КЛАСИЧЕСКА БАЛКАНСКА БАНИЦА "КУРУ" със сирене

330118	**Брашно СУПЕР ЕЛЕФАНТ глутен 58%**	**1000гр.**
330101	**Брашно СУПЕР СИЛНО глутен 31%**	**1000гр.**
	Сол	40гр.
184005	**Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8%**	**200гр.**
180110	**Маргарин жълт РУЛ ДРАГСБЕРГ нарязан на кубчета**	**800гр.**
180201	**Супер фат**	**600гр.**
	Вода	500гр.
	Яйца	100гр.
	Захар	60гр.
	Мая	40гр.
180603	**Набухвател Бейкин Паунтер ХЕРКУЛЕС**	**30гр.**
210201	**Бюкер 2 – натурална закваска (по желание)**	**150гр.**

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ - МЕТОД

- Измесваме брашната и яйцата заедно с всичките мазнини нарязани на кубчета за около 1мин.
- Добавяме набухвателя ХЕРКУЛЕС и натуралната закваска БЮКЕР и разбиваме за още 2 мин.
- Добавяме маята и разбиваме за още 3-4 минути докато се получи ронливо тесто.
- Разтваряме добре захарта и солта във водата.
- Добавяме водата към тестото малко по малко и продължаваме разбиването за около 2 мин.
- Температура на тестото 25оС.

- Почивка на тестото 60мин. в хладилника.

  (Ако желаем тестото да има малко многолистен характер, след почивката, отваряме лист и оформяме една сгъвка. Опаковаме тестото в фолио и оставяме да почине за няколко чаша в хладилника.)

- Режим по 100-110гр. и оформяме топки. Почивка още 20-30мин. (по желание)
- Отваряме 3мм. оформяме и пълним.
- Печене на 180-190° С за 15-35 мин. в зависимост от размера.

https://youtu.be/G2OgllQ7Rog
https://youtu.be/2xCfEKKXH7A Q

Видео рецепта, 38,14мин. натиснете тук

КЛАСИЧЕСКА БАЛКАНСКА БАНИЦА "КУРУ" със сирене

Линзер маслено солено тесто, много вкусно и леко хрупкаво с много богати аромати на натурално краве масло със пълнеж от крем сирене-бешамел.
Баниците КУРУ, не изсъхват бързо, имат голяма трайност и запазват ароматите и натуралните си вкусовете
Благодарение на начина на месенето и ползваните натурални суровини

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

Предложения за пълнежи ПЪЛНЕЖ:

1. Пълнеж КРЕМ БЪЛГАРСКИ КАШКАВАЛ

	Кашкавал	200гр.
183602	Бешамел	70гр.
182104	Албумин	10гр.
	Вода	270 гр.

Разбърквамe всичко заедно за 3-4 мин до пълна хомогенизация

2. Пълнеж КРЕМ МАНУРИ-ГРАВИЕРА-КРИТ

480208	Манури	100гр.
480301	Гравиера КРИТ*	100гр.
183602	Бешамел	60гр.
182104	Албумин	10гр.
	Вода	200гр.

Разбърквамe всичко заедно за 3-4 мин до пълна хомогенизация.

3. Пълнеж КРЕМ ТИРОГАЛОС-МАНУРИ

480208	Манури	120гр.
183602	Бешамел	50гр.
182104	Албумин	10гр.
480201	Тирогалос	200гр.

Разбърквамe всичко заедно за 3-4 мин до пълна хомогенизация.

4. Пълнеж КРЕМ ТИРОГАЛОС-МАНУРИ (2)

480208	Манури	120гр.
183602	Бешамел	50гр.
480201	Тирогалос	200гр.

Разбърквамe всичко заедно за 3-4 мин до пълна хомогенизация.

5. Пълнеж КРЕМ ФЕТА-ТИРОГАЛО

480215	Фета	140гр.
183602	Бешамел	50гр.
182104	Албумин	10гр.
480119	Тирогалос	200гр.

Разбърквамe всичко заедно за 3-4 мин до пълна хомогенизация.

