



ПИНСА –PINSА / ИТАЛИАНСКА ПЪРЛЕНКА

чабатобразна основа за ПИЦИ-ПИНСА



ПРОДУКТИ

210270	ГРАНОПАН чабата 10	1000гр.
330101	Супер силно брашно	7000гр.
330105	"СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно	2000гр.
	Мая	150гр.
450103	ГРЪЦКИ ЗЕХТИН ЕКСТРА ВЪРДЖИН	200гр.
	Вода(около)	7800гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ НА ХЛЯБА

- Измесваме в тестомесачка за 3 минути на бавна и 12 мин. на бърза.
- Температура на тестото 26° - 27о С
- Първа почивка на тестото 40мин.
- Втора почивка на тестото 240мин.
- Разделяме тестото по 1000гр. и оформяме пърленки
- За малко поставяме оформените пърленки във втесвател.
- Печене : 270° С за 5-6мин / Време : 30минути



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА

Традиционна италианска питка, вид пърленка, известна от средновековието в Италия. Сервира се като хляб-пърленка но може да се ползва като хлебна основа за оформяне на традиционни италиански пици с „дебело“ традиционно селско тесто.

ВНИМАНИЕ :

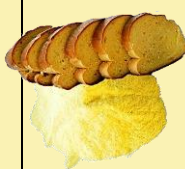
При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!



Обърнете се към
технологите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904

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.

210270	ГРАНОПАН ЧИАБАТА 10% Чиабата изделия швейцарски хляб 15кг.			GRANOPAN CIABATTA е идеална база за производство на вит швейцарски хляб и традиционна италианска чиабата. Основа за създаване на голямо разнообразие от сладки и солени закуски. Идеален продукт за технология на бавна ферментация.	-с брашно от твърда пшеница -с натурален пшеничен квас -доза: само 10% -голяма трайност на крайните изделия -бързо и стабилно производство с всичките методи: пряк способ, полуизвечен пресен и полуизпечен замразен.
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 структура, 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%
330105	"СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно от твърда пшеница 25КГ. (>315мм)			ЕДРО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13% ПЕПЕЛ 0,90%	Същите свойства като на брашно ЛИМНОС но с по голяма кокометрия Идеално за селски хлябове, порьски за хлябове, пици и др. с много добър релеф.
450103	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН от остров КРИТ „КРИТОН ВИОС“ Метална тенекия 5лт.			Плътен и вкусен, придава вкус и еластичност на хлебарски и сладкарски изделия, за готвене и салата. За чиабати, гризини, хлеботворения, кейкове, мъфини, пандишани, със силни природни аромати след изпичане.	Сорт КОРОНИ/остров КРИТ Предимствата, вкуса и здравословните характеристики на зехтин Сорт КОРОНИ ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН са единични по света: -Киселинност <0.3-0.8 % - без транс мазнини -Неповторим вкус и аромат



8104998.

СПЕЦИФИКАЦИЯ
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 структура, висока абсорбция и голям обем.
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.

ВЛАГА 14%

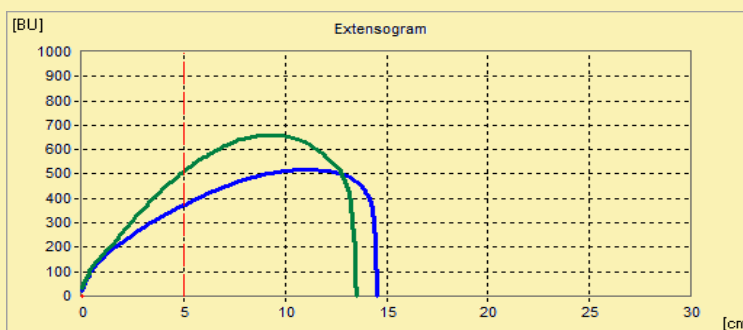
ГЛУТЕН минимум 31,0%

ПЕПЕЛ 0,55%

минимум 280

falling number (здравина на зърната)
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	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	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



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

**210270**

ГРАНОПАН ЧИАБАТА 10%

Смес за производство на италиански, швейцарски хляб тип чиабата.

Основа за огромна гама от хлеботорения и закуски.

Състав: пшенично брашно от твърда пшеница, пшенична закваска на прах, пшеничен глутен, пшенично малцово брашно, фибри от грах, декстроза, ечемичен малц, гума гуар, сол, аскорбинова киселина, натурални хлебни ензими.

Може да съдържа следи от мляко, соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	254KCAL (1065KJ)
МАЗНИНИ	0,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	42,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	4,9гр.
ПРОТЕИНИ	14,5гр.
СОЛ	23гр.
ФИБРИ	8,1гр.

GRANOPAN CIABATTA е идеална база за производство на вит швейцарски хляб и традиционна италианска чиабата. Основа за създаване на голямо разнообразие от сладки и солени закуски. Идеален продукт за технология на бавна ферментация.

- с брашно от твърда пшеница
- с натурален пшеничен квас
- доза: само 10%
- голяма трайност на крайните изделия
- бързо и стабилно производство с всичките методи: пряк способ, полуизвечен пресен и полуизпечен замразен.

Произведено във ШВЕЙЦАРИЯ. Фирма - АГРАНО

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: 330105

БРАШНО : "СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно

Състав: **брашно** от твърда пшеница, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амилаза, ензими.

Приложение:

ЕДРО ЖЪЛТО БРАШНО, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. Едра кора идеално за традиционни селски хлябове. Идеално за производство на ароматни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят. Много добър за декорация и поръсване върху хлябове, придава хрупкавост и много добра визия.

ВЛАГА 14,00%
ПЕПЕЛ 0,90%

ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 12,5%

КОКОМЕТРИЯ : >315µm 50% ± 5
>180 µm 20% ± 5
>112 µm 15% ± 5
<112 µm 15% ± 5

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,3гр.
ПРОТЕИНИ	12,5гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,90гр.

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. 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.

