

ПРЕДЛОЖЕНИЯ-ОФЕРТА АЛМА ЛИБРЕ КАТАЛОГ № 1-2

*Разкриваме силата скрита във всяка суровина, ПЪРВИЧНА или от НОВО ПОКОЛЕНИЕ,
и заедно с вас проектираме успеха.*

**КАТАЛОГ
№1-2**

ПЪРВИЧНИ СУРОВИНИ за хлебарство
(брашна, натурални закваски, малц и др.),
от най-плодородните земи както природата ги ражда.

08.01.26г.

<https://www.almalibrecenter.com/>

**Alma
Libre**



НОВО ПОКОЛЕНИЕ продукти за хлебарство, обработени от най-големите фирми по света
с цел : много бързо, удобно, стабилно и икономично производство.
Смеси и миксове от природни суровини обработени с иновация и технологии по предназначение,
от екипи и мастър-бейкъри, иноватори по света.

ФИЛМИ с РЕЦЕПТИ – ИДЕИ – АПЛИКАЦИИ

На много от продуктите които представяме в тази оферта включихме линк, оцветен на жълт цвят с видеоклип-рецепти на български език.
Като ще включени в ИНТЕРНЕТ, само натискате върху линк за да се отвори видео сниман специално за продукта от АЛМА ЛИБРЕ.
За повече информация, представяне, мостри, обучения, презентации, рецепти или друго, обърнете се към АЛМА ЛИБРЕ :
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797. Технолози: тел.0878984887, 0878257904



ПЪРВИЧНИ СУРОВИНИ ЗА СЛАДКАСТВО И ХЛЕБАРСТВО

К1 21/1 - БРАШНА (стр. 3-15)

К1 22/1 - НАТУРАЛНИ ЗАКВАКСИ И МАЛЦ ЗА ХЛЯБОВЕ (стр. 16-21)
- ТОПИНГ-ПОРЪШКИ ЗА ХЛЯБОВЕ и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ (стр. 51-52)

К1 23/1 - КОРИ И КАДАИФ (стр. 62-72)

К1 24/1 - КРЕМ СИРЕНЕ и СИРЕНА ЗА СЛАДКАРСТВО (стр. 73)
- ГРАВИЕРИ и СИРЕНА

К1 25/1 - СВИНСКИ ДЖОЛАН (стр. 74)

К1 26/1 - ИТАЛИАНСКО КАФЕ „ПАСКУЧИ“ (стр. 75-76)



СУРОВИНИ ОТ „НОВО ПОКОЛЕНИЕ“ ЗА СЛАДКАСТВО И ХЛЕБАРСТВО

К1 21/2 - СМЕСИ ОТ БРАШНА

СМЕСИ ОТ БРАШНА ЗА ХЛЕБАРСТВО (стр. 23-32)

СМЕСИ ОТ БРАШНА ЗА ФУНКЦИОНАЛНИ ХЛЯБОВЕ (стр. 33-48)

- СМЕСИ ОТ БРАШНА ЗА КЕЙКОВЕ, ПЕЧИВА и др. (стр. 54-67)

К1 22/2 - ХРУПКАВИ СМЕСИ ЗА СЛАДКАРСТВО КРИСПИ. (стр. 68)

НАУКАТА СРЕЩА ПРИРОДАТА

К1 27/2 - ПОДОБРИТЕЛИ, набухватели, есенции за СЛАДКАРСТВО (стр. 77-80)

-есенции стр.81-82

К1 28/2 - ПОДОБРИТЕЛИ И ЕНЗИМИ ЗА ХЛЕБАРСТВО (стр. 83-93)

К1 29/2 - ХРАНИТЕЛНИ ДОБАВКИ за сладкарство и хлебарство (стр.94-95)

К1 30/2 - ВАФЛЕНИ И БИСКВИТ. ПРОДУКТИ, готови за употреба.(стр.96-107)

Опишете към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ, вашите намерения, мечти, въображения и маркетингови планове .
Ние, с помощта на технолози и академиите на производителите ще оформим заедно с вас конкретни предложения и рецепти с тези суровини.
Задайте конкретни задачи, обем, тегло, визия, себестойност за да осъществим заедно с вас, вашите мечти.
Заедно с търговците изберете от информативната снимкова база на АЛМА ЛИБРЕ визия и нека заедно я превърнем в реалност.

В този каталог-оферта, за професионалисти, представяме :

- 182 конкретни ПЪРВИЧНИ продукти (брашна, масла, млечни сметани, плодове, ядки и др.)
както природата ги разви или с първична традиционна обработка и ги отбелязваме с зелен цвят.
- 194 конкретни продукти от „НОВО ПОКОЛЕНИЕ“ (маргарини, растителни кремове, течни и изкуствени шоколади, смеси и др.)
както специални индустрии ги произвеждат, за да улеснят производство на професионалисти и ги отбелязваме с бордо цвят.
- 306 висококачествени полуфабрикати, (вафлени фунийки, тарти, пурички, замразени закуски и сладки и др.)
готови за ползване при липса на време за да се произведат от вас или като база за идеи и ги отбелязваме с кафяв цвят.
- 33 лабораторни подобрители, набухватели, стабилизатори.



При представяне-офериране на всичките тези 715 продукти-суровини, включихме над 2000 оригинални снимки на крайни продукти произведени със суровините които АЛМА ЛИБРЕ предлага и са произведени от технолозите на АЛМА ЛИБРЕ или гости презентатори в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ в над 300 презентации/обучения/дегустации през период 2009-2019г.

Над 4000 професионални рецепти и приложения с доказан успех по европейските „сладкопекарни“ са на разположение на клиентите на АЛМА ЛИБРЕ както и възможност за оформяне на конкретни рецепти (tailor made) по изискване на партньори (обем, тегло, визия, себестоимост). Няколко от тези рецепти са качени в тази оферта като линк-филми (отворете „clіc“ върху линк)

Поискайте информация, рецепти, технологии и приложения от търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ :

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797 Технолози: тел.0878984887, 0878257904



Моделът на „сладкопекарната“, „boulangerie patisserie“ го наричат французите, „Sweet Bakery Shop“ немците, «артоζαχαροπλαστείο» гърците и т.н. е съвременния европейски модел на занаятчийски обекти които произвеждат, пекат и продават на място цялата гама занаятчийски продукти за съвременните потребители.

Хлябът, закусните и кафето са гамите които привличат потребители да влизат всеки ден по „сладкопекарните“, а гамата на тортите, мусове, пасти и др. (патисери) гамата на бисквитите, гамата на хлеботоренията, на кейкове, мъфини, бисквити, сиропирани и други печива са задължителни допълнения за една „сладкопекарна“.

Съвременна „сладкопекарна“ без занаятчийски сладолед не може да съществува (вижте отделен каталог №4)

В този основен каталог на АЛМА ЛИБРЕ, продължаваме с продукти за хлебарство, много от които са важни и за сладкарство (както и обратното).

ВСИЧКО ТРЪГВА ОТ БРАШНОТО

K1 - 21/01



АЛМА ЛИБРЕ избра една от най-големите мелници на балканския полуостров за първокласни брашна, с традиция над 100 години „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“. Пълнопротеиновите зърна, от сортове за човешка консумация, развиват природни ензими в зърната които осигуряват брашна с големи „хлебопроизводителни способности“, и включват природни качества и сили които могат достойно да произведат оригинални хлябове, хлеботорения, бисквити, пандишпани и т.н.

БЕЗ НУЖДА ОТ ИЗКУСТВЕНИ И ЛАБОРАТОРНИ ПОДОБРИТЕЛИ.

В десетките посещения в „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“, които организирахме заедно със стотици български сладкари и хлебари, се убедихме на място за природните качества на брашната от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ и разбрахме производителната системата осигуряваща ВИНАГИ СТАБИЛНО КАЧЕСТВО.

ВСИЧКО ТРЪГВА ОТ БРАШНОТО

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНИ БРАШНА ОТ ТВЪРДА ЖЪЛТА ПШЕНИЦА	К1 - 21/01	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА подобрител за слабите брашна) (натурален	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>330104</u>	"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.	2,31лв./кг. – 1,18€ <i>Vegan</i>
<u>330105</u>	"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, поръски за хлябове, пици и др. с много добър релеф.	2,31лв./кг. – 1,18€ <i>Vegan</i>
<u>330106</u>	"ПАНАДЕРО" - ЖЪЛТО много силно брашно от твърда пшеница 25КГ.			много силно ЖЪЛТО БРАШНО (категория М) с висока абсорбираща способност. от стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 34% - протеин 13,5% ПЕПЕЛ 0,90%	Отличителният природен аромат на квас, привлекателна златна кора и пухкава вътрешност с голяма трайност и стабилно качество.	2,51лв./кг. – 1,28€ <i>Vegan</i>
<u>330141</u>	"ЕНТОПИО" – ЖЪЛТО и малцово брашно от твърда пшеница 25КГ.			Връщане в традицията със селски хлябове от жълто и малцово брашно с неповторим аромат и вкус. подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове. ВЛАГА 14% ГЛУТЕН минимум 32% - протеин 12% ПЕПЕЛ 0,90%	Равновесието на натуралните природни качества на твърдата пшеница с тези на малцовото брашно, осигуряват мека вътрешност, много хрупкава ароматна кора и дълга трайност.	3,08лв./кг. – 1,57€ <i>Vegan</i>

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНИ БРАШНА ОТ ТВЪРДА ПШЕНИЦА И ЦАРЕВИЧА		К1 - 21/01	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА (натурален подобрител за слабите брашна)	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>330108</u> <u>330109</u>	ГРИЗ - ЖЪЛТА от твърда пшеница 25КГ. ЕДРА ГРИЗ ФИНА ГРИЗ			От смилането на 100% гръцка стъкловидна пшеница. ВЛАГА 14% ГЛУТЕН минимум 26-28% - протеин 12% ПЕПЕЛ 0,75% Кокометрия на едър : 700 мм Кокометрия на фин: 450мм	твърда	Идеални за приготвяне на сладкарски кремове, яйчен крем, ръчни пасти лазаня и макарони, меломакарона, сладки и голяма гама от хлябове.	<i>Vegan</i> 3,03лв./кг. – 1,55€ 2,73лв./кг. – 1,39€
<u>330121</u>	"ПРИМА" царевично брашно 25кг.			Висококачествено царевично брашно, с натурален кехлибарен цвят, ниска масленост, от подобрени царевични сортове. ВЛАГА 14,50% мазнини 1,5% Протеини 7% ПЕПЕЛ 0,40% Кокометрия: 450мм		Подходящо за производство на царевични хлябове с ниско глутеново съдържание.	2,71лв./кг. – 1,38€ <i>Vegan</i>
<u>330123</u>	СУПЕР ЛИМНОС жълто/царевично брашно от 50% твърда пшеница 50% царевично 25КГ.			ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница заедно с царевично брашно. ВЛАГА 13,00% ГЛУТЕН минимум 24% - протеин 12,5% ПЕПЕЛ 0,90%		Идеално за производство на селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят.	3,60лв./кг. – 1,84€ <i>Vegan</i>
<u>330149</u>	ПРИМАВЕРА – лимнос от твърда пшеница царевично -прима и семена чия 25КГ.			Брашното от твърда пшеница ЛИМНОС, се среща с царевичното брашно на МИЛИ ХАЛКИДИКИС и семена ЧИЯ. ВЛАГА 14% ГЛУТЕН минимум 28% ПРОТЕИНИ 14,5%		Като се смеси с 50% брашно ФАРИНА получаваме много бързо неповторим на вкус и обем МНОГОЗЪРНЕСТ царевично-пшеничен ЧИЯ хляб.	<i>Vegan</i>