6. Пълнеж КРЕМ ЧЕТИРИ СИРЕНА

480301	Гравиера КРИТ*	50гр.
480208	Манури	50гр.
480215	Фета	50гр.
183602	Бешамел	50гр.
182104	Албумин	10гр.
480119	Тирогалос	200гр.

Разбърквамe всичко заедно за 3-4 мин до пълна хомогенизация.

7. Пълнеж КРЕМ БАЛКАНСКИ СИРЕНА

	Кашкавал	150гр
480208	Гравиера КРИТ*	50гр
183602	Бешамел	50гр
182104	Албумин	10гр
480119	Тирогалос	200гр
	Вода	50гр

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Хомогенизирате в миксера всичките продукти заедно за 3-4 мин.

***вместо класическата ГРАВИЕРА КРИТ (овце мляко80%-козе мляко20) код 480208 може да ползвате ГРАВИЕРА КРИТ КОЗЕ (козе мляко 100%) код 480304 или ПУШЕНА ГРАВИЕРА КРИТ**

8. Пълнеж ВЕГАН КРЕМ – ВКУС МОЦАРЕЛА

480220	ВЕГАН ГУРМЕ - ВКУС МОЦАРЕЛА	400гр.
011104	Соева напитка ХОПЛА*	1500гр.
090234	Нишесте	90гр.
180101	Мек маргарин	45гр.
	Сол	3гр.
090229	Сладка паприка	10гр.

На слаб огън хомогенизираме всичките продукти освен ВЕГАН ГУРМЕ - ВКУС МОЦАРЕЛА.
На края, добавяме настъргано ВЕГАН ГУРМЕ - ВКУС МОЦАРЕЛА и хомогенизираме.

*вместо Соева напитка ХОПЛА (код011104) може да се ползва **ОВЕСЕНА НАПИТКА ХОПЛА (код011103), ОРИЗОВА НАПИТКА ХОПЛА (011102) , БАДЕМОВА НАПИТКА ХОПЛА (код 011105) или обикновена бода**

В предложените рецепти за пълнежи може да добавите подправки по желание.

Всичките сирена и гравиери трябва да бъдат настъргани.

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.

330101	**СУПЕР СИЛНО** брашно от мека пшеница 25кг.			Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава стуктура, висока абсорбация и голям обем. ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 31,0% ПЕПЕЛ 0,55%.	Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрява естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба. falling number (здравина на зърната) минимум 280, абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%
330118	**СУПЕР ЕЛЕФАНТ** силно канадско за козунаци от мека пшеница 25кг.			Супер специално брашно, за козунаци, произход Канада, с високо протеиново съдържание и повече глутен. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 58,0% ПЕПЕЛ 0,55%	Много силно брашно с много голяма разтегляемост (766-999), много подходящ и за производство на Козунаци, бриош и др. Гледайте филм/ рецепта: https://youtu.be/uRWb8-909Tw
184005 **184008**	**Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8%** Кашон 10кг. **Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8%** бидон 18 кг.			**99,8% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка употреба. Идеално масло за курабии, козунаци сиропирани и др. Силен аромат, много малка доза.**	**Екстракт, с изключителни природни, много силни аромати на краве мляко. Ползвате малка доза, за да придадете вкус и аромат на вашите изделия. Екстракт, много икономичен.**
180201 **180202**	**ГОТВАРСКИ МАЗНИНИ: Гранулирана растителна мазнина 100%** Тенекия 16кг. **Гранулирана растителна мазнина 95% и 5% масло.** Тенекия 16кг.			**Растителни мазнини за готвене с гранулирана структура, идеални за различни видове краваи, сладки на фурна, курабии, козунаци и бриош. За сиропирани сладки! Подходяща за готвене!** 	**Много лесни за употреба, с гранулирана структура осигуряваща приятна структура на крайните изделия. Лек вкус и природни аромати, (комбинация на палмови, слънчогледови и памучни мазнини)** **С 5% екстракт масло /ферменте/ за лек вкус на прясно масло.**
180110	**Рул жълт / на платки твърд маргарин 80%**			**Твърд маргарин с каротин за многолистно тесто.**	**Твърд маргарин на плочи с каротин, подходящ за производство на кори за баници по френски и шотландски метод. Лесен за употреба, съвършен резултат при крайния продукт.**

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 183601 **КРЕМ БЕШАМЕЛ**

BECHAMEL EXQUISIT

ГОТОВА СМЕС ЗА КРЕМ БЕШАМЕЛ.

