



за професионалисти



за пшенични хлябове
със стабилен и
ГОЛЯМ ОБЕМ

основан
на
натурални
ензими



ТОПБЕЙК НИУ

ТОРВАКЕ NEW

Специален подобрител
за пшенични хлябове
основан на натурални ензими
и естествени природни процеси
с цел осигуряване на
ГОЛЯМ И СТАБИЛЕН ОБЕМ

Само 0,3 - 0,5%
върху брашното



ВЕГАН
VEGAN



без лактоза
lactose-free



**Осигурява голям и постоянен ОБЕМ
на пшенични хлябове,
по всяка ваша рецепта и технология.**

- Лесна и оптимална употреба за всяко машинно и ръчно производство.
- Отлични резултати по всички методи на втасване.
- Осигурява впечатляваща кора дори и при претасали хлябове.
- Доза : само 0,3-0,5% върху брашното
- Основен на натурални хлебни ензими.

**СИСТЕМА
МЕГА-ЕНЗИМА**



**Благодарения на „СИСТЕМА МЕГА-ЕНЗИМИ“
НАТУРАЛНИ ХЛБНИ ЕНЗИМИ
в комбинация с преработена НЕАКТИВНА МАЯ,
ТОПБЕЙК осигурява правилно втасване
отлично и стабилно набухване
дори и при много слаби брашна.
Малцовите брашна в подобрителят ТОПБЕЙК,
осигуряват тънка, златиста и привлекателна кора,
приятен вкус и аромат.**



**Величието на ТОПБЕЙК НИУ
се намира в съставките му :**

- преработено малцово пшенично брашно,
- натурални хлебни ензими за хлябове,
- преработена неактивна суха мая
- натурална гликоза.

Пшеничните зърна покълват в специални условия и след термична обработка се мелят на брашно. Малцовите брашна на ТОПБЕЙК НИУ, осигуряват природни аромати и привлекателен цвят на хлябовете Ви.

Системата МЕГА-ЕНЗИМА на УНИФЕРМ, представлява комбинация от природни натурални хлебни ензими, осигуряващи хлебопроизводителни способности на слаби брашна.

Преработената суха мая се храни от натуралната гликоза и по натурален път, се явява протеинът ГЛУТАТИОН, натурална съставка за оформяне на ЗДРАВО ОБЕМНО ТЕСТО.



с ТОПБЕЙК

БЕЗ ТОПБЕЙК

НАЧИН НА РАБОТА И СЪВЕТИ :

„Хлебопроизводителните способности“ на брашната са различни от партида на партида, от мелница на мелница.

В зависимост на възможностите на брашното с които работите препоръчваме да добавите към брашното 0,5-1% натурални ензими МЕГАСТАБИЛ (код210124), които осигуряват здрава и стабилна база-тесто.

Добавяне на натуралния подобрител ТОПБЕЙК НИУ(код 210110), 0,3-0,5% към тази база, ражда естествени процеси осигуряващи ГОЛЯМ и СТАБИЛЕН ОБЕМ в различни условия на втасване и технологии за производство.

Добавяне на натурални ензими ФРЕШ ЕНД СОФТ (код210125), удължавате живота на вашите изделия и им придава свеж.

Всеки един от тези подобрители, МЕГАСТАБИЛ, ТОПБЕЙК НИУ и ФРЕШЕНДСОФТ може да се ползва по отделно или в комбинация, и в различни пропорции в зависимост от желаните резултати и възможностите на ползваните брашна.

Включване на натурални закваски на БЮКЕР, (сухи, течни или в паста) към вашите теста, ще им вдигне по естествен път киселиноста, ще предадат на вашите хлябове, натурални хлебни вкусове и аромати, ще се подобри структурата на кората и вътрешността и благодарение на високата киселинност ще се удължи решително срокът на годност на крайните ви изделия.

При ползване на закваски БЮКЕР технологията на ПРЕДФЕРМЕНТ или удължена МЕЖДИННА ФЕРМЕНТАЦИЯ подобрява решително качеството на крайните изделия с характеристики на ТРАДИЦИОННИТЕ ХЛЯБОВЕ.

Обърнете се към технолозите и търговците на „АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР“.

Екипът на технолозите от „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“, „Атинския гастрономичен център“, хлебните академии на УНИФЕРМ и БЮКЕР, сме на ваше разположение за начин на употреба, рецепти, маркетингови проекти и нови изделия по ваши параметри и изисквания.
Тел. 0878 257 904, 0878984887, 0878690025, 0878257937





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210110

ТОПБЕЙК НИУ

Подобрител за пшенични хлябове

ДОЗА : 0,3-0,5% върху брашното

Състав: пшенично брашно, малцово пшенично брашно, гликоза, ензими за хлябове, подобрител (E300 1%), неактивна мая за хлябове на прах.

