ПРОФЕСИОНАЛНИ „СЕЛСКИ КОРИ“

Материали :

330101	СУПЕР СИЛНО БРАШНО	1.000 гр.
330118	СУПЕР ЕЛЕФАНТ	1.000 гр.
330114	ЖЪЛТО МНОГО ФИНО БРАШНО "ЛИМНОС"	1.000 гр.
180207	**Шортфат - 100% ДРАГСБЕРГ**	500 гр.
184005	**ФЕРМЕНТЕ 99,8%**	150 гр.
	сол	65 гр.
	захар	75 гр.
	оцет	9 гр.
	вода	± 1.400 гр.

Месим всичките продукти заедно докато се получи еластично тесто.
Разтваряме солта, захарта и оцета във водата. Водата се добавя на 3-4 пъти към тестото. (пълно развитие на тестото).
Месим 8-10 мин на бавна скорост.
Почивка на тестото : минимум 1 час в хладилника (+4оС).
Отваряме лист в ламинатора като постепенно намаляваме дебелината до 1мм.
(Като тестото се отвори на 3мм. обръщаме за да поеме брашно и от двете страни.
Ползваме непрекъснато брашно при ламиниране за да може да се отвори тънък лист.
Като се отвори лист-чаршаф с демелина под 1мм събираме тестото на руло и ползваме.
Отделно, приготвяме разтвор от 50% разтопена растителна мазнина „Шортфат“ и 50% слънчогледово олио за да поръсваме между листата. Сглобяваме баници по различни схеми и различни пълнежи (вижте филма и рецепти за пълнежи които следват)
Без втасване печем на 190-200°С подова пещ, на 170-180°С конвектомат за 15-25мин. малките за 30-40мин. големите в зависимост от размера и печката.

https://youtu.be/bTD216iiAw0

Натиснете ТУК за да видите подробна видео-рецепта

ПРОФЕСИОНАЛНИ „СЕЛСКИ КОРИ“ ЗА БАНИЦИ

Три вида много специални брашна: „ЛИМНОС“ жълто брашно от твърде пшеница (придава вкус и селска визия), „СИЛНО БРАШНО“ от мека пшеница (придава голяма сила на тестото) и канадското брашно „ЕЛЕФАНТ“ с глутен 58% (придава еластичност в тестото), осигуряват много силно и еластично тесто способно да се отвори на лист под 1мм за оформяне на селски кори за баници. Тези СЕЛСКИ КОРИ, изключително здрави, осигуряват хрупкавост от горе и долу в нашите баници и много приятна тестена структура от вътре в баниците. Следват рецепти с различни видове пълнежи

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

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПЪЛНЕЖИ:

СЕЛСКА БАНИЦА СЪС СИРЕНЕ

	Овче висококачествено сирене (натрошено)	400гр.
	Прясно мляко 3,6%	250гр.
	Яйца	100гр.
	Копър (ситно нарязан)	70гр.
	Пипер (по желание)	
	Сол (по желание)	

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме добре млякото с яйцата.

Добавяме към сместа натрошеното сирене и хомогенизираме.

По желание добавяме подправки.

Пълним СЕЛКИТЕ КОРИ и печем на фурна по оказания на рецептата за БАНИЦА СЪС СЕЛКИ КОРИ.

https://youtu.be/bTD216iiAw0

СЕЛСКА СПАНАЧЕНА БАНИЦА СЪС СИРЕНЕ

	Спанак пресен (или замразен бланширан)	1000гр.
	Сирене на едри парчета	450гр.
	Прас лук пресен	200гр.
	Контензирано мляко	200гр.
	Пресен лук	150гр.
	Сух лук	120гр.
450101	Зехтин ЛАДИ	120гр.
	Яйца	100гр.
183602	Бешамел на прах КОМПЛИТ	70гр.
	Копър	70гр.
	Магданоз	70гр.
	Пипер	
	Сол	

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме в голям съд всичките зеленчуци и подправки заедно и за около 2мин. ги натискаме между ръцете за да губят обема си. Добавяме БЕШАМЕЛ КОМПЛИТ, натрошеното сирене и хомогенизираме.