БЕШАМЕЛ ЗА БАНИЦИ, ПИЦИ, ЗАЛИВКИ, ПЕИНИРЛИ, КИС ЛОРЕН И ДР..
ИДЕАЛНА ЗА ПЕЧЕНЕ И ЗАМРАЗЯВАНЕ

Състав:Модифицирано картофено нишесте E1414, суроватка на прах, частично хидратирани растителни мазнини, сироп от гликоза, млечни протеини, сол, сгъстител E401, стабилизатори : E450ii, E471, захар, подправки, оцветители E101i, E160a.
Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, от пшеница или продукти от пшеница, от соя или продукти от соя.

Приложение: Смес за приготвянето на бешамел по студен метод – идеални за студени плънки и в готварството. Запазват сиренето по време на печенето и придават отличен вид и вкус на крайния продукт.

Начин на употреба-примерна рецепта:

Бешамел	**300гр.**
ВОДА	**1000гр**

Разбърквате в миксер бешамел и вода за около 4-5 минути на трета скорост докато сместът стане гладка. С повече или по малко БЕШАМЕЛ може консистенцията да стане по течна или по твърда. (За 500гр. сирена – 100-120гр. крем БЕШАМЕЛ).

Начин на употреба-примерна рецепта за „КИС ЛОРЕН”:
(Банички-солени хапки)

Бешамел	**200гр.**
ВОДА	**1000гр**
яйца	**6бр.**
Млечна сметана 35%	**300гр.**
Сол, пипер.	

Разбърквате в миксер бешамел и вода и после добавете яйцата, млечната сметана солта и пипера (на трета скорост за 4-5 минути)
Опаковка :10кг.
Произведено във Германия. КОМПЛИТ - KOMPLET.
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.
София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180201 **ГОТВАРСКА МАЗНИНА 100%**

SUPER FAT

СЪСТАВ: растителни мазнини (палмови), растителни масла (от слънчоглед и от памучни растения). 99,9%, аромати, витамини А и D, оцветители : Б каротин.

Характерни черти: Много богата мазнина на витамини
Витамин А 800мг/100гр.
Витамин Д 5мг/100гр.
Витамин Е 3мг/100гр.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	**ЗА 100гр.**
ЕНЕРГИЙНОСТ	900KCAL (3700KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ Мононаситени полинаситени	100гр. 46гр. 32гр. 22гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,00гр. 0,00гр.
ПРОТЕИНИ	0,00гр.
СОЛ	0,00гр.
ФИБРИ	0,00гр.

Опаковка : тенекия 16кг.
Производител : STELIOS KANAKIS AVEE - Гърция
Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999
Приложение:

Растителна готварска 100% висококачествена мазнина.

За кифлички, козунаци, сиропирани сладкиши и др.

ПРЕДИМСТВО :
Растителна мазнина за готвене с гранулирана структура, идеална за различни видове краваи, сладки на фурна, курабии, козунаци и бриош.
За кифлички, козунаци, сиропирани сладкиши и др

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката
Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

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: 330101

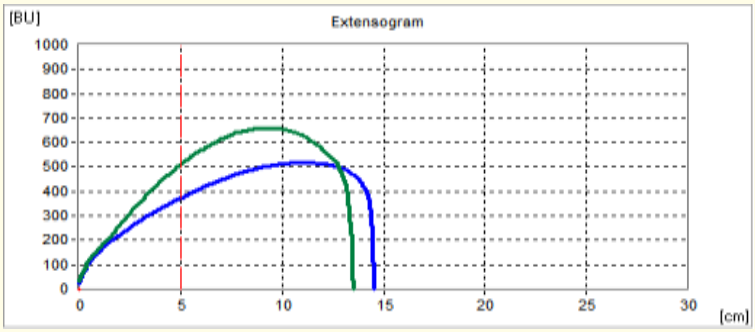
БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

Състав: пшенично брашно.
Приложение:

Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава стуктура, висока абсорбация и голям обем. Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрава естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба.