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНИ БРАШНА ПЪЛНОЗЪРНЕСТИ		К1 - 21/01	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА (натурален подобрител за слабите брашна)	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>330107</u>	"КАРВЕЛИ" - ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО брашно от твърда пшеница 25КГ.			Връщане в традицията с ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО от ТВЪРДА ПШЕНИЦА от северна Гърция с неповторим аромат и вкус. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 29% - протеин 13% ПЕПЕЛ 1,30%		Много богато на фибри и витамини, подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове.	2,31лв./кг. – 1,18€ <i>Vegan</i>
<u>330148</u>	ЕЧЕМИЧНО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО 25КГ.			Връщане в традицията с ПЪЛНОЗЪРНЕСТО ечемично БРАШНО с неповторим аромат и вкус. ВЛАГА 14% МАЗНИНА 1,3% ПРОТЕИНИ 8% ПЕПЕЛ 1,50%		Много богато на фибри и витамини, подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове.	3,20лв./кг. – 1,64€ <i>Vegan</i>
<u>330120</u>	"АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто от мека пшеница 25кг.			Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богато на фибри, с високо съдържание на глютен ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 31,0% - протеин 14,5% ПЕПЕЛ 1,80%		За производство на тъмни здравословни хлябове и голяма гама от тъмни пълнозърнести хлеботорения. Високопротеиново съдържание, много ароматна вътрешност, привлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти.	3,32лв./кг. – 1,70€ <i>Vegan</i>
<u>210302</u> <u>210303</u>	РЪЖЕНО брашно Пълнозърнесто от Германия 25к. тип 997 (пепел 0,900%) тип 1150(пепел 1,150%)			Пълнозърнеста германска ръж, фино смляна (997) или по едро (1150) за приготвяне на различни видове хляб и хлебни изделия . ПРОТЕИНИ 8,31% ВЛАГА 14,00%		За производство на тъмни ръжени хлябове с големи здравословни характеристики и много развити природни качества. Много вкусове и природни аромати. Гледайте характерна рецепта: https://youtu.be/QSb0FN9Ui-M	2,65лв./кг. – 2,22€ <i>Vegan</i> 

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНИ БРАШНА ОТ МЕКА ПШЕНИЦА		К1 - 21/01	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА (натурален подобрител за слабите брашна)	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
330101	СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница 25кг.			Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глютен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбция 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 (здравица на зърната) минимум 280, абсорбция на вода - waterabsorption: 62,50%	2,18лв./кг.– 1,11€ <i>Vegan</i>
330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно от мека пшеница 25кг			Многа фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глютен 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 14,50% , ГЛУТЕН 32,0% , ПЕПЕЛ 0,55%		Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботорения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. falling number минимум 280 абсорбция на вода 62%	2,18лв./кг.– 1,11€ <i>Vegan</i>
210375	ГРАН ЛИЕВИТАТИ ФАРИНА ЗЕРО Специално брашно от мека пшеница тип ФАРИНА ЗЕРО 5кг			Идеалното Меко пшенично брашно тип 0.за създаване на големи квасни продукти, като панетоне, пандоро, коломба и други традиционни десерти от най-високо качество. Има много качествен глютен. Без аскорбинова киселина.		Благодарение на този продукт вие ще можете да получите втасало тесто с отлично качество. W 350 - 390 p/l 0,70 – 0,80 водопоглъщане > 55,0 % стабилност > 10,0 min мокър глютен > 34,0%	6,04лв./кг.– 3,09€ <i>Vegan</i> 
330113	"ПИЦА ЛА ФАМИЛИЯ" специално гръцко брашно за пица от мека пшеница 25кг.			Много фино специално брашно с високо качество, за производство на пици. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 28% - протеин 14,5% ПЕПЕЛ 0,55%		Много финна и нежна структура придава на тестото за пиците необходимата плътност и едновременно свеж и невероятен вкус.	2,94лв./кг.– 1,50€ <i>Vegan</i>
210378	"БРАШНО ПИЦА 00" специално италианско брашно за пица от мека пшеница 25кг.			Много специално натурално италианско брашно, тип 00 без никакви добавки с голяма гъвкавост и еластичност на тестото, благодарение на подобрите натурални италиански пшенични зърна.		Падащо число: 290-350 Аабсорбаация: 57% Сух глютен: 11,5% Протеини:12	4,58лв./кг. – 2,34€ <i>Vegan</i>
210373	ГРАНД СТИРАТА с лиевито мадре 15к.			Смес от висококачествена пшеница, оризово, соево и ечемично брашно за бързо и пряко производство на ПИНСА, ПИЦА, ПЕЙНИРЛИ и др. с отворена пореста структура и хрупкава кора.		Съдържа натурална мая-квас ЛИЕВИТО МАНДРЕ осигурявайки По природен нечин неповторими аромати бързо и много стабилно производство. Повече инфо, натиснете ТУК	7,69лв./кг.– 3,93€ <i>Vegan</i> 
210381	КРОКИА ИНФИБРА брашно 12,5к			Пшенично брашно тип 00, с оризова нишесте и оризово брашно и термично обработени трици и зародиш (ИНФИБРА) образуват иновационен смес за ПИНСА, ПИЦА, ПЕЙНИРЛИ и други италиански тестени рецепти		Съдържа натурална оризова квас и ИНФИБА Повече инфо, натиснете ТУК и ТУК	5,79лв./кг. – 2,96€ <i>Vegan</i>

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНИ много силни ПШЕНИЧНИ БРАШНА (канадски)		К1 - 21/01	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА (натурален подобрител за слабите брашна)	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>330118</u>	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	3,70лв./кг.– 1,89€ <i>Vegan</i>
<u>330117</u>	СУПЕР РЕКС АМЕРИКАНА силно канадско за козунаци, еклери, др. от мека пшеница 25кг.			Много подходящо за производство на еклери, козунаци, бриош, донъти, финни кори и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 56,0% - протеин 19% ПЕПЕЛ 0,55%		Много силно брашно с много голяма разтегляемост (723853), еластичност 196-180, устойчивост 395-545, много подходящ и за производство на Козунаци, бриош и др.	3,70лв./кг.– 1,89€ <i>Vegan</i>
<u>330124</u>	"СУПЕР ФИОРЕТО" за пица, кроасан, многолистно тесто. 25кг.			Много фино специално брашно от високо качество мека пшеница, с високо съдържание на протеини за производство на пици, многолистно тесто, кроасан, селски хлябове и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 40% ПЕПЕЛ 0,50%		Много финна и нежна структура придава на тестото на изделията необходимата плътност и едновременно свеж и невероятен вкус. falling number минимум 300 абсорбация на вода : 62%	<i>Vegan</i>
<u>330115</u>	"СУПЕР ФЛАКИ" за многолистни теста от мека пшеница 25кг.			Специално брашно за многолистни теста, категория П, от мека пшеница с високопротеиново съдържание, идеално за производство на многолистно тесто, кроасани, селски баници, и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 38,0% - протеин 15% ПЕПЕЛ 0,50%		Много силно брашно с много голяма разтегляемост (401-428), много подходящ и за производство на многолистни теста и кроасани.	2,78лв./кг.– 1,42€ <i>Vegan</i>
<u>330134</u>	"ИНТИКРЕМ-брашно" Подобрител за Дърпани кори			„ИНТОКРЕМ“ СПЕЦИАЛНО ПШЕНИЧНО БРАШНО за БАНИЦИ с ПРОТЕИН 18% за максимална сила с ГЛУТЕН 50% за максимална еластичност с ПЕПЕЛ под 0,50% за естествен, природен цвят с ПАДАЩО ЧИСЛО 400 за максимална изтегливост с КОКОМЕТРИЯ под 240µm за максимално фина структура		За производство на качествени ДЪРПАНИ КОРИ: използвайте само брашно ИНТОКРЕМ по ваша рецепта или като ПОДОБРИТЕЛ добавяте 10-30% ИНТОКРЕМ в стандартно брашно за решително подобряване на качествени показатели на вашите дърпани кори. https://youtu.be/gGZcRGthKNA	3,64лв./кг. – 1,86€ <i>Vegan</i>

ГРАНОФЕРМ - GRANOFERM

ФЕРМЕНТИРАНИ СМЛЕНИ ПШЕНИЧНИ ТРИЦИ
ОТ ПШЕНИЧНИ ЗЪРНА „ГРАН ЛИЕВИТАТИ“
ПРЕВЪРНАТИ В ДИВА МАЯ/КВАС „ЛИЕВИТО МАДРЕ“
АНАЛОГИЧНО СМЕСЕНИ
СЪС СЪОТВЕТНОТО БЯЛО БРАШНО „ГРАН ЛИЕВИТАТИ“
ГРАН ЛИЕВИТАТИ

Специално пшенично брашно от ферментирани
смлени трици които осигуряват:

- Много специални, неповторими АРОМАТА и ВКУС
- Единична СТРУКТУРА и КОНСИСТЕНЦИЯ
- КИСЕЛИНОСТ съответна на бавна ферментация
- ДЪЛГА ТРАИНОСТ
- ЛИЕТА и ЗДРАВЕ , 9,5%



Ферментираните пшенични трици
осигуряват
същото количество фибри и
качества
като на пълнозърнесто брашно.

