма трайност (без консерванти)

За да успеем да имаме стабилни и отлични резултати, са необходими следните суровини :



330101 СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница.

Много СИЛНО брашно тип 70% и високо съдържание на глутен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбция и голям обем.

ВЛАГА 14,00%, ПЕПЕЛ 0,55% ГЛУТЕН минимум 31% абсорбция на вода 62,5%. falling number минимум 280

Използвайки натурално силно брашно си гарантираме добро развитие на структурата на продукта, задържане на влагата в продукта(което увеличава срока на годност) и постоянно качество.



180101 Супер рор- мек маргарин

Мек маргарин с аромат на масло. Произведен от 100% слънчогледови ядки, рафинирани и фракционирани по технология позволяваща топена на маргарина при температура 36°C(температура на човешкото тяло). Усвоява се напълно от организма и не устáva неприятна плака в устната кухина при употреба.

Супер рор- мек маргарин ни помага за постигане на мека и пореста средина на хлебното изделие.



210351 „БАНС-БУРГЕР- ХОТДОГ-ТОСТ 10%“

Осигурява много бавно стареене на крайните изделия и двойна трайност благодарение на комбинация от НАТУРАЛНИ ХЛЕБНИ ЕНЗИМИ и ГЛУТЕНОВИ ПРОТЕИНИ. Придава мекота и увеличава обема на крайния продукт.

Осигурява бързо и лесно производство с постоянно и стабилно качество.



330107 "КАРВЕЛИ" - ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО брашно

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% - протеин 12,5% голяма абсорбция на вода.

SOFT BUN с Toast 10% UNIFERM

Материали:

330101	СУПЕР СИЛНО Брашно	4.750 гр.
330105	"СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО Едро Брашно	250 гр.
210351	Toast 10% UNIFERM	500 гр.
	Мая	150 гр.
180108	Рор Индустри - Мек Маргарин	300 гр.
	Мляко на прах	150 гр.
	Вода	+/- 3.000 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Измесваме в тестомесачка всичките продукти заедно за 2-4 мин. на бавна скорост и за 2-4 мин. на бърза скорост.
- **Температура на тестото : $\pm 24-26^{\circ}$ C**
- **Почивка на тестото : 5 мин.**
- След почивката на тестото, поставяме тестото в работната маса поръсана с брашно. Нарязваме по 50гр. и поставяме 20бр. в тава 28 X 42см.
- Слагаме за малко във вода и поръсваме със сусам или друго.
- **Втасване : Температура: 30° C Влага(r.h) : 70% Време: около 30-40 минути**
 - **Печене на 230° C с пара за около 25-30 мин.**

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА ПЪЛНЕЖ:

Пиле (нарязан на малки парчета), Гауда, Зелe, Лук, Салца Барбекю.



ТОСТЕРЕН ХЛЯБ
с Toast 10% UNIFERM

Продукти:

330101	СУПЕР СИЛНО Брашно	5.000 гр.
210351	Toast 10% UNIFERM	500 гр.
	Мая	150 гр.
180108	Рор Индустри - Мек	200 гр.
	Маргарин	
	Вода	+/- 3.000 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Измесваме в тестомесачка всичките продукти заедно за 2-4 мин. на бавна скорост и за 2-4 мин. на бърза скорост.
- **Температура на тестото : $\pm 24-26^{\circ}$ C**
- **Почивка на тестото : 5 мин.**
- След почивката на тестото, поставяме тестото в работната маса поръсана с брашно. Нарязваме по 1000гр. и поставяме в форми за тост (1кл.)
- **втасване : Температура: 30° C Влага(r.h) : 70% Време: около 50-60 минути**
 - **Печене на 230° C с пара за около 30-35 мин.**