ВЛАГА 14%
ГЛУТЕН минимум 31,0%
ПЕПЕЛ 0,55% **falling number (здравина на зърната) минимум 280**
абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 100-116
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 373-509
Extensibility [mm] (еластичност) : 145-136
Maximum [BU] (разтегляне): 517-660
Ratio Number (Max.): 3,6-4,9.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр. 0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	72,0гр. 0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12,5.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,55гр.

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: 184005

ФЕРМЕНТЕ
френско масло 99,8%

Прясно масло 99,8% масленост. (от прясно мляко)

Идеално масло за бисквити,Кремове, мусове,дребни сладки, петифури, козунаци, курабийки и други сладкиши.

Състав: **млечно масло** 99,8%, ванилин.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	**ЗА 100гр.**
ЕНЕРГИЙНОСТ	900KCAL (3700KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	99,8гр. 65-70гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	следи следи от лактоза
ПРОТЕИНИ	следи
СОЛ	следи

Опаковка : 10кг.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

99,8% МАСЛЕНОСТ, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО
Идеално масло за курабии, козунаци , сиропирани и др.
Силен аромат, много малка доза.
Идеално за курабийки,
дребни сладки и сиропирани.
За всяка готварска употреба.

Произведено във Франция. BEURALIA: 13 BIS RUE DE L' AUBRAC 75012 PARIS

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999
Срок на годност: виж опаковката
Съхранение – транспортиране : при +6°С 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: 180110 **Рул жълт-твърд маргарин с каротин**

СОЛЕН РАСТИТЕЛЕН МАРГАРИН ЗА БАНИЦИ

СЪСТАВ: Палмово олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, палмово олио (иццяло хидрогенизирано), сол (1,5%), емулгатори: (E471,E475,E322), Консервант: калиев сорбад (E202), аромат, окислител (E330), антиоксидант (E304, E306), оцветител: В-каротен (E160A),

Опаковка : кашон 2 бр. Х 10кг. (20кг.)

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	**ЗА 100гр.**
ЕНЕРГИЙНОСТ	720KCAL (2960KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ Мононенаситени Полиненаситени Транс мазнини	80гр. 38гр. 24гр. 2гр. 11гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр. 0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.

Вода 18,4%, сол 1,5%, натрий 0,6%
Без GMO продукти
Не съдържа алергени съставки
Производител : ДРАГСБЕК - Дания
DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK
Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Приложение:
Твърд маргарин за производство на кори за баници по френски и шотландски метод.

ПРЕДИМСТВО:

Твърд маргарин с каротин за многолистно тесто.

Твърд маргарин на филии с каротин, подходящ за производство на кори за баници по френски и шотландски метод. Лесен за употреба, съвършен резултат при крайния продукт. Предлага се в различни категории в зависимост от сезона и температурата.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 6 месеца от датата на производството)
Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при + 10 **о/С 15оС**

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: 330101

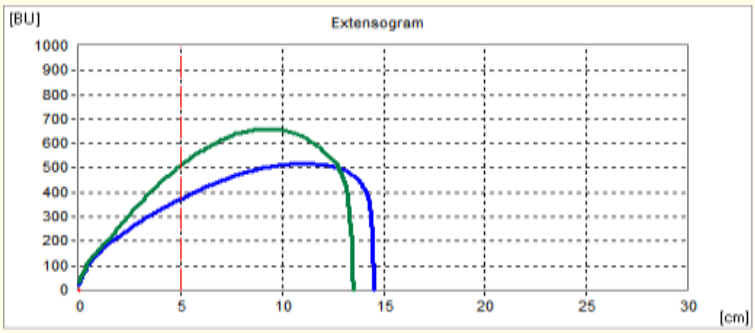
БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

Състав: пшенично брашно.
Приложение:

Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава стуктура, висока абсорбация и голям обем. Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрава естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба.

ВЛАГА 14%
ГЛУТЕН минимум 31,0%
ПЕПЕЛ 0,55% **falling number (здравина на зърната) минимум 280**
абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 100-116
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 373-509
Extensibility [mm] (еластичност) : 145-136
Maximum [BU] (разтегляне): 517-660
Ratio Number (Max.): 3,6-4,9.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр. 0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	72,0гр. 0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12,5.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,55гр.