Отделно хомогенизираме добре яйцата, зехтина и кондензираното мляко.

Хомогенизираме двете смеси.

(може да запазим част от течната смес и да поръсваме върху СЕЛСКИТЕ КОРИ вместо растителния разтвор представен в главната рецепта.

Пълним СЕЛКИТЕ КОРИ и печем на фурна по оказания на рецептата за БАНИЦА СЪС СЕЛКИ КОРИ.

https://youtu.be/bTD216iiAw0

Alma Libre
КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР

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

ATHENS CENTER OF GASTRONOMY
έμπνευση & δημιουργία

СЕЛСКА БАНИЦА СЪС КАШКАВАЛ
И МЛЕЧНА СМЕТАНА

	Кашкавал настърган	500гр.
180301	Млечна слетана ЕЛЕВИР 35%	300гр.
	Яйца	300гр.
450101	Зехтин ЛАДИ	200гр.
180603	Набухвател херкулес	5гр.

НАЧИН НА РАБОТА
Разбиваме ръчно яйцата заедно с млечната сметана, набухвателя и зехтина.
Хомогенизираме с едро настърган кашкавал.
Пълним СЕЛКИТЕ КОРИ и печем на фурна по оказания на рецептата за БАНИЦА СЪС СЕЛКИ КОРИ.
https://youtu.be/bTD216iiAw0

СИРЕНЕ-КАШКАВАЛ-ЯЙЦА

Прясно мляко	840гр.
Сирене (настъргано)	600гр.
Яйца	300гр.
Кашкавал (настърган)	200гр.
Зехтин	120гр.
Сол	
Пипер	

НАЧИН НА РАБОТА
Разбиваме яйцата с тел и продължаваме хомогенизацията с течностите (мляко и зехтин).
Добавяме настърганите сирена, сол и пипер и хомогенизираме добре.
Пълним СЕЛКИТЕ КОРИ и печем на фурна по оказания на рецептата за БАНИЦА СЪС СЕЛКИ КОРИ.
https://youtu.be/bTD216iiAw0

Alma Libre
КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР

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

ATHENS CENTER OF GASTRONOMY
έμπνευση & δημιουργία

ПИЛЕ-СИРЕНА-ЗЕЛЕНЧУЦИ

	Обезкостено пиле (на кубчета)	900гр.
	Домати на кубчета	200гр.
	Чушки нарязани (различни цветове)	150гр.
	Сирене овче (настърган)	150гр.
	Кашкавал (настърган)	150гр.
450101	Зехтин	150гр.
	Сух лук нарязан	100гр.
	Моркови настъргани	70гр.
183602	Бешамел на прах КОМПЛИТ	70гр.
090304	Сух чесън	50гр.
	Бяло сухо вино	50гр.
090229	Сладка пушена паприка	20гр.
090306	Риган	18гр.
	Кристална захар	15гр.
	Колиантър	10гр.
	Мащерка	10гр.
	Сол (или 1бр. бульон пиле)	
	Пипер	

НАЧИН НА РАБОТА

ТИГАН 1: На силен огън в тиган слагаме зехтин (70гр.) и добавяме Колиантър, Мащерка и Сух чесън и сладката паприка за да ароматизираме добре мазнината. След 2 минути, добавяме захарта и зеленчуците (Чушки нарязани, Сух лук нарязан и Моркови настъргани) и сотираме за четири минути. Към края на сотиране, добавяме виното.

ТИГАН 2: На друг тиган, на силен огън, слагаме зехтин (70гр.) и сотираме пилето (нарязан на кубчета) за 8-10мин. докато получи цвят. Добавяме доматите и настърганите сирена и оставяме за още 3-4мин. на силен огън.

И на двата тигана добавяме сол, пипер и риган

Обединяваме съдържанието на двата тигана, добавяме Бешамел на прах КОМПЛИТ и хомогенизираме добре.