За повече информация и рецепти
натиснете

ТУК



Код 210372

„ГРАНОФЕРМ“ брашно от ферментирани смлени пшенични трици

Цена: 6,95лв./кг. без ДДС – 3,55€

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНИ много СПЕЦИАЛНИ БРАШНА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА (натурален подобрител за слабите брашна)	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
330103	СЛАДКАРСКО брашно от мека пшеница 25кг.			Многа фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 26% ПЕПЕЛ 0,55%	Подходящ за всеки вид сладкарска употреба. Високи стойности амилаза и природни ензими. Кокометрия: 280µm falling number (здравина на зърната) минимум 280 абсорбация на вода - waterabsorption: 60%	2,12лв./кг. – 1,08€ <i>Vegan</i>
330122	"ФИНАКС" 100% безглутеново брашно. Чувал 3кг.			Висококачествено 100% безглутеново брашно за потребители с непоносимост към глутена. Използва се както обикновените брашна.	Пшенично натурално брашно 100% безглутеново за производство на безглутенови хлябове, бисквити, пици и всеки вид хлеботорения.	19,30лв./кг. – 9,87€ <i>Vegan</i>
290801	Сусамено брашно 100% Чувал 25 или 3кг.			Натурален сусамов овкусител на всеки вид творение. За всяка употреба. Доза: до 9%	- 18-22% масленост. -Високопротеиново, 17,2% -Доза : максимум до 9%	8,10лв./кг.– 4,14€ <i>Vegan</i>
330116	"СУПЕР РЕГИНА" за тостери и меки изделия от мека пшеница 25кг.			Специално брашно от мека пшеница с високо съдържание на глутен. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 50,0% ПЕПЕЛ 0,55%	много подходящо за производство на гризини, сухари, малки хлеботорения бриош, хамбургери и др. Придава свежест и по-дълга трайност.	<i>Vegan</i>
330112	ТРАДИЦИОННОТО брашно от мека пшеница 25кг.			СИЛНО брашно тип 55%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество специално за производство на донъти и продукти за които се изисква много здрава структура. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 28%, протеини 12% ПЕПЕЛ 0,50%	Много силно брашно с много голяма разтегляемост, много подходящ и за производство на индустриални кори.	<i>Vegan</i>

K1 - 21/01

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ФИННИ НАТУРАЛНИ БРАШНА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА (натурален подобрител за слабите брашна)	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>330110</u>	СОФТ 55% - нежно брашно от мека пшеница 25кг.			СИЛНО брашно тип 55%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество специално за производство на висококачествени бели хлябове кори за селски баници, многолистно тесто, палачинки и много други хлеботорения . ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 30% ПЕПЕЛ 0,50%	Силно брашно с голяма устойчивост (257-277), голяма еластичност (167-174) и голяма разтегляемост.	2,41лв./кг. – 1,23€ <i>Vegan</i>
<u>330114</u>	"КРУСТАЛ" брашно за кори от мека пшеница 25кг.			Специално брашно за производство на кори, категория П, от мека пшеница за производство на индустриални кори . ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 39% - протеин 14,5% ПЕПЕЛ 0,50%	Заедно със силно брашно придава еластично и лесно за работа тесто. Устойчивост 113 голяма еластичност 199	<i>Vegan</i>
<u>330111</u>	УЛТРА 55% силно брашно за индустриални кори 25кг.			СИЛНО брашно тип 55%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество препоръчва се за производство на индустриални кори Както и за всяка друга употреба. ВЛАГА 14% ГЛУТЕН минимум 32% ПЕПЕЛ 0,50%	Естествен подобрител като се смеси със слаби брашна. Подходящо за всяка хлебарска употреба. Брашно с голяма устойчивост (600), еластичност(150),	<i>Vegan</i>
<u>210382</u>	ПОЛВЕРИНА брашно за обработване на теста 5кг.			fino смляна първо качество мека пшеница с 0% влага и специална обработка с цел да не абсорбира влага.Подходящо за поръсване и обработване на теста. Ползва се многократно	пшенично брашно тип00. Специално обработен за оформяне на теста МНОГОКРАТНА УПОТРЕБА	4,51лв./кг. – 2,30€

АЛМА ЛИБРЕ съвместно с „МЕЛНИЦИТЕ ХАЛКИДИКИС“ сме организирали десетки презентации в София, в самата мелница или по работилниците на наши партньори и произведохме стотици различни рецепти, по европейските съвременни тенденции или по определени точни показатели описани от нашите партньори, обем, тегло, себестойност, визия.

Следват снимки от тези презентации и изделия.

За повече информация, обърнете се към търговците и технолозите на **АЛМА ЛИБРЕ** :
Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998,878710797
Технолози: тел. 878984887, 878257904

КОНОПЕНО БРАШНО "БИО-КАНАБИС САТИВА"

КАНАБИС САТИВА, 100% БИО-БРАШНО, подходящо и полезно за всяка човешка консумация.

Натурални семена от растение КАНАБИС САТИВА се мелят заводски в специална мелница с кокометрия съответстваща на пшеничното брашно, така че да оформяме хлябове, снаскове, закуски, хлеботорения, дребни сладки и бисквити с идеална хомогенизация и визия, запазвайки абсолютно всички вкусови и хранителни характеристики и качества на КАНАБИС САТИВА 100% БИО-БРАШНО.

Конопеното брашно е изцяло безглутеново със специфичен лек привкус на лешник и лек аромат на натурален хлорофил, специфичен цвят и златно-зелени нюанси.

Висококачествените здравословни характеристики на крайните изделия е главния принос на КАНАБИС САТИВА където присъства,

а не по-малко маркетинговата перспектива на конопените изделия

осигуряват иновация и разнообразие към която се стреми всеки съвременен, модерен обект.

Производството на КОНОПЕНИТЕ изделия не са сложни за производство, нито 3-5% конопено брашно върху тестата, кремове или сладоледи осъществява фатално крайните изделия. Но с това количество, 3-5%, конопено брашно, осигуряваме много модерни съвременни продукти с нов маркетингов характер и с възможности за оправдани, по високи продажни цени.



КОНОПЕНОТО БИО БРАШНО „КАНАБИС САТИВА“ ОСИГУРЯВА:

ЕНЕРГИЯ (299kcal), ОТСЛАБВАНЕ (53% фибри), ПРОТЕИН ЕДЕСТИН (двоен), УСПОКОЯВАЩО ДЕЙСТВИЕ, СЪРДЕЧНА НОРМАЛНОСТ, СИЛНА ИМУННА СИСТЕМА, ФИБРИ 53%, ВИТАМИН А 60мг., ВИТАМИН D 8мг., ВИТАМИН Е 3мг., $\Omega 3$ 19% от мазнините, $\Omega 6$ 59% от мазнините, $\Omega 9$ 9% от мазнините, Магнезий (856мг)

Калций (74мг), Холестерол 0мг., Захари 0г., Без глутен, Протеин едестин (65%)

„КАНАБИС САТИВА“ Е: ПРИРОДЕН АНТИОКСИДАНТ. ПРОТИВОВЪЗПАЛИТЕЛЕН



Код 330154

КОНОПЕНОТО БИО БРАШНО „КАНАБИС САТИВА“ 15к.

Цена: 8,97лв./к. без ДДС – 4,58€

<https://youtu.be/UhXOGKhL3fQ>

Информация за брашното БИО-КАНАБИС СЕТИВА (0-6.30мин.)

рецепта „средиземноморски конопен хляб“ (6.30-15.30мин.)

рецепта „многозърнест конопен хляб“ (15.30-21.60мин.)

рецепта „пълнозърнест конопен хляб“ (21.60-28.60мин.)

рецепта „САМПЛЕ с коноп“ бисквити с масло (28.60-36.60мин.)

рецепти за кейкове и мъфини с РИЧКРИМ (36.60-51.60мин.)

натиснете линка
за информация
и видео-рецепти





К В А С , П О П Ъ Т Я Н А Т Р А Д И Ц И Я

МАЯ, представлява концентрирана маса от дрожди (*saccharomyces*), която се храни от захарите на брашното и осигурява **ОБЕМ** в тестото (без вкус и аромати).

КВАС, представлява млечно кисели дрожди (*Lactobacillus sanfranciscensis*), които осигуряват **ТРАДИЦИОНЕН ХЛЕБЕН ВКУС, ПРИРОДНИИ АРОМАТИ, ТРАЙНОСТ, ЛЕКО КИСЕЛ ХЛЕБНО ИЗКУШЕНИЕ, ТРАЙНОСТ, ХРУПКАВА КОРА, ПЛЪТНА ВЪТРЕШНОСТ.**

Немската фирма **БЮКЕР**, в специални условия на температура и влажност, върху базата на различни натурални брашна, развива дрождата *Lactobacillus sanfranciscensis* и я опакова асептично **БЕЗ НИКАКВИ ПРИМЕСИ, ДОБАВКИ** или „Е“.

Занаятчийски хляб без **НАТУРАЛНА ЗАКВАСКА** от млечно кисели дрожди няма.

22/1

Инфо/проспектус **БЮКЕР** , натиснете ТУК и ТУК



BÜCKER
The experts in sourdough

Alma Libre



100% НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	100% НАТУРАЛНИ СУХИ ЗАКВАСКИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>210211</u> 380219	ЕКСТРАКТ 350 натурална суха квас от ръж чувал 10кг. чувал 3кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2.Идеално за ръжени и всички видове хляб 3.Селски агресивен ръжени аромати и вкусове 4.Малка доза 0,5 – 4% (ТТА – киселинност 200) 5.По-голяма трайност на крайните изделия 6.Много бърза, естествена реакция 7.Винаги стабилно качество	При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, с много малко количество (0,5-5%) ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.	<i>Vegan</i> 17,18лв./кг –8,78€ 17,70лв./кг –9,05€
<u>210205</u> 380221	ДЖЕРМЕ натурална суха квас от пшеничен зародиши чувал 10кг чувал 3кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2.Идеално за бял хляб, ръчен, селски, багети, др 3.Лек фин аромат и вкус на пшеничен зародиш. 4.Малка доза 1 – 5% (ТТА – киселинност 130) 5.По-голяма трайност на крайните изделия 6.Много бърза, естествена реакция 7.Винаги стабилно качество	При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, с много малко количество (1-5%) ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок Гледайте филм/рецепта: https://youtu.be/CY1Y6VLwcCg https://youtu.be/MS2iRwhtAKo	<i>Vegan</i> 17,00лв./кг.–8,69€ 17,50лв./кг.–8,95€
<u>210219</u> 380272	СИМФОНИЯ Натурална суха квас готова за употреба от пшеничен зародиши и семолина чувал 12,5кг. чувал 3кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2. Идеално за селски хляб, 3. Богат аромат и вкус на жълта пшеница/семолина 4.Малка доза 1 – 5% (ТТА – киселинност 115) 5. По-голяма трайност на крайните изделия 6. Много бърза, естествена реакция 7.Винаги стабилно качество	При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.	<i>Vegan</i> 17,36лв./кг. –8,87€ 17,88лв./кг. –9,14€
<u>210210</u>	БЮКЕР ДУРУМ Натурална суха квас готова за употреба от семолина чувал 25кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2. Идеално за селски хляб, 3. Богат аромат и вкус на жълта пшеница/семолина 4.Малка доза 1 – 4% (ТТА – киселинност 115) 5. По-голяма трайност на крайните изделия 6. Много бърза, естествена реакция 7.Винаги стабилно качество	При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.	<i>Vegan</i> 18,01лв./кг.–9,21€