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

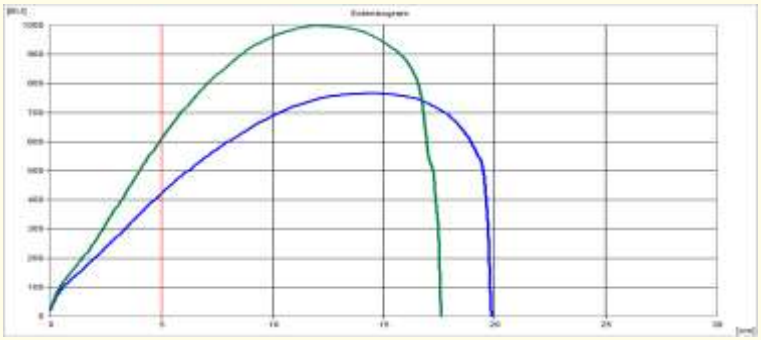
Код: 330118

БРАШНО : "СУПЕР ЕЛЕФАНТ" - силно за кузунаци

Състав: **пшенично брашно.**
Приложение:

Супер специално брашно категория П, от мека пшеница, произход Канада, високо протеиново съдържание и повече глутен. Голяма гъвкавост, силна структура, здраво набухване. Много подходящо за производство на козунаци, бриош, панетоне, кроасани, донъти, и др.

ВЛАГА 14,50% **ГЛУТЕН минимум 58,0%**
ПЕПЕЛ 0,55% **falling number (здравина на зърната)**
минимум 280 **абсорбация на вода - waterabsorption: 65%**



Energy [cm²] (сила/възможност) : 195-223
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 423-610
Extensibility [mm] (еластичност) : 199-176
Maximum [BU] (разтегляне): 766-999
Ratio Number : 2,1-3,5

Опаковка : чувал 25кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1473KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,9гр. 0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,6гр. 0,3гр.
ПРОТЕИНИ	22 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,50гр.

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

СИРЕНЕ„ГРАВИЕРА“ ПУШЕНО от КРИТ

40% масленост / 38% влажност

	СИРЕНЕ„ГРАВИЕРА“ ПУШЕНО от Крит (ЗНП) 3к.
	СИРЕНЕ„ГРАВИЕРА“ ПУШЕНО от Крит (ЗНП)1к.
480307	СИРЕНЕ„ГРАВИЕРА“ ПУШЕНО от Крит (ЗНП) 200гр.

Защитено наименование за произход (ЗНП).

Състав: Овце мляко, козе мляко (мин. 20%), млечно кисела култура, сирище, сол.

Отстранете леко повърхността на продукта преди употреба. .

Описание на продукта: След коагулация на пастьоризирано ПРЯСНО ОВЦЕ и КОЗЕ МЛЯКО с ползване на натурално сирище (30-35оС), продуктът се обработва термично (49-52оС). Ферментиралият продукт се сгъстява и се поставя в специални калъпи като минава през процедура на „мокро осоляване“ . Продуктът узрява минимум 3 месеца в специални каменни зали (подземия) на температура 14-20оС и влажност 90%. Използва се мляко от специална порода овце и кози , свободно отглеждани в планините на остров Крит.

Древногръцкият бог на животновъдството АРИСТЕОС (Αρισταίος), син на Аполон и Кърини, се приема като пазител на занаятчийте производители на традиционните гръцки сирена Гравиера в планински мандри (митиа-μιτιά).

Приложение: Много специално гръцко ДЕЛИКАТЕСНО сирене „ГРАВИЕРА КРИТ“ от ОВЦА ПОРОДА КРИТ, идеално за мезе, салати, пълнежи на баници, добавка към гризини, критс-ролс, гевреци и всеки вид хлеботворение придавайки традиционнен вкус, аромати и плътност.