Пълним СЕЛКИТЕ КОРИ и печем на фурна по оказания на рецептата за БАНИЦА СЪС СЕЛКИ КОРИ.

https://youtu.be/bTD216iiAw0

Alma Libre
КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР

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

ATHENS CENTER OF GASTRONOMY
έμπνευση & δημιουργία

ПИЛЕ-ГЪБИ-КАШКАВАЛ-СМЕТАНА

	Обезкостено ВАРЕНО пиле (на кубчета)	700гр.
	Гъби (пресни или от консерва)	250гр.
	Кашкавал твърд	300гр.
180301	Млечна слетана ЕЛЕВИР 35%	200гр.
450101	Зехтин ЛАДИ	200гр.
	Бяло сухо вино	130гр.
	Яйца	100гр.
	Чушки нарязани (различни цветове)	100гр.
	Сух лук нарязан	100гр.
	Моркови настъргани	70гр.
	Магданоз	30гр.
090229	Сладка пушена паприка	20гр.
	Кари	15-20гр.
	Сол (или 1бр. бульон пиле)	
	Пипер	

НАЧИН НА РАБОТА

На силен огън в тиган слагаме зехтин (70гр.) и добавяме лук, моркови, чушки и магданоз да се сотират.
Добавяме предварително вареното пиле нарязано на малки кубчета заедно с гъбите също нарязани на малки кубчета.
Добаяме подправките (Сладка пушена паприка, кари, пипер и бульон пиле) и хомогенизираме добре.
Към края на сотиране, добавяме виното и оставяме за 3-4 мин. на среден огън.
Накрая, добавяме млечната сметана ЕЛЕВИР и хомогенизираме на среден огън за 2-3мин.
Сваляме от огъня и добавяме настъргания кашкавал, яйцата пипер и сол (колкото смятаме че трябва).
С останалия зехтин поръсваме върху СЕЛСКИТЕ КОРИ като сглобяваме баницата.
Пълним СЕЛКИТЕ КОРИ и печем на фурна по оказания на рецептата за БАНИЦА СЪС СЕЛКИ КОРИ.
Поръсваме с малко сусам преди печене.

https://youtu.be/bTD216iiAw0

Alma Libre
КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР

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

ATHENS CENTER OF GASTRONOMY
έμπνευση & δημιουργία

СЕЛСКА ТИКВЕНА БАНИЦА С БЕШАМЕЛ

	Пресни тикви настъргани	1200гр.
	Сирене дребно натрошен	500гр.
183602	Бешамел на прах КОМПЛИТ	200гр.
450101	Зехтин ЛАДИ	200гр.
	Яйца	150гр.
	Моркови настъргани	100гр.
	Сух лук настърган	80гр.
	Пресен лук нарязан	80гр.
	Копър	40гр.
	Пипер	
	Сол (по желание, в зависимост от солеността на сиренето)	

НАЧИН НА РАБОТА

Настъргваме тиквичките осоляваме и оставяме да се изцедят.
В горещ тиган с малко зехтин (70гр.) сотираме сух и пресен лук, за около 5мин.
Добавяме настърганите тикви и моркови и продължаваме да сотираме за 2-3мин.
Сваляме от огъня и добавяме, яйцата, настърганото сирене, бешамел КОМПЛИТ (подправки по желание) и хомогенизираме.
Пълним СЕЛКИТЕ КОРИ и печем на фурна по оказания на рецептата за БАНИЦА СЪС СЕЛКИ КОРИ.
Между СЕЛСКИТЕ КОРИ, поръсваме с останалия зехтин.
https://youtu.be/bTD216iiAw0

СЕЛСКА БАНИЦА „ГРЪЦКА МУСАКА“
С ПАТЛАДЖАНИ И КАЙМА

	Патладжани 4бр. среден размер	400гр.
	Кайма телешка (ли смес)	250гр.
	Сирене	250гр.
	Червени чушки 4бр. ситно нарязани	200гр.
	Сух лук ситно нарязан на кубчета	150гр.
	Яйца	100гр.
090304	Сух чесън	50гр
090306	Риган	18гр.
	Пипер	
	Сол (по желание)	