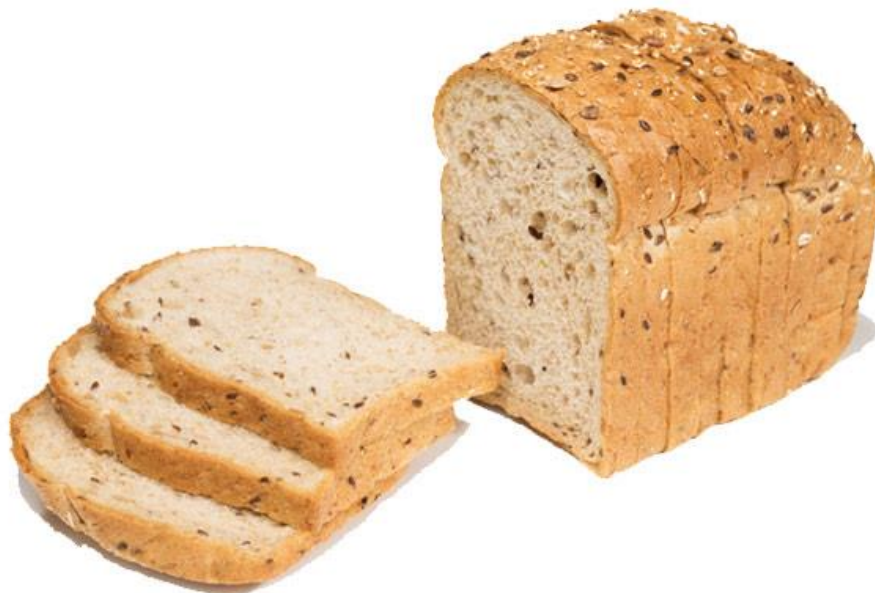
**ТОСТЕРЕН ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ
с Toast 10% UNIFERM**

Продукти:

330101	СУПЕР СИЛНО Брашно	3.750 гр.
330107	Пълнозърнесто Брашно КАРВЕЛИ	1.250 гр.
210351	Toast 10% UNIFERM	500 гр.
210338	ТЕЧЕН ТЪМЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ 1-3%	50 – 70 гр.
	Мая	150 гр.
180108	Рор Индустри - Мек Маргарин	200 гр.
	Вода	+/- 3.000 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Измесваме в тестомесачка всичките продукти заедно за 2-4 мин. на бавна скорост и за 2-4 мин. на бърза скорост.
- **Температура на тестото : $\pm 24-26^{\circ}$ C**
- **Почивка на тестото : 5 мин.**
- След почивката на тестото, поставяме тестото на работната маса поръсана с брашно. Нарязваме по 1000гр. и поставяме в форми за тост (1кг.)
- **Втасване : Температура: 30° C Влага(r.h) : 70% Време: около 50-60 минути**
 - **Печене на 230° C с пара за около 30-35 мин.**



СОЛУНСКИ ГЕВРЕК
с Toast 10% UNIFERM

Продукти:

330101	СУПЕР СИЛНО Брашно	5.000 гр.
210351	Toast 10% UNIFERM	500 гр.
180108	Рор Индустри - Мек Маргарин	150 гр.
	Захар	400 гр.
	Мая	150 гр.
	Вода	+/- 2.850 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Измесваме в тестомесачка всичките продукти заедно за 4 мин. на бавна скорост и за 5-6 мин. на бърза скорост.
- **Температура на тестото : $\pm 24-26^{\circ}$ C**
- **Почивка на тестото : 20 мин.**
- След почивката на тестото, поставяме тестото в работната маса поръсана с брашно. Нарязваме по 100гр. и оформяме гевреци.
- Слагаме за малко във вода и поръсваме със Сусам или друго.
- **Втасване : Температура: 30° C Влага(r.h) : 70% Време: около 15-20 минути**
 - **Печене на $240-250^{\circ}$ C с пара за около 13-15 мин.**



ГЛАВНО МАРКЕТИНГОВО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

С ползване на „ТОСТ -БУРГЕР- ХОТДОГ- БАНС 10%“, крайните продукти като са добре опаковани (в затворен съд или в обикновена найлонова опаковка) имат трайност минимум 6 дена поради натуралните природни ензими съдържащи в брашната и в самия продукт „БАНС 10%“. АЛМА ЛИБРЕ, предлага към партньорите си да оформят фирмена опаковка с цел опаковане на 6 бр. хлебчета (БАНС) за детски сандвич. Идеално решение за всяка майка, за оформяне на детски здравословен сандвич за закуска или лек обяд на всяко дете или възрастен.

Този продукт, клиента влиза минимум един път на седмица в обекта ви вдигайки решително оборотите ви. Опаковката може да има ваши идеи-рецепти за здравословни леки пълнежи към тези сандвичи или друга информация (основана на приложената информация).



МАРКЕТИНГОВИ ИДЕИ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210351

БУРГЕР-БАНС-ХОТДОГ-ТОСТ 10%

**Основа за производство на тостерен хляб и меки хлебни изделия, доза 10%
върху брашното.**

Състав: пшенично брашно, захар, сол, емулгатори, : E471 - E481 (<1%), E170, гликоза, хлебни ензими, подобрител E300.

Може да съдържа Жито, яйца, мляко, остатъци от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	301KCAL (1276 KJ)
ПРОТЕИНИ	5,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	64,7 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	30,8 гр.
МАЗНИНИ	2,1 гр.
- ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,6 гр.
	.

СОЛ 19,59 гр

Произведено в ЕО.

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