Подходящо за сладки и солени кейкове и тарти, суфле, кишлорен и всяка друга кулинарна употреба

ИДЕАЛНО МЕЗЕ И ДОБАВКА КЪМ САЛАТИТЕ

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	**ЗА 100гр.**
ЕНЕРГИЙНОСТ	**406KCAL (1684KJ)**
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	**33,0гр.** **22,0гр.**
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	**1,2гр.** **0,1гр.**
ПРОТЕИНИ	**25,9гр.**
сол	**1,6гр.**
фибри	**0,3гр.**
Максимум влага	**38%**
Минимум масленост (върху сухо)	**40%**

Произведено в Гърция от фирма ДУРДУМАКИС (GR 42.2202) за фирма АРИСТЕОС ЕООД

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

Срок на годност: виж опаковката

(годен за консумация препоръчигелно до 12 месеца след производството.)

Съхранение – транспортиране : на 4° С

Продуктът не съдържа ГМО съставки и е годно и полезно за човешка консумация освен за потребители с непоносимост към лактоза и млечни съставки.

София .....

АРИСТЕОС ЕООД

СПЕСИФИКАЦИЯ

СИРЕНЕ„ГРАВИЕРА“ от КОЗЯ порода остров КРИТ

40% масленост / 38% влажност

480304	СИРЕНЕ„ГРАВИЕРА“ от КОЗЯ порода КРИТ (ЗНП) 3к.
480305	СИРЕНЕ„ГРАВИЕРА“ от КОЗЯ порода КРИТ (ЗНП)1к.
480306	СИРЕНЕ„ГРАВИЕРА“ от КОЗЯ порода КРИТ (ЗНП) 200гр.

Защитено наименование за произход (ЗНП).

Съставки: козе мляко, млечно кисела култура, сирище, сол.

Отстранете леко повърхността на продукта преди употреба.

Описание на продукта: След коагулация на пастьоризирано ПРЯСНО КОЗЕ МЛЯКО с ползване на натурално сирище (30-35оС), продуктът се обработва термично (49-52оС). Ферментиралият продукт се сгъстява и се поставя в специални калъпи като минава през процедура на „мокро осоляване“ .
Продуктът узрява минимум 3 месеца в специални каменни зали (подземия) на температура 14-20оС и влажност 90%.
Използва се мляко от специална порода кози , свободно отглеждани в планините на остров Крит.
Древногръцкият бог на животновъдството АРИСТЕОС (Αριστάιος), син на Аполон и Кърини,
се приема като пазител на занаятчийте производители на традиционните гръцки сирена Гравиера в планински мандри (митиа-μιτιά).

Приложение: Много специално гръцко ДЕЛИКАТЕСНО сирене „ГРАВИЕРА КРИТ“ , идеално за мезе, салати, пълнежи за баници, добавка към гризини, критс-ролс, гевреци и в най-различни видове хлеботворения ,придавайки традиционнен вкус, аромат и плътност.
Подходящо за сладки и солени кейкове, тарти, суфлета, кишлорен и всяка друга кулинарна употреба

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	**ЗА 100гр.**
ЕНЕРГИЙНОСТ	**383KCAL (1591KJ)**
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	**30,0гр.** **21,0гр.**
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	**2,1гр.** **0,1гр.**
ПРОТЕИНИ	**26,1гр.**
сол	**2,0гр.**
фибри	**0,3гр.**
Максимум влага	**38%**

Произведено в Гърция от фирма ДУРДУМАКИС (GR 42.2202) за фирма АРИСТЕОС ЕООД
Вносител : АРИСТЕОС ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999
Срок на годност: виж опаковката
Съхранение – транспортиране : на 4° - 6о С
Продуктът не съдържа ГМО съставки и е годен за човешка консумация, освен за потребители с непоносимост към лактоза и млечни съставки.

София .....
АРИСТЕОС ЕООД

СПЕСИФИКАЦИЯ

СИРЕНЕ„ГРАВИЕРА“ от ОВЦА порода КРИТ

40% масленост / 38% влажност

480301	СИРЕНЕ„ГРАВИЕРА“ от ОВЦА порода КРИТ (ЗНП) 3к.
480302	СИРЕНЕ„ГРАВИЕРА“ от ОВЦА порода КРИТ (ЗНП)1к.
480303	СИРЕНЕ„ГРАВИЕРА“ от ОВЦА порода КРИТ (ЗНП) 200гр.