НАЧИН НА РАБОТА

Поставяме на тава, нарязани на филийки патладжаните и чушките и с малко зехтин печем на фурна на 200оС за около 10-15мин. докато станат меки. Изваждаме от фурната и след като изстинат, нарязваме на кубчета.
На тиган с малко зехтин сотираме лука и след това, добавяме каймата и продължаваме приготвяне на среден огън.
Добавяме подправките (сол, пипер, чесън на прах) Сместа е готова като каймата получи кафяв цвят.
Хомогенизираме двете смеси и пълним СЕЛСКИ КОРИ по оказания на рецептата за БАНИЦА СЪС СЕЛКИ КОРИ.
https://youtu.be/bTD216iiAw0

Alma Libre
КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР

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

ATHENS CENTER OF GASTRONOMY
έμπνευση & δημιουργία

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.

184005	**Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8%** Кашон 10кг.			**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	**ГОТВАРСКИ МАЗНИНИ: Гранулирана растителна мазнина 100%** 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.**
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%
330104	**"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО** много фино брашно от твърда пшеница 25КГ.			ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13% ПЕПЕЛ 0,90%	Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тънка кора, голям обем, голяма абсорбация на вода.
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

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180201 **ГОТВАРСКА МАЗНИНА 100%**

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

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

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

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330101

БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

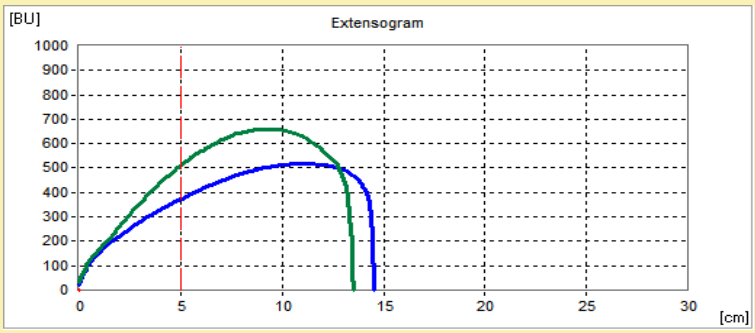
Състав: пшенично брашно.

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 ЕОО

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

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184005

Beuralia

Alma Libre

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

ФЕРМЕНТЕ
френско масло 99,8%

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

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД София

Alma Libre
КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР

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

ATHENS CENTER OF GASTRONOMY
έμπνευση & δημιουργία

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330104

БРАШНО : "ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно

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

ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тънка кора, голям обем, голяма абсорбация на вода.

ВЛАГА 14,00%
ПЕПЕЛ 0,90%

ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13%

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,9гр. 0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	72,7гр. 0,2гр.
ПРОТЕИНИ	13 гр.
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. 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.

СПЕСИФИКАЦИЯ

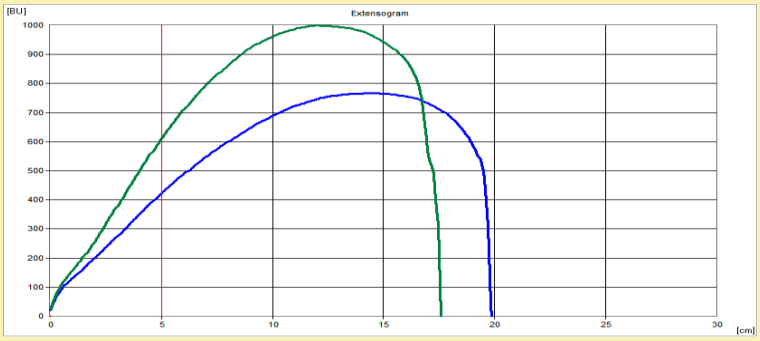
Код: 330118

БРАШНО : "СУПЕР ЕЛЕФАНТ" - силно за кузунаци

Състав: **пшенично брашно.**
Приложение:

Супер специално брашно категория П, от мека пшеница, произход Канада, с 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

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

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