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	100% НАТУРАЛНИ ТЕЧНИ ЗАКВАСКИ	К1 - 22/01	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>210201</u>	БЮКЕР 2 Натурална течна квас от житни зародиши и ръж Опаковка 10кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2.Идеално за ТРАДИЦИОНИ бели, ръчни, селски и др. 3.Богати аромати и вкусове точно като на традиционните процедури. 4.Гъвкавост в дозировката:3-15%(ТТА-киселинност 35) 5.Много голяма трайност на крайните изделия 6.Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури 7.Винаги стабилно качество	БЮКЕР 2 е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време. При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете БЮКЕР 2, от 3% до 15% върху теглото на брашното.	11,81лв./кг. —6,04€ <i>Vegan</i>
<u>210202</u>	БЮКЕР БАРЛЕЙ Натурална течна квас ечемичен Опаковка 10кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки. 2.Идеално за традиционни тъмни хлябове, ръчни, селски, многозърнести и пълнозърнести. 3.Богати аромати и вкусове точно като на традиционните процедури. 4.Гъвкавост в дозировката :2-10%(ТТА-киселинност 30) 5.Много голяма трайност на крайните изделия 6.Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури 7.Винаги стабилно качество	БЮКЕР БАРЛЕЙ е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време. При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете БЮКЕР БАРЛЕЙ, от 2% до 10% върху теглото на брашното.	11,92лв./кг. —6,09€ <i>Vegan</i>
<u>210218</u>	БЮКЕР 100 Натурална течна квас от ръж Опаковка 10кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки. 2.Идеално за традиционни ръчни хлябове, и всеки хляб с традиционен характер. 3.Богати аромати и вкусове точно като на традиционните процедури. 4.Гъвкавост в дозировката:2-10%(ТТА-киселинност 100) 5.Много голяма трайност на крайните изделия 6.Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури 7.Винаги стабилно качество	БЮКЕР 100 е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време. При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете БЮКЕР 100, от 2% до 10% върху теглото на брашното.	13,73лв./кг. —7,02€ <i>Vegan</i>
<u>210221</u>	Натурална квас МАНАТУРАЛЕ «НЕЖНА» квас от „пирва квас-мана“- Lievito Naturale. Опаковка 10кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2. Идеално за традиционни хлябове със съвременни характеристики 3. Изключителни природни аромати и вкусове 4.Приятна киселинност от „пирва квас-мана“- Lievito Naturale. 5.Малка доза 5 – 10% (ТТА-киселинност 40) 6. По-голяма трайност на крайните изделия 7. Много бърза, естествена реакция 8.Винаги стабилно качество 9.Осигурява хрупкава кора, мека вътрешност и много добър цвят.	МАНАТУРАЛЕ е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване. При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете МАНАТУРАЛЕ от 5% до 10% върху теглото на брашното. https://youtu.be/JJRElhmK8Hk	11,82лв./кг. —6,04€ <i>Vegan</i>
Гледайте филмите				https://youtu.be/CY1Y6VLwcGg https://youtu.be/QSb0FN9Ui-M https://youtu.be/MS2iRwhtAk0		

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	100% НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ	К1 - 22/01	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>210217</u>	БЮКЕР М90 Натурална течна квас от твърда пшеница Опаковка 15кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2. Идеално за селски хляб, 3. Богат аромат и вкус на жълта пшеница 4. Малка доза 1 – 12% (ТТА-киселинност 90) 5. По-голяма трайност на крайните изделия 6. Много бърза, естествена реакция 7. Винаги стабилно качество	При употребата на БЮКЕР М90 във вашата рецепта, ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашият хляб ще получи естествени аромати на брашно ДУРУМ (твърда пшеница), богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.	12,74лв./кг. –6,51€ 
<u>210207</u>	ТРАДИЦИОНАЛЕ Натурална ръжена закваска в паста Кофа 6кг.			1.100% натурален продукт/ e-free без добавки 2. Идеално за ТРАДИЦИОНИ ръжени, селски и др. 3. Богати сладко-кисели аромати и вкусове точно като на традиционните процедури. 4. Гъвкавост в дозировката:1-10%(ТТА-киселинност 60) 5. От 100% висококачествен ръж 6. Много голяма трайност на крайните изделия 7. Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури 8. Винаги стабилно качество 	При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашият хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок. Гледайте филма : https://youtu.be/QSb0FN9UI-M	17,05лв./кг. –8,72€ 

ТРАДИЦИОНЕН ПУЛИШ – ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР

<u>210220</u>	БЮКЕР ВИНО предфермент готов за употреба Опаковка 10кг.			<i>Течен предфермент – ПУЛИШ – POOLISH</i> ферментирано тесто заедно с мая стабилизирани с вино и сол. ТТА-киселинност 20-22 развиват се алкохоли които не изчезват получават се много богати аромати. Доза : 2% до 6% върху теглото на брашното.	-Голяма трайност -изключителна свежест -много богати аромати -много хрупкава кора с кафяви/червени нюанси -много богата и „отворена“ вътрешност -функционално и бързо производство -без нужда от допълнителна апаратура. -придава леки ароматни нюанси на вино -плодови вкусове с регулирана сладост	13,32лв./кг. –6,81€ 
---------------	---	---	---	--	--	---

ГОЛДЕН ДУРУМ : ПРИРОДА И НАУКА В ЕДНО

НАТУРАЛНО ХЛЕБНИ ЕНЗИМИ в продукта „ГОЛДЕН ДУРУМ“ са главните герои, които действат върху млечно киселата НАТУРАЛНА СУХА ЗАКВАСКА (sanfransisco vacilus) от твърда пшеница и живата суха мая (заххаровакилус). В резултат на тази иновационна комбинация изключително бързо получаваме хлябове и хлеботорения с много стабилни и изненадващи резултати.

Добавете 0,4%-4% (по ваш избор) ГОЛДЕН ДУРУМ върху брашна. След хомогенизация добавете вода (70-75% върху брашното)
Резултатите ще бъдат изненадващи за вас и вашите клиенти !



K1 - 22/01

- 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).

Vegan

РЕВОЛЮЦИОНЕН ПРОДУКТ

210124

**ГОЛДЕН ДУРУМ 1к.
/ КВАС-МАЯ-ЕНЗИМИ / (доза 0,4-4% върху брашното)**

28,50лв./кг. –14,57€

П Р Я С Н А

Код 210130

ПРЯСНА МАЯ 1кг.

Цена 3лв/кг без ДДС

Доза 2-2,5% върху брашното

Съхранение и транспортиране : 5oC

Срок на годност:30 дена след получаване (вижте опаковката)

По заявка на партньори на АЛМА ЛИБРЕ на седмична база

АЛМА ЛИБРЕ
избра и предлага на партньорите си
прясна – жива мая
за производствата на хляб
и всяка друга хлебарска употреба.



Концентрирана маса от натурални дрожди (*saccharomyces cerevisiae*) която превръща захарите (въглехидратите) на брашната във въглероден диоксид и еталон. В резултат на това, хлебните изделия втасват. В процеса на тази ферментация се увеличава обема на тестото.

МАЯТА ОСИГУРЯВА ОБЕМ

Квасите БЮКЕР не са мая.

**Квасите осигуряват,
МНОГО БОГАТ ВКУС,
НАТУРАЛНИ ХЛЕБНИ АРОМАТИ
ДВОЙНА ТРАЙНОСТ
ЗДРАВА ВЪТРЕШНА СТРУКТУРА
ХРУПКАВА ПРИЯТНА КОРА**

Маята активира квасите!
Отворете [ТУК](#) за подробна информация
за разлика между маята и квасите
ползите и икономията при ползване на
квасите.



НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ

100% НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ ЗА ХЛЕБАРСТВО И ВСЯКА ДРУГА УПОТРЕБА

КАК СЕ ПРОИЗВЕЖДА НАТУРАЛНИЯ ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ КОЙТО АЛМА ЛИБРЕ ПРЕДЛАГА :



Намократ цели и
здрави зърната
на ечемик



При температура
17°C след седмица
развива се зародиш



Пресоват покълнати
зърна и се получава
НАТУРАЛЕН МАЛЦ



На всеки ваш хляб,
добавете 1-3% НАТУРАЛЕН
ТЕЧЕН МАЛЦ върху брашното
Маята ще се нахрани по-добре
и ще получите:

- По-хрупкава и по-добра кора
- По-привлекателен златен цвят
- По-приятни природни аромати

Vegan

K1 - 22/01

1-3% ВЪРХУ БРАШНОТО



НАТУРАЛНИЯ МАЛЦ,
създава условия, за да се
„заключи“ влагата
във вътрешността на хляба,
факт, който осигурява по-
голяма трайност на вашите

210346	ТЕЧЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ 12,5кг.	10,03лв/кг. без ДДС -5,13€
380402	ТЕЧЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ 1,3кг	10,33лв/кг. без ДДС -5,28€
210338	ТЕЧЕН ТЪМЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ 12,5кг.	10,03лв/кг. без ДДС -5,13€
380403	ТЕЧЕН ТЪМЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ 1,3кг	10,33лв/кг. без ДДС -5,28€

