

ΜΝΟΓΟΖΉΡΝΕΣΤ ЧΙΑ ΚΙΝΟΑ

Προдукти

210357 ЧИА ΚΙΝΟΑ
330102 БΡΑШНО ФАΡΙΝΑ ΖΕΡΟ
Μαγ
Слънчогледовο ολιο
Βοδα

5000 гр.
5000 гр.
250 гр.
250 гр.
± 7000 гр.

Μεσιμ в тесомесачка всичките продукти заедно
освен Слънчогледовο ολιο което го добавяме към края на месенето.
ΜΕСΕΝΕ: на първа скорост за 3μιν. и втора скорост за още бμιν.

Температура на тестото ± 25 °С

Почивка на тестото 25-30μιν. на стайна температура

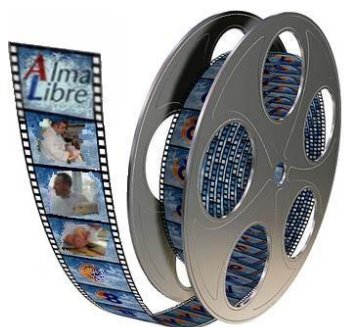
Режим по 650 гр. и оформяме

Ποставяме в форми за тост. (форми за половин килограм)

Декорираме със сусам или и със смес ЧΙΑ ΚΙΝΟΑ

ΒΤΑΣΒΑΝΕ: температура 30ο С. Влага: 70%. Време: ±35-45μιν.

ΠΕЧЕНΕ с пара: в начало на 235ο С и намаляваме след поставяне на 200 ο С за около ±45-50 μιν.
2μιν. след началото отваряме тамперите и след 5μιν. затваряме.



ЗА ΒΙΔΕΟ-РЕЦЕΠΤΑ
ΝΑΤΙΣΗΕΤΕ ΤΥΚ

<https://youtu.be/P5tqTSKK7KQ>



МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ С „ЧИА - КИНОА“



Код 210357
МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ С ЧИА – КИНОА 50%

Vegan

Освен всичките здравословни характеристики от семената ЧИА описани за хляба „ЗДРАВЕ И СИЛА“ код 210337 семената КИНОА осигуряват: **желязо, магнезий, фосфор, Калий, цинк, тиамин и фолиева киселина**



Състав: **ръж**, гранулирана царевича, слънчогледови семки, картофени люспи, **ръжена закваска** на прах, семена от чиа (*Salvia hispanica*) (около 4,8%), сол, ленени семена, пшеничен **глутен**, ядливи пшенични **зародиш**, семена от киноа (около 3,3%), растителни влакна, брашно от тиквени семки, нарязани тиквени семки, пшенични трици, ечемичен малц, витамин С.
ВИДЕО-РЕЦЕПТА: <https://youtu.be/D-CkaEy5f0I>
МАРКАТИНГ: <https://youtu.be/JJRElhmK8Hk>

НОВО

СЕМЕНА ЧИА (4,8%) и СЕМЕНА КИНОА (3,3%) в комбинация с ръжен квас, царевични бейби зърна, слънчогледови лененеи и тиквени семена, снежинки от картофи и ечемичен малц образуват иноваторска многозърнеста смес за много вкусен хляб със специални здравословни характеристики. Поддържа холиستيرола в нормални нива, извор на протеини, нормално развитие на косната система, **ИЗВОР НА ОМЕГА 3 МАСТНИ КИСЕЛИНИ**, Богат на разтворими фибри, **МНОГО БОГАТ ИЗВОР НА ЕНЕРГИЯ**. Многозърнест много вкусен хляб.

КИНОА

„майка на всичките зърнени култури“
(цисайа мама)

Киноата е една най-популярните здравословни храни в света. Тя не съдържа глютен, добър растителен източник на белтъчини е и едно от малкото растения, съдържащи всички есенциални, незаменими аминокиселини.

- Съдържа всички незаменими аминокиселини
- Богата на антиоксиданти храна
- Има нисък гликемичен индекс
- Богата на фибри
- Помага в борбата с излишното тегло
- Не съдържа глютен



ЧИА КИНОА

Μногозърнест от ново поколение

СЕМΕΝΑ ЧИЯ (4,8%) и СЕМΕΝΑ ΚΙΝΟΑ (3,3%) в комбинация с ръжен квас, царевични бейби зърна, слънчогледови лененеи и тиквени семена, снежинки от картофи и ечемичен малц образуват иноваторска многозърнеста смес за много вкусен хляб със специални здравословни характеристики.



- ИЗВОР НА ΠΡΟΤΕΙΝΙ
- ΜΝΟΓΟ ΒΟΓΑΤ ΝΑ ΦΙΒΡΙ
- ΝΙΣΚΑ ΣΤΟΙΧΟΙ
- ΝΑ ΝΑΣΙΤΕΝΙ ΜΑΖΝΙΝΙ