САМО ЗА ПРОФЕСИОНАЛНИ НУЖДИ

Опаковка : чувал 10кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	365KCAL (1546KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ ТРАНС МАЗНИНИ	1,1гр. 0,2гр. < 0.1 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	76,4гр. 20.5гр.
ПРОТЕИНИ	10,7гр.
СОЛ	0,01гр.
ФИБРИ	3,1гр.

Произведено във Германия. УНИФЕРМ – UNIFERM – ГЕРМАНИЯ

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.

много силен подобрител за обща употреба

Впечатляващи резултати отлична визия дори и след превтасване.

Много добри резултати за всеки метод. Идеален за индустриално производство.

Светла, тънка, приятна кора, ароматен и вкусен хляб.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



Ензимите са молекули, които катализират биохимични процеси в клетките. Те се протеини намиращи се в растения или в живи организми и представляват белтъци или белтъчни комплекси. Ензимите помагат при превръщането на пригответената храна в нови мускули, плът, кости, нерви и жлези и участват в почти всеки аспект на живота.

Различни видове природни ензими се намират по природа в зърната от които се прави брашното. Наранени зърна нямат необходимото количество и качество ензими поради различните сортове пшеница, климатични и сезонни особености и технология на мелене на зърното. „МЕЛНИЦИТЕ ХАЛКИДИКИ“ мелят с изключително внимание и технологии, различни видове зърна собствено производство или закупени с много строги критерии, така че природните ензими в брашната да бъдат максимално съхранени и цялостни. Тези ензими определят **ХЛЕБОПРОИЗВОДИТЕЛНИТЕ СПОСОБНОСТИ** на брашната. На пример:

- природната ензима ксиланаза подобрява решително структурата на тестото за хляба,
- природната ензима липаза стабилизира тестото и подобрява формирането на коричка,
- природната ензима малтогенна алфа-амилаза забавя стареенето на хляба,
- природната ензима протеаза омекотяват глутена,**
- природната ензима глюкозооксидаза подобрява физическите свойства на тестото...**

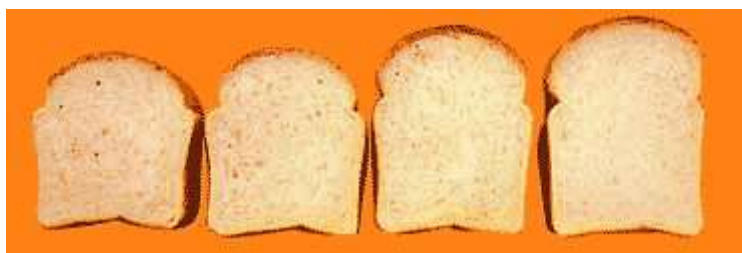
Списъкът може да продължи до няколко хиляди открити природни ензими които влияят решително при оформянето на качествен, ароматен, вкусен, здравословен хляб с трайност и отлична външна визия.

Консуматорите на хляба имат вече определени качествени критерии към хляба и ние производителите трябва да отговорим на тези изисквания с ползване на суровини с достойно качество осигурявайки съвременни здравословни крайни продукти.

АЛМА ЛИБРЕ, предлага голяма гама брашна от „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИС“ които по природа съдържат необходимите натурални ензими за максимално качество на крайни продукти.

Допълнително, основани на НАТУРАЛНИ ЕНЗИМИ, (а не на изкуствени емулгатори или лабораторни подобрители), АЛМА ЛИБРЕ, предлагаме серия от нови натурални продукти образуващи „СИСТЕМА МЕГА-ЕНЗЕМА“.

„СИСТЕМА МЕГА-ЕНЗЕМА“, е комбинация от натурални хлебни ензими като видове и доза такаче по натурален природен път, да решават конкретни проблеми при производството (обем, стабилност, стареене...) отговаряйки на съвременните изисквания на потребителите за вкус, визия, аромат и трайност.



СИСТЕМА МЕГА-ЕНЗИМА

Контролна проба	+ Амилаза	Амилаза+ Ксиланаза	Амилаза+ Ксиланаза+ Липаза ...
--------------------	-----------	-----------------------	--------------------------------------

В зависимост от конкретните нужди на българския пазар и проблемите които главно се срещат при машинно (индустриално) или занаятчийско производство АЛМА ЛИБРЕ предлага три нови продукти основани на комбинация от избрани НАТУРАЛНИ ЕНЗИМИ, наречена „СИСТЕМА МЕГА-ЕНЗИМИ“, без „Е“, ВЕГАН, без лактоза.



Тези продукти решават конкретни всекидневни проблеми при производството, подобряват решително крайните резултати по съвременни натурални пътища без ползване на химия и изкуствени методи. Обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ, тел. 0878 257 904