ВСИЧКО ТРЪГВА ОТ БРАШНОТО

С висококачествени брашна, натурални кваси, малца и други първични суровини които АЛМА ЛИБРЕ предлага, успоредно с традиционни технологии за занаятчийския хляб (бавна или междина ферментация, предфермент, директен способ, бига и др.) инвестираното време на всеки майстор се превръща в безценен капитал. За професионалисти занаятчии, които не разполагат с достатъчно време, а искат върховно и винаги стабилно качество АЛМА ЛИБРЕ предлага поредица от готови смеси на брашна, заедно със подходящата квас с цел представяне на много специални ЕТНИЧЕСКИ ХЛЯБОВЕ или ФУНКЦИОНАЛНИ (здравословни) ХЛЯБОВЕ.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЕТНИЧЕСКИ ХЛЯБОВЕ	К1 - 21/02	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА Оригинални рецепти и вкусове	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
210313	ЧИАБАТА 5% Италиански хляб 10кг.			Смес от високоглютенови пшенични брашна с ръжена закваска за производство на традиционни италиански чиабатообразни хлябове и хлеботорения. Традиционен италиански хляб мама чиабата за всекидневната маса. Доза : САМО 5% върху брашното. Препоръчваме брашно ЛИМНОС (семолина)	- тънка гладка здрава кора - много мека вътрешност с големи шупли. - богат вкус и аромат с отлична визия - не се рони и има дълга трайност САМО 5% върху брашното. Гледайте филм/рецепта : https://youtu.be/-la9ll0v7pY	12,50лв./кг. – 6,39€ <i>Vegan</i>
210370	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.	17,58лв./кг. – 8,99€ <i>Vegan</i>
210316	АЛМКРУСТЕ 20% Алпинки хляб 25кг.			Традиционен планински пшеничен централноевропейски хляб с кисело мляко и натурална закваска от кисело мляко . Доза : 20% върху брашното. Препоръчваме брашно СУПЕР СИЛНО, ФАРИНА, ЛИМНОС или по вас избор.	Много вкусен хляб основан на млечно кисели ферментирани дрожди с много стабилна, здрава вътрешност (70% вода) и хрупкава ароматна кора. Гледайте филм/рецепта : https://youtu.be/azugwAcJWGM	12,88лв./кг. – 6,58€ <i>Vegan</i>
210311	ПЪЛНОЗЪРНСТА ФОНД МУЛТИСЕРЕАЛ 15% 10к.			Основа с трици за приготвяне на пълнозърнести хлебни изделия, хлябове и хлеботорения като тостове, франзели и др. Основна доза : 15% върху брашното.	Състав: трици от пшеница, ръжени снежинки, снежинки от овес, пшенично малцово брашно , аскорбинова киселина, енземи. e-free продукт БАЗА ЗА ПЪЛНОЗЪРНСТИ ИЗДЕЛИЯ	8,67лв./кг. – 4,43€ <i>Vegan</i>

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЕТНИЧЕСКИ ХЛЯБОВЕ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА Оригинални рецепти и вкусове	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС	
<u>210308</u>	ВЮЗЕЛБРОТ 20% Австрийски корен, планински хляб 25кг.			Пшенични брашна се срещат с ечемични и ръжени малцови брашна за производство на селски планински австрийски хляб. 	База/тесто с 80% вода .много гъвкава и мека структура за много ароматен вкусен хляб. много добра база/тесто за хлеботорения и закуски с голяма трайност. Примерна доза за хляб : 1к. вюзелброт, 4к. брашно 100гр. мая, 4к. вода За гризини , закуски и други хлеботорения обърнете се към презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ.	10,59лв./кг. – 5,41€ <i>Vegan</i>
<u>210317</u>	СКАНДИНАВСКИ 100% МНОГОЗЪРНЕСТ НОРДЛАНДЕР 25кг.			Готова смес за скандинавски хлябове (над 65% семена). Слънчогледови семена, ръжено, пшенично брашно, лупина ,малцов екстракт от ечемик.	Много бързо и стабилно производство, над 10% фибри, голяма трайност. Примерна доза за хляб : 10кр.нордландер , 200гр. мая, 6,3к. вода За гризини и други хлеботорения обърнете се към презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ.	9,34лв./кг. – 4,77€ <i>Vegan</i>
<u>210315</u>	ФРЕНСКИ СЕЛСКИ 10% МАТРЕДЖИН 25кг.			Пшенични брашна от зародиш и пшенична закваска оформят специален смес за производство на традиционна френска багета	Само 10% върху брашното и 60% вода осигуряват винаги стабилно качество на традиционни френски багети. Примерна доза за хляб : 2к. метраджин, 9к. брашно 150гр. мая, 6к. вода. Обърнете се към презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ.	9,78лв./кг. – 5,00€ <i>Vegan</i>
<u>210324</u>	ФРЕНСКА БАГЕТА ЛАПЕТРИШЕ 10% малцов- „на дърва“ 25кг.			Пшенични брашна и малцови пшенични брашна оформят идеален смес за френска багета с лек малцов натурален аромат, като печене на дърва.	Само 10% върху брашното и 70% вода осигуряват винаги стабилно качество на традиционни френски багети и аромат като печене на дърва. Гледайте филм/рецепта : https://youtu.be/0v71GYvZ8nk 	11,64лв./кг. – 5,95€ <i>Vegan</i>
<u>210327</u>	ПАНОМАИЗ 100% ИСПАНСКИ ЦАРЕВИЧЕН 10кг.			Готова смес за царевичен хляб, гризини и царевични хлеботорения с бейби царевични зърна и слънчогледови ядки. Много бързо и винаги стабилно производство. Много здрава царевична структура, силен цвят и много приятен мирис.	Примерна доза за хляб : 5к.паномайз, 100гр. мая, 2,5к вода За гризини и други хлеботорения обърнете се към презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ. Гледайте филм/рецепта : https://youtu.be/HxYkRDLgnY0 	9,83лв./кг. – 5,02€ <i>Vegan</i>

МАЙЗАНО ГРАНОПАН - царевичиното злато

210353

МАЙЗАНО ГРАНОПАН 50%

С ГРАНОПАН МАЙЗАНО може да произведете всеки вид хлебно изделие или хлебтворение със силен царевичен характер: хлябове, хлебчета за сандвичи, багети, тостерни хлябове, гризини, гевреци, баници, царевични снакове! Гранулираните царевични частици в смес с слънчогледови семена създават неповторим златен много привлекателен нюанс във всичките изделия произведени с ГРАНОПАН МАЙЗАНО а много специалната подправка „майзано спейсиз“ осигурява много характерен и лек пикантен нюанс. Без „Е“, чист етикет.

20,40лв/кг. – 10,43€
без ДДС



от 100% натурални продукти (чист етикет)

Много специална обработка на царевични гранули + **Цели слънчогледови семена, първо качество** + **Много специален смес от подправки** = **МАЙЗАНО СПЕЙС**

МАЙЗАНО СПЕЙС

къри,
кориандър,
куркума,
горчица,
сух грах,
чили,
тилчец-сминдух,
кимсион,

джинджър,
копър,
пипер,
чесън,
сол,
оризово брашно
лют червен пипер

В днешно време клиентите очакват, че през целия ден се предлага пресен хляб на фурна. Сега можете да се възползвате от това и да следвате тенденцията за печене в магазина. С Granoran Grand Village и неговия патентован от Agrano метод "Bready - метод" и с АМБЕР / КРЕДИН (ръжено-пшеничен), можете да предлагате пресен хляб на фурна и други печива, произведени на място, пресни приготвени от вас.

ПРЕДИМСТВАТА за ВАШИЯ ОБЕКТ

- Иновация: директно от хладилник в фурна
- Идеален метод за всяка пекарна
- Винаги свеж и пресен хляб с тънка хрупкава коричка
- Неограничени възможности за пълнежи на момента.

- Делите от оформеното тесто и без ферментация, печете
- Бързо, лесно и стабилно производство.
- Богат малцов натурален вкус с пухкава структура.
- Подходящ за продажба на тесто.

Код 210352 / Цена 20,45лв./к. - 10,45€

СЕЛСКИ ХЛЯБ ГРАНД ВИЛАДЖ 25%

тестото се ферментира бавно В ХЛАДИЛНИКА (+5Co)
и се ползва когато ви трябва до 72 часа.

БЕЗ НУЖДА ОТ ВТАСВАТЕЛ.

Състав: брашно от ПШЕНИЦА, пшеничен малц, ечемично малцово брашно, морски сол, пшеничен глутен, пшенична закваска, аскорбинова киселина, пшенични ензими.

Код 210383 / Цена 11,25лв./к. - 5,75€

СЕЛСКИ ХЛЯБ АМБЕР - КРЕДИН 20%

тестото се ферментира бавно В СТАЯТА (+18-22Co)
и се ползва когато ви трябва до 14 часа.

БЕЗ НУЖДА ОТ ВТАСВАТЕЛ.

Състав: пшенично брашно, пшеничен глутен, сол, пшеничен квас на прах, декстроза, малцово ечемично брашно, малцово ръжено брашно, малцово пшенично брашно, ръж, аскорбинова киселина, натурални пшенични ензими

ГРАНД ВИЛАДЖ
ВИНАГИ СЕЛСКИ
ВИНАГИ ТОПЪЛ



АМБЕР КРЕДИН
ВИНАГИ СЕЛСКИ
ВИНАГИ ТОПЪЛ



Гледайте филм/рецепта:
<https://youtu.be/wGglrHS4CrE>

МАЛЦОВ ТРАДИЦИОНЕН ХЛЯБ "РУСТИК"



Пшенично и малцово брашно, заедно с ръжена натурална квас без никакви допълнителни съставки, образуват готова комбинация от брашна за пряко ползване, само с добавяне на вода и мая.

Не съдържа подобрители и „е“

Няма нужда от добавяне на подобрители, ензими или стабилизатори.
<https://www.youtube.com/watch?v=FQm56kySgMY>



Много бързо производство
с винаги стабилни резултати
превъзходен вкус за:

- чабата рустик
- всекидневен хляб
- хлебче за сандвичи
- гризини рустик
- фокача, багелс и снакове
- традиционни хлеботорения

МНОГО БОГАТИ
НАТУРАЛНИ АРОМАТИ НА КВАС

ИЗЕНАДВАСТИ РЕЗУЛТАТИ
ПРИ ПОЛЗВАНЕ НА БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ

<https://www.youtube.com/watch?v=FQm56kySgMY&t=10s>

МАЛЦОВ РУСТИК 15к.

КОД 210364

Цена без ДДС

7,83лв./к. - 4,00€



28 СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ХЛЕБОТВОРЕНИЯ "МЕДИТЕРАНЕАН"

ИДЕАЛНА ПРОПОРЦИЯ ОТ:

30% пшенично брашно

15% брашно силен на глутен

15% царевица гранулирана

10% слънцоглед семена

10% ленено семе

6% сушени домати

2% рапично олио

1% сушен чесън

1% сушен лук

<1% босилек, риган,

<1% дафинови листа

<1% пипер, индийско орехче

<1% куркума

1,1% сол



Ползвате от 5% до 40% смес „МЕДИТЕРАНЕАН“ върху брашно „ЛИМНОС“ или друго брашно за да получите традиционни хлябове с характерни аромати и вкус на средиземноморие.

Идеални резултати по бавна ферментация. Огромна гама от хлеботворения и snacks.

Код 210366

„МЕДИТЕРАНЕАН“ 5-40%

Цена без ДДС 20,59лв./к. - 10,53€



МНОГОЗЪРНЕСТИ ХЛЯБОВЕ



МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ не означава хляб с много зърна както много потребители си мислят, а хляб със смес от различни видове брашна (ръж, пшеница, царевица, ечемик, овес, сусам, твърда пшеница, просо и др.)

