



за професионалисти



НАТУРАЛНА КВАС
ДИВА МАЯ
СИСТЕМА ЕНЗИМИ



Ένα βήμα μπροστά!

ГОЛДЕН ДУРУМ GOLDEN DURUM



Само 0,4-4%
върху брашното

- Много богати натурални аромати
- Приятна лека киселинност
- Приятен вкус, характерен за традиционните селски хлябове
- Много приятен и привлекателен цвят на кората
- Силна вътрешна, „отворена“ структура
- Голяма трайност (включване на влагата в средината на хляба)
- Много малка дозировка, 0,4%-4% върху брашното.
- Без добавяне на мая



без "E"
E-free



ВЕГАН
VEGAN



без лактоза
lactose-free

революционен продукт за хлебарство

ГОЛДЕН ДУРУМ - GOLDEN DURUM



опаковка
от 1кл.

Състав : натурална закваска от твърда пшеница (ДУРУМ), жива дива мая, аскорбинова киселина (витамин С), хлебни ензими.

Доза : 0,4% - 4% върху брашното.

НАЧИН НА РАБОТА

Добавете до 4% ГОЛДЕН ДУРУМ върху брашна (по ваш избор). След хомогенизиране добавете вода (70-75% върху брашното) и сол 2% (върху брашното). (Няма нужда от мая).

Включващите ензими в новия продукт „ГОЛДЕН ДУРУМ“ са главните герои, които действат върху млечно киселата натурална суха закваска (*Sanfransisco vasilus*) от твърда пшеница и живата суха мая (захаровакилус). В резултат на тази иновационна комбинация изключително бързо получаваме хлябове и хлеботорения с много стабилни и изненадващи резултати.

Идеален продукт за традиционни български и балкански хлябове, хлябове по бавна ферментация, френски хлябове, багети и чабати, италианска фокача, хляб с маслини и зехтин, овчарски хляб със сирене, планински корени, гризини, кракери и др.

- ПРЕДИМСТВА :**
- Много богати натурални аромати (благодарение на закваските),
 - Приятна лека киселинност (благодарение на натуралните закваски),
 - Приятен вкус, характерен за традиционните селски хлябове,
 - Много приятен и привлекателен цвят на кората,
 - Силна вътрешна, „отворена“ структура,
 - Голяма трайност (включване на влагата в тялото на хляба).
 - Много малка дозировка, 0,4%-4% върху брашното.
 - Без добавяне на мая (маята е включена в продукта и се активира веднага).

ПРИМЕРНИ РЕЦЕПТИ :

СЕЛСКИ ХЛЯБ			ХЛЯБ ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ		
330104	Брашно лимнос от твърда пшеница (или брашно по ваше желание)	10.000гр.	330104	Брашно лимнос от твърда пшеница (или брашно по ваше желание)	10.000гр.
	Сол	200гр.		Сол	200гр.
210124	ГОЛДЕН ДУРУМ	400гр.	210124	ГОЛДЕН ДУРУМ	400гр.
	Вода	7.500гр.		Вода	7.500гр.
<p>Хомогенизираме брашното с ГОЛДЕН ДУРУМ добре, добавяме водата и солта и месим в тестомесачката за 8-10мин. на бавна скорост и 2-4 на бърза. Температурата на тестото 26 – 28оС Почивка на тестото 30мин. Режим тестото по 900гр., оформяме хлябове и поставяме в каси.</p> <p>Втасване : температура 35оС, влага 75%, време 30 – 35 мин. Печене : с малко пара. Започваме печенето от 220оС и след 5 мин. сваляме на 210 оС. След 20мин. отваряме тамперите до края на печенето. Общо време за печене, 45 – 50мин.</p>			<p>Хомогенизираме брашното с ГОЛДЕН ДУРУМ добре, добавяме водата и солта и месим в тестомесачката за 8-10мин. на бавна скорост и 2-4 на бърза. Температурата на тестото 26 – 28оС Поставяме тестото в подходящ съд, покриваме с фолио и поставяме в хладилника за 6-16 часа.</p> <p>Режим тестото по 900гр., оформяме хлябове и поставяме в каси.</p> <p>Втасване : температура 35оС, влага 75%, време 30 – 35 мин. Печене : с малко пара. Започваме печенето от 220оС и след 5 мин. сваляме на 210 оС. След 20мин. отваряме тамперите до края на печенето. Общо време за печене, 45 – 50мин.</p>		

АЛМА ЛИБРЕ

Технолозите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ сме на ваше разположение за начин на употреба, рецепти, маркетингови проекти и нови изделия по ваши параметри и изисквания. Тел:0878 257 904

**Alma
Libre**



Ева Вѝжа μπροστά!

СПЕЦИФИКАЦИЯ



Код: 210124

ГОЛДЕН ДУРУМ

Кондензиран натурален подобрител, без стабилизатори и сгъстители за хлебни изделия

Състав : натурална суха закваска от твърда пшеница (ДУРУМ стартер), жива мая, аскорбинова киселина (витамин С), хлебни ензими.

Доза : 0,4% - 4% върху брашното.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	301 Kcal / 1263KJ
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	60,2гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	1,5гр.
ПРОТЕИНИ	11гр.
СОЛ	0,007гр.
ФИБРИ	6,6гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Добавете до 4% ГОЛДЕН ДУРУМ върху брашна (по ваш избор).

След хомогенизация добавете вода (70-75% върху брашното)

Включващите ензими в новия продукт „ГОЛДЕН ДУРУМ“ са главните герои, които действат върху млечно киселата натурална суха закваска (*sanfransisco vacilus*) от твърда пшеница и живата суха мая (захаровакилус). В резултат на тази иновационна комбинация изключително бързо получаваме хлябове и хлеботорения с много стабилни и изненадващи резултати.

Идеален продукт за традиционни български и балкански хлябове, хлябове по бавна ферментация, френски хлябове, багети и чабата, италианска фокача, хляб с маслини и зехтин, овчарски хляб със сирене, планински корени, гризини, кракери и др.

- ПРЕДИМСТВА :**
- Много богати натурални аромати (благодарение на закваските),
 - Приятна лека киселинност (благодарение на натуралните закваски),
 - Приятен вкус, характерен за традиционните селски хлябове,
 - Много приятен и привлекателен цвят на кората,
 - Силна вътрешна, „отворена“ структура,
 - Голяма трайност (включване на влагата в тялото на хляба).
 - Много малка дозировка, 0,4%-4% върху брашното.
 - Без добавяне на мая (маята е включена в продукта и се активира веднага).

Опаковка : 1кг.

Произведено във Германия. PVP Premium Baking Products GmbH

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца след производството)

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо. (около 18оС, около 60% влага)

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