Защитено наименование за произход (ЗНП).

Състав: Овце мляко, козе мляко (мин. 20%),
млечно кисела култура, сирище, сол.

Описание на продукта: След коагулация на пастьоризирано ПРЯСНО ОВЦЕ и КОЗЕ МЛЯКО с ползване на натурално сирище (30-35оС), продуктът се обработва термично (49-52оС). Ферментиралият продукт се сгъстява и се поставя в специални калъпи като минава през процедура на „мокро осоляване“ . Продуктът узрява минимум 3 месеца в специални каменни зали (подземия) на температура 14-20оС и влажност 90%. Използва се мляко от специална порода овце и кози , свободно отглеждани в планините на остров Крит.

Древногръцкият бог на животновъдството АРИСТЕОС (Αριστάιος), син на Аполон и Кърини, се приема като пазител на занаятчийте производители на традиционните гръцки сирена Гравиера в планински мандри (митиа-μιτιά).

Приложение: Много специално гръцко ДЕЛИКАТЕСНО сирене „ГРАВИЕРА КРИТ“ от ОВЦА ПОРОДА КРИТ, идеално за мезе, салати, пълнежи на баници, добавка към гризини, критс-ролс, гевреци

и всеки вид хлеботворение придавайки традиционнен вкус, аромати и плътност.
Подходящо за сладки и солени кейкове и тарти, суфле, кишлорен и всяка друга кулинарна употреба
ИДЕАЛНО МЕЗЕ И ДОБАВКА КЪМ САЛАТИТЕ

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	**ЗА 100гр.**
ЕНЕРГИЙНОСТ	**406KCAL (1684KJ)**
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	**33,0гр.** **22,0гр.**
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	**1,2гр.** **0,1гр.**
ПРОТЕИНИ	**25,9гр.**
col	**1,6гр.**
фибри	**0,3гр.**
Максимум влага	**38%**
Минимум влага (върху сухо)	**40%**

Произведено в Гърция от фирма ДУРДУМАКИС (GR 42.2202) за фирма АРИСТЕОС ЕООД
Вносител : АРИСТЕОС ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999
Срок на годност: виж опаковката
(годен за консумация препоръчигелно до 12 месеца след производството.)
Съхранение – транспортиране : на 4° С
Продуктът не съдържа ГМО съставки и е годно и полезно за човешка консумация освен за потребители с непоносимост към лактоза и млечни съставки.

София .....
АРИСТЕОС ЕООД

КОД 480201 СПЕСИФИКАЦИЯ

ГРЪЦКО СИРЕНЕ «ТИРОГАЛОС»

23% масленост / 70% влажност

Състав: Тирогало (овце суроватка), млечни протеини, палмови мазнини частично хидрогенизирани, **овце млечна сметана,** сол.

Описание на продукта: от овче мляко и овче сметана. Крем, за салати, идеална база за пълнежи на баници

Специална основа за пълнежи на баници с 23% мазнини и ОВЧЕ МЛЕЧНА СМЕТАНА. С бешамел на Комплит (код 183602) върху „ТИРОГАЛОС“ и 200-400гр. традиционни сирена или гравиери по избор основата/фонд „ТИРОГАЛОС“ се превръща в термоустойчив крем сирене за баници. Идеален продукт за салати и всеки вид употреба

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	**ЗА 100гр.**
ЕНЕРГИЙНОСТ	**390KCAL (1636KJ)**
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	**41,4гр.** **22,0гр.**
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	**0,0гр.** **0,0гр.**
ПРОТЕИНИ	**4,3гр.**
сол	**1,0гр.**

Опаковка: 18кг

Произведено в Гърция (GR 42.2040) за фирма АРИСТЕОС ЕООД

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

Срок на годност: виж опаковката

(годен за консумация препоръчително до 6 месеца след производството.)

Съхранение – транспортиране : на 2-4° C

Продуктът не съдържа ГМО съставки и е годно и полезно за човешка консумация освен за потребители с непоносимост към лактоза и млечни съставки.

София .....

АРИСТЕОС ЕООД