Комбинацията на брашната от различните тези зърна, образуват изключително здравословна смес от брашна, с много високи вкусови качества. Различния начин на смилането на зърната на всяка от тези култури и добавянето на различни цели зърна и трици образуват неповторими смеси които не може сами да оформим, не само защото е трудоемко и неизгодно, но най-вече защото няма в пазара желаната кокометрия от всяко зърно, за да се оформят смесите от МНОГОЗЪРНЕСТИ БРАШНА които специализираните немски мелница КОМПЛИТ предлагат.



Във всяка зърнена култура природата включва различни хранителни и здравословни способности, различни вкусови качества, различни и неповторими възможности за човешкото развитие. В хлябовете „МНОГОЗЪРНЕСТИ ТРАДИЦИОННИ, ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ“ които купихте, комбинирахме природните възможности, оформяйки много вкусни многозърнести хлябове с МНОГО ВАЖНИ И ХАРАКТЕРНИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ СПОСОБНОСТИ :

1. извор на енергия

Многозърнестите хлябове, покриват 50% от нужните въглехидрати за нормалното развитие на човешкия организъм.

2. условие за диета

Една филийка многозърнест хляб включва само 80 калории и едновременно създава чувство за наситеност намалявайки апетита.

3. богат на разтворими фибри

Многозърнестия хляб съдържа два пъти повече фибри (6,6%) в сравнение с обикновения хляб осигурявайки правилно действие и работа на храносмилателната система, предпазвайки от рак и други болести.

4. големи антиоксидантни способности

100гр. многозърн. хляб, покрива 35% от антиоксидантните нужди за нормалното развитие на човешкия организъм. (100гр. хляб = 1421 единици ORAC.)

5. развива и запазва костната система

Многозърн. хляб съдържа 8 пъти повече калций отколкото пълнозърнестия хляб

6. пази от анемия и съхранява зрението

Многозърн. хляб съдържа желязо (3mg/100g) и фосфор (130mg/100g).

7. контролира кръвното налягане

Многозърн. хляб съдържа 50% по-малко натрий от пълнозърнестия хляб, факт който регулира решително кръвното налягане на човешкия организъм.

8. запазва нервната система

Многозърнестия хляб съдържа тиамин -B1 (0,34mg/100g).

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	МНОГОЗЪРНЕСТИ ХЛЯБОВЕ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
210325	МНОГОЗЪРНЕСТ СИКСГРИН 35% 10кг			Готова смес от 6 вида зърна : пшеница, ръж, ечемик, овес, просо, сусам. Цялата природа в едно!	Много бързо и винаги стабилно производство на многозърнест хляб със неповторим вкус и аромати. ползваме 35% върху брашното Гледайте филм/рецепта: https://youtu.be/bJA3V5hN868 	9,86лв./кг. - 5,04€ <i>Vegan</i>
210367	МНОГОЗЪРНЕСТ ДЕСЕТ ЗЪРНА 30% 20кг.			Готова смес от 10 вида зърна : пшеница 20%, ечемик 10%, слънчоглед 9%, лен 8%, лупина 7%, тъквени семки 6%, сусам 5%, ръж 4%, овес 3%, просо, Цялата природа в едно!	Много бързо и винаги стабилно производство на многозърнест хляб с вкусове и здравословни характеристики . ползваме 30% върху брашното	16,05лв./кг. - 8,20€ <i>Vegan</i>
210312	МНОГОЗЪРНЕСТ КРАФТБРЕД 50% 10кг.			Многозърнест, ръженопшеничен със слънчоглед , соеви брашна, трици и ръжена закваска.	Богат на ръжени натурални аромати бързо и стабилно производство. Ползваме 50% върху брашното <i>КРАФТ БРЕД може да се ползва вместо продукта МАЛЗКОРН което не се произвежда вече</i>	10,91лв./кг. - 5,58€ <i>Vegan</i>
210323	МНОГОЗЪРНЕСТ КЕРНЕРКРУСТЕ 50% 25кг.			Готова смес от 10 вида зърна : овес, пшеница, слънчоглед, ленени семена, лупина, ечемик, грах, ръжена закваска, сол.	Готова смес от 10 вида брашна : готов за ползване с много богат многозърнест и висококачествен вкус, аромат и структура. Ползваме 50% върху брашното. <i>Съдържа сол и затова, в рецептите добавяме сол по желание.</i>	
210328	МНОГОЗЪРНЕСТ 287.25 50% 25кг.			Готова смес за многозирнести тиквени хлябове (15% тиквени семена). Пшеница, ръж, лупина, ечемик, ленени тиквени и слънчогледени семена.	Много бързо и стабилно производство, специален тиквен вкус и аромат, много здрава структура. Ползваме 50% върху брашното	11,49лв./кг. - 5,87€ <i>Vegan</i>
210310	МНОГОЗЪРНЕСТ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХОЛГРЕИН 100% 25кг.			Ръженопшенична пълнозърнеста смес с овес, ленено семе, ечемични снежинки , ръжена натурална закваска и др. готова за употреба.	Изключително богат вкус и аромати. Поема 74% вода. Бързо производство и винаги стабилен резултат. Много малко глутен по природа.	9,07лв./кг. - 4,64€ <i>Vegan</i>

БУРГЕРИ - ХЛЕБЧЕТА ЗА САНДВИЧИ

K1 - 21/02

За историята на бургерите, меките хлебчета за сандвичи (банс)и за тостерните хлябове са публикувани десетки статии и има богата информация за причините които повлияха за налагането на този тип артикули в съвременното общество. Съвременния начин на живот изисква тип бързо хранене здравословно, много бързо смилаем, мек и приятен на вкус. Меко хлебче, без кора за да бъде бързо и лесно смилаем, с мека еднородна вътрешност за да се хомогенизира много бързо в устата, в лесно-преносима форма, така че едната ръка да е свободна и другата много бързо да обслужва нуждата на snack / бързо хранене.

За да се покрие необходимостта за изделия с тези предимства АЛМА ЛИБРЕ, разработи и предлага серия с рецепти основани на :

- качествени правилни брашна
- натурални хлебни ензими
- подходящи мазнини
- правилни процедури

Героят за успешни :

- BUNS/ХЛЕБЧЕ ЗА САНДВИЧ
- BURGER/САНДВИЧ ЗА БИФТЕЦИ
- HOT DOG/ХЛЕБЧЕ ЗА ХОТДОГ
- TOAST/ТОСТЕРЕН ХЛЯБ

Vegan

BUNS
ХЛЕБЧЕ
ЗА
САНДВИЧ



BURGER
САНДВИЧ
ЗА
БИФТЕЦИ



HOT DOG
ХЛЕБЧЕ
ЗА
ХОТДОГ



TOAST
ТОСТЕРЕН
ХЛЯБ



Само 10% върху брашното от продукта

„БАНС-БУРГЕР- ХОТДОГ-ТОСТ 10%“
код 210351

е достатъчно за крайни продукти с:

- много тънка мека кора
- пореста, еднородна, гъбеста вътрешност
- здравна структура с еластичност

КОД 210351

ТОСТ / БУРГЕР 10%

ЦЕНА БЕЗ ДДС 11,79лв без ДДС - 6,03€

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	СПЕЦИАЛНИ СМЕСИ ЗА ХЛЯБОВЕ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
210355	ПАНЕМАГИЯ 20% Смес за традициони хлябове 12,5кг.			Оригинален традиционен хляб с планински характер Широка употреба: чабата, френзела, багета и др.	Много силни аромати, „отворена структура“, тънка хрупкава кора Богат вкус, РУСТИК визия Бързо и винаги стабилно производство. МНОГО ГОЛЯМА ТРАЙНОСТ https://youtu.be/JJRElhmk8Hk https://www.youtube.com/watch?v=z9HGye34Ay8	10,92лв/кг. - 5,58€ <i>Vegan</i>







ПАНЕМАГИЯ

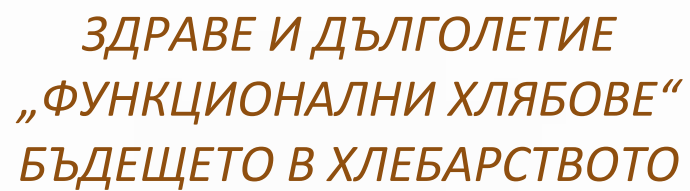
Магия на традиционния вкус! (код 210355)

- Оригинален традиционен хляб с планински характер.
- Подходящ за различни употреби като средиземноморски или балкански хлябове, френски селски по бавна ферментация, чабата, багета, фокачия, маслинов хляб, хляб на овчаря и др.
- Много силни аромати, „отворена структура“, тънка и хрупкава кора.
- Богат вкус и РУСТИК визия
- Бързо и лесно производство
- Много голяма трайност.

Опаковка 12,5кг. или 3кг.

ОПАКОВКА : чувал 12,5кг. или 3кг.





ГРАНОПАН: многозърнест хляб ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДЖИФИЛ



ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДЖИФИЛ

се срещат в идеална пропорция в хляба „ГРАНОПАН ЕЛДА-ПРОСО“ осигурявайки:

Много ароматен многозърнест хляб, с лек орехов вкус без алергени от ядки.

Здравословен хляб основан на супер-храни ЕЛДА и ПРОСО, иновация в трапезата ви.

С „ГРАНОПАН ЕЛДА-ПРОСО“ произвеждаме голяма гама от хлебни изделия, иновационни без конкуренция с достойни качества за по високи продажни цени.

Покрива нуждите на съвременни потребители търсещи природни вкусове, аромати и здравословни качествени показатели. Бързо и лесно производство.

Код 210354 „ГРАНОПАН ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДИФИЛ“ 50% 15к. цена 18,35лв./к. - 9,38€

Код 380275 „ГРАНОПАН ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДИФИЛ“ 50% 3к. цена 18,90лв./к. - 9,66€

ХЛЯБ МНОГОЗЪРНЕСТ „ЗДРАВЕ И ФИНЕС 50“ с ГЛИКЕМИЧЕН ИНДЕКС 54, ЗА ДИАБЕТИЦИ И ДИЕТА



Хлябът с нисък гликемичен индекс (LGI 54) е много вкусен многозърнест хляб, здравословен, подходящ за потребители с проблеми на кръвната захар и хора спазващи диета за сваляне на килограми

Храните с нисък гликемичен индекс (под 55) гарантират за нормалното развитие на организма и създават условия за сваляне на килограми и здравословен начин на живот.

Занаятчийското майсторство среща специфичните брашна на хляба „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“ и без чужди примеси осигурява вкусен многозърнест хляб с ГЛИКЕМИЧЕН ИНДЕКС 54.

СЪСТАВ: Пшенично брашно, слънчоглед, ленено семе, пшеничен глютен, тиквени семки (чистота 99,9%), снежинки от овес, ръжено брашно, захар, пшенична суха закваска, пшенични трици, сол, емулгатори: E472e, слънчогледов лецитин. Аскорбинова киселина, ензими.

Видео-рецепта

https://youtu.be/_HWFe3pQ16o



**МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ 20кг,
„ЗДРАВЕ И ФИНЕС“ 50%**

Код 210333 20к. Цена 12,11лв./кг. без ДДС - 6,19€

Код 380250 20к. Цена 12,47лв./кг. без ДДС - 6,37€

Vegan

КАКВО ЗНАЧИ ГЛИКЕМИЧЕН ИНДЕКС 54 :

Почти всички храни, съдържат въглехидрати. Те са крайно необходими за човешкото развитие. Въглехидратите на храните се разграждат от организма освобождавайки глюкоза в кръвта. Глюкозата, благодарение на хормона инсулин влиза в мускулната човешка система и осигурява ЕНЕРГИЯ и ЖИВОТ за организма. Храните които имат гликем. индекс над 55 действат МНОГО БЪРЗО и освобождават количества глюкоза които организмът не успява да усвои. Създава се хипергликемия. Тогава се получава хипертония и за много кратко време се произвежда свръх енергия която много бързо се изхвърля, уморява човека и създава поредица от сърдечни и други болести. Разпадналия се организъм свиква на този начин на живот и търси отново бърза енергия, която намира отново в храни с висок гликем. индекс (над 55), факт който води до НАПЪЛНЯВАНЕ. Така се обяснява причината заради която им се спи на децата по време на урок като се хранят с количества закуски с гликем. индекс над 55 и защо искат отново да се хранят с такива храни. Една ябълка или лек вкусен сандвич с „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“ ще осигури гликем. индекс БАВНА СКОРОСТ за усвояване на захарите и в резултат на това нормално здравословно хранене, намаляване на апетита и сваляне на килограми.

Хранене с храни под 55 гликем. индекс е съвременен здравословен начин на живот и съвет на всички лекари и диетолози.

За хора които страдат от диабет и организмът им не може да произведе достатъчно количества инсулин, техните лекари оформят конкретни диети като определящото е гликемичния индекс на всяка храна. За диабетиците хлябът „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“ има огромна стойност.

ХЛЯБ МНОГОЗЪРНЕСТ „ФИТНЕС ДИНКЕЛ ПРОБОДИ 100“ С МНОГО МАЛКО ВЪГЛЕХИГАТИ, ЗА СПОРТИСТИ И ДИЕТА



**МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ 25кг.
„ФИТНЕС-ПРОБОДИ“ 100%**

Код 210344 25к. Цена 12,61лв./кг. без ДДС - 6,45€

Код 380140 3к. Цена 12,99лв./кг. без ДДС - 6,64€

Vegan



**80% по-малко въглехидрати
60% по-малко захари**

**60% повече протеини
59% повече фибри
14 пъти повече Ω-3**

Състав: пшенични протеини, соево брашно, ленени семена, слънцогледени семена, едро смляна соя, сусам, жълто ленени семена, пълнозирнесто пшенично брашно динкел, ябълкови фибри, пшенични трици, суха пшенична динкелова закваска, сол, ечемичен малц, подправки.

Видео-рецепта
<https://www.youtube.com/watch?v=5iOJM0R3sak>



ВЪГЛЕХИДРАТИ-ХЛЯБ-ЧОВЕК-ЗДРАВЕ

Въглехидратите са захари (глициди) и се намират почти във всички храни под форма на монозахариди (гликоза, фруктоза и др.), или полизахариди (нишесте, целулоза и др.) Въглехидратите които получава човекът от храните се превръщат в гликоза. Освобождаването на гликозата в кръвта дава възможност да функционира като временен енергиен резерв за покриване на непосредствените гликозни нужди. Тялото компенсира увеличение на кръвната захар със секречия на инсулин от панкреаса. По статистики, въглехидратите които получава средния потребител всеки ден са около 45-60% от общите дневни калории които получава. **По-малко въглехидрати означава по-малко калории, по- диетични храни.**

ДИЕТА С ХРАНИ С МАЛКО ВЪГЛЕХИДРАТИ : 1.осигуряват до 3 пъти повече загуба на тегло в сравнение с диети основани на по-малко потребление на мазнини.

2.намалява нивата на триглицеридите 3.подобрява решително липидния профил

РЕЗУЛТАТ : УМЕРЕНО потребление на въглехидрати (главно захари) и замяната им с полезни мазнини е главна предпоставка за здравословно хранене и сваляне на килограми. Това не означава да спрем потреблението на храни с въглехидрати, а означава избор на храни с балансирани въглехидрати както са пълнозърнестите хлябове или други хранителни продукти. **ХЛЯБЪТ ПРОБОДИ** е идеален за това.

МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ С ЧИА „ЗДРАВЕ И СИЛА 50“ БОГАТ НА ОМЕГА 3, ПРОТЕИНИ И ФИБРИ, КОНТРОЛИРА ХОЛИСТЕРОЛА



Superfood



Магически семена на бегачите.
Ценните семена, бяха лекарство за много
болести и ценна монета.

Семената ЧИА съдържат :

- 3 пъти повече желязо от спанака,
- 6 пъти повече калций от млякото,
- 2 пъти повече калий от бананите,
- 5 пъти повече магнезий от риба.

Извор на ОМЕГА 3 мастни киселини
съдържащ 1,33гр.%
а-линолеинова киселинност,
основен фактор за поддържане на
нормалните нива на холестерола.

МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ С ЧИА 10кг.

„ЗДРАВЕ И СИЛА“ 50% (КОМПЛИТ Германия)

Код 210337 25к. Цена 13,10лв./кг. без ДДС - 6,70€

Код 380267 3к. Цена 13,49лв./кг. без ДДС - 6,89€

Състав: гранулирана царевича, рж, снежинки от картофи, семена чиа (salvia hispanica) 10%, суха ржжена закваска, сол, пшеничен глутен, ленено семе, пшеничен зародиш, тиквени семки на прах, тиквени семки начупен, растителни фибри, пшенични трици, ечемичен малцов екстракт, пшенично брашно, подобрител: аскорбинова киселина, ензими (endo-1,4-β-xylanase)

Видео-рецепта [ТУК](#)



МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ С ЧИА 10кг.

„ИНФИБРА“ 100% (МОЛИНО ДЕНТИ Италия)

Код 210379 10к. Цена 13,10лв./кг. без ДДС

3к. Цена 13,49лв./кг. без ДДС

Състав: Италианско меко пшенично брашно тип "1", смлян грис от твърда пшеница (семолина), смес от семена (11%) (семена от: чиа, слънчоглед, сусам, лен, тиква), овесени люспи (3%), суха закваска от мека пшеница, картофени люспи, препечен мек пшеничен зародиш, (инфибра), декстроза, малцово меко пшенично брашно, подправки (под 2%) аскорбинова киселина, ензими

Видео-рецепта [ТУК](#)

3,4% СЕМЕНА ЧИА В МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ОСИГЪРЯВАТ : (информация за здраве и качества, отворете [ТУК](#))

Поддържа холистирола в нормални нива: Хлябът ЧИА е природен извор на ОМЕГА 3 мастни киселини с около 3,4% семена ЧИА, съдържащи 1,33% гр. ALA (0,49гр./100kcal), (а-линолеинова киселинност), което играе решаваща роля за поддържане на нормални нива на холестерола в кръвта. Благотворните резултати се осигуряват с дневен прием на 2гр. ALA, които съответстват на консумация на 150гр. ХЛЯБ ЧИА в рамките на един разнообразен и балансиран начин на хранене и са задължителна предпоставка за здравословно хранене, **ИЗВОР НА ОМЕГА 3 МАСТНИ КИСЕЛИНИ**

Многозърнест много вкусен хляб: Хлябът „ЗДРАВЕ И СИЛА“ с ЧИА съдържа обработени брашна от: царевича, рж, пшеница, ленени и тиквени семки, картофи, ечемик и осигурява всичките благословни приоритети на многозърнест хляб. (извор на енергия, условие за диета, антиоксидант, пази от анемия, запазва костната и нервната система, съхранява зрението.)

Богат на разтворими фибри: Многозърнестия хляб „ЗДРАВЕ И СИЛА“ с ЧИА съдържа два пъти повече фибри (около 6,8%) в сравнение с обикновения хляб, осигурявайки правилно действие и работа на храносмилателната система, предпазвайки от рак и други болести на стомаха и червата. **МНОГО БОГАТ ИЗВОР НА ЕНЕРГИЯ**

МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ „ЧИА - КИНОА“ 50



МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ С ЧИА – КИНОА 50%

Код 210357 10к. Цена 12,78лв./кг. без ДДС - 6,70€

3к. Цена 13,16лв./кг. без ДДС - 6,73€

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/JJRElhmk8Hk>



СЕМЕНА ЧИЯ (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.

ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ДИНГЕЛ „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ 100“ МНОГО БОГАТ НА ПРОТЕИНИ И ФИБРИ (11,5%) ПОМАГА РЕШИТЕЛНО ХРАНОСМЕЛЯНЕТО



Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ е изключително вкусен, с много голяма трайност благодарение на качеството на брашното и абсорбцията на влагата в него. Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ от 100% пълнозърнест ДИНГЕЛ се предлага почти във всички европейски сладкопекарни под различни имена: „фараонски хляб“, „последната храна на Христос“, „Тракийски хляб“, „хлябът на безсмъртието“, „вашия ДИНГЕЛ“.

Състав: Едро натрошени зърна ДИНКЕЛ, пълнозърнесто брашно динкел, семена от слънчоглед, суха закваска от ДИНКЕЛ, ябълкови фибри, сол, стабилизатор E412.

Видео-рецепта
<https://www.youtube.com/watch?v=hdYZIOJR-YI>

ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ДИНГЕЛ 25кг. „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ 100%

Код 210335 25к. Цена 9,81лв./кг. без ДДС - 5,01€
Код 380252 3к. Цена 10,10лв./кг. без ДДС - 5,16€

ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ДИНГЕЛ БРОТ 25кг. „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ 100%

Код 210349 25к. Цена 11,10лв./кг. без ДДС -- 5,67€
3к. Цена 11,43лв./кг. без ДДС- 5,84€

Vegan

ДИНГЕЛ/СПЕЛТА от семейството ЛИМЕЦ, 10000години история И ЗДРАВЕ :

Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ е от 100% пълнозърнести ДИНГЕЛ зърна (семеиство ЛИМЕЦ), заедно с ДИНГЕЛ триците. НАТУРАЛНА КВАС оформена от брашно ДИНГЕЛ, в комбинация с натурални ЯБЪЛКОВИ ФИБРИ, освобождават цялото природно величие на пшеницата ДИНГЕЛ и осигуряват ИЗКЛЮЧИТЕЛЕН ВКУС И АРОМАТИ. Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ носи всички здравословни характеристики на ПЪЛНОЗЪРНЕСТИТЕ хлябове и единични здравословни ДИНГЕЛ характеристики, както само майката земя може :
фибри 11,5% : Белите хлябове съдържат около 2,5%, многозърнестите около 6-7%, пълнозърнестите около 7-9% а ДИНГЕЛ „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ 11,5%. Неразтворимите фибри, помагат на храносмилането и са богати на китарен и пиктин. Те обхващат пространство в стомаха, създават чувство за наситеност, спират апетита, предпазват от рак и други болести на червата, намаляват риска от запек и премахват токсините.

Почти без глутен : Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ по природа включва много малко глутен, помага за диети и потребители с непоносимост към глутен. (Отбелязваме, че само 0,05% от потребителите имат реална непоносимост към глутена, целиакия)

Нисък гликоличен индекс (63). Двоен витамин А, В и Е Богат на калций, магнезий и фосфор. Повече енергия, отстранява депресия

КОД 210369

цена без ДДС
16,12лв/к. – 8,24€



СЪСТАВ:

пшенично брашно, овесени люспи,
слънчогледови семена, кубчета
ябълки, пълнозърнесто брашно от
ЛИМЕЦ, ленени семена, пшенична
закваска, глутен, ечемичен малц,
тиквени семки, органична
тръстикова захар, морска сол,
ацерола на прах подправки, ензими,
естествен аромат.

Многозърнест пълнозърнест „ФИТНЕС ЛИМЕЦ ХЛЯБ ацерола 50“

ПОВЕЧЕ ЕНЕРГИЯ
И УЕЛНЕС

с пълнозърнесто
брашно
ЛИМЕЦ



с ПЛОД АЦЕРОЛА
и ЯБЪЛКИ

видео/рецепта:

<https://youtu.be/Xvp99tIsGbA>

ИЗТОЧНИК НА МАГНЕЗИЙ: Магнезият е важен елемент за метаболизма. Допринася за нормалната функция на мускулите и нервната система и спомага за синтеза на протеини, помага за развитие на костите и зъбите.

ИЗТОЧНИК НА ПРОТЕЙНИ които помагат за увеличаване и поддържане на мускулна маса и поддържане на фитнес

ИЗТОЧНИК НА ХРАНИТЕЛНИ ФИБРИ, които допринасят за по-доброто функциониране на червата.

ИЗТОЧНИК НА ФОСФОР. С важна роля за здравето на скелета, фосфорът е основна съставка за съхранение и освобождаване на енергия.

**“МАЛЦОВ ХЛЯБ БЕЗ СОЛ 10”
ЗА ХИПЕРТОНИА И СЪРДЕЧНИ ПРОБЛЕИ
МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ „СЕЛЕНО ВИТАЛ 50”
БОГАТ НА СЕЛЕН ПО ПРИРОДА – ФИБРИ 13%.**



Код 210336
МАЛЦОВ ХЛЯБ 10кг.
„БЕЗ СОЛ“ 10%
Цена 14,05лв./кг. без ДДС - 7,18 €

Vegan



За потребители с хипертонични проблеми, сърдечно-съдови заболявания и всички които се стремят към здравословен начин на живот!

Безсолния хляб подпомага всичките потребители с хипертонични проблеми и сърдечно-съдови заболявания, помага решително за предотвратяване на инсулти и подпомага за правилното функциониране на храносмилателната система

Състав: Пшеничен глутен, суха пшенична закваска, **семолина**, малцов ечемичен декстроз, малцов **ръж**, малцова **пшеница**, стабилизатор E412, аскорбинова киселина, ензими.

„СВОБОДНИ“ КРЪВОНОСНИ СЪДОВЕ С БЕЗСОЛЕН ХЛЯБ:

Солта е необходима съставка, за да се получи здрава структура във всяко тесто :

1. Солта в тестото, стабилизира развитието на глутена осигурявайки еластичност,
2. Солта регулира развитието на ензимите и регулира обема на хляба,
3. Солта подпомага за заключването на влагата в тестото осигурявайки по-дълга трайност на изделието,
4. Солта придава вкус на хлебните изделия.

Поради всичките тези причини прибавяме около 2% сол върху брашното на всяко тесто за хляб, осигурявайки вкус и необходимата структура.

Със сместа „ХЛЯБ БЕЗ СОЛ“ успяваме да запазим всичките тези структурни качества, осигурявайки висок вкус и качество.



Код 210309
МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ 25кг.
„СЕЛЕНО ВИТАЛ“ 50%
Цена 9,74лв./кг. без ДДС - 4,98€

СЕЛЕНО, американско брашно богат на селен по природа

1. СЕЛЕНО е активен антиоксидант и защитава изцяло човешкото тяло.
2. СЕЛЕНО нарушава процеса на канцерогенеза
3. СЕЛЕНО създава важни ензими, glutathione peroxidases, осигуряващи активна защита на клетките.
4. СЕЛЕНО насърчава правилното функциониране на щитовидната жлеза
5. СЕЛЕНО влияе решително върху „лайдиговите клетки“ (Leydig), които произвеждат тестостерон при мъжете.
6. СЕЛЕНО съдържа фибри 13%

Състав: Пшенично брашно богато на селен, зърна пшеница, едро смляно лупино, едра ръж, брашно пшенично финно смляно богато на селен, картофено нишесте E1414, набухватели : E450i, E500ii, E342i, суроватка, емулгатори: E472e, E472b, E475, E472a, пшенично нишесте, стабилизатори: E415, сол, аромати, декстрози,

„СЕЛЕНО ВИТАЛ“ американско брашно богато на селен по природа :

Европейската почва е сравнително бедна на селен, в сравнение с други страни, като Америка и Канада. Немската компания KOMPLET в собствени терени в Канада и Америка отглежда пшеница и произвежда брашно богато на СЕЛЕН по естествен път. Selen Vital 50 на KOMPLET е от това брашно, богато на СЕЛЕН, гарантирайки балансирано и здравословно хранене.

Американското брашно, което употребяват американците, е богато на СЕЛЕН по ПРИРОДА. Съдържа от 20 до 40 пъти повече селен в сравнение с Европейското производство на брашното.

Една филийка хляб „ЗДРАВЕ и СЕЛЕН“ осигурява 60% от необходимото количество СЕЛЕН за деня. Една филийка обикновен хляб не повече от 10%.

МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ „ФИБРАПАН 50“ БОГАТ НА ПРОТЕИНИ(13,4%), ФИБРИ (7,4%) И ФОСФОР (P) 80% ПО-МАЛКО ЗАХАРИ



МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ „ФИБРАПАН“ 50%

Код 210350 20кг. Цена 15,82лв./кг. без ДДС - 8,09€
Код 380273 3кг. Цена 16,26лв./кг. без ДДС - 8,33€

Vegan



Много вкусен всекидневен многозърнест хляб за цялото семейство :

- много богат на протеини 13,4%
- богат на фибри 7,4%
- изключително богат на фосфор
- 80% по-малко захари от пълнозърнести хлябове

Състав: брашно от ПШЕНИЦА, смлени снежини от РЪЖ, слънчоглед, трици от ОВЕС, трици от РЪЖ, пшеничен глутен, морска сол, суха пшенична закваска, ябълкови фибри, СУСАМ, ленени семена, аскорбинова киселина, пшенични ензими.



МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ФИБРАПАН - ЗДРАВΟΣЛОВНО ВСЕКИДНЕВНО ХРАНЕНЕ, ЗА ЦЯЛОТО СЕМЕЙСТВО :

FIBRAPAN е изключително вкусен многозърнест хляб с хранителни ползи, които ще ентусиазират цялото семейство. Той е източник на протеини (1), хранителни фибри и фосфор (2) и има много ниско съдържание на захар (80% по-малко захар от пълнозърнестите хлябове*). FIBRAPAN е създаден, за да отговори на съвременните хранителни нужди на деца и възрастни покривайки напълно ежедневните нужди за пълноценно, здравословно хранене.

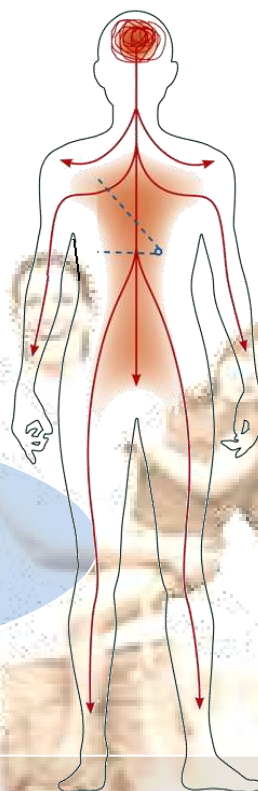
- (1) Те помагат за поддържане и увеличаване на мускулната маса, както и за поддържане на нормално състояние на костите.
- (2) Той помага да се поддържа нормалното състояние на костите и зъбите, нормалното функциониране на клетъчните мембрани и метаболитичните процеси, при производството на енергия.

МНОГОЗЪРНЕСТ РЪЖЕН ВСЕКИДНЕВЕН ХЛЯБ „ВИТАЛ 50“ ВИСОКОПРОТЕИНОВ С РЪЖЕНА ЗАКВАСКА ВКУСЕН С МНОГО ГОЛЯМА ТРАЙНОСТ



МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ „ВИТАЛ“ 50%
Код 210343 25кг. Цена 11,74лв./кг. без ДД - 6,00€
Код 380139 3кг. Цена 12,09лв./кг. без ДД - 6,18€

Vegan



Пухкави многозърнести
хлебни изделия и хлеботорения
с **ГОЛЯМА ТРАЙНОСТ, ПРЕВЪЗХОДЕН ВКУС**
и всички характеристики
на многозърнести хлябове :

1. извор на енергия
2. условие за диета
3. богат на разтворими фибри
4. големи антиоксидантни способности
5. развива и запазва костната система
6. пази от анемия и съхранява зрението
7. контролира кръвното налягане
8. запазва нервната система

Състав: Пшенично брашно, овесени трици, овесени фибри, пшеничен глутен, сушени мед, слънчогледови семки, сол, сусам, ечемичен малц, декстроза, DATEM (киселина тартар), подправки, обезмаслени соево брашно с лецитин, канела, екстракт от ечемичен малц, аскорбинова киселина (витамин С, частично хидрогенирано соево масло), L-цистеин, ензими

МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ВИТАЛ - ЗДРАВΟΣЛОВНО ВСЕКИДНЕВНО ХРАНЕНЕ, ЗА ЦЯЛОТО СЕМЕЙСТВО :

МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ не означава хляб с много зърна както много потребители си мислят, а хляб със смес от различни видове брашна (ръж, пшеница, царевича, ечемик, овес, сусам, твърда пшеница, просо и др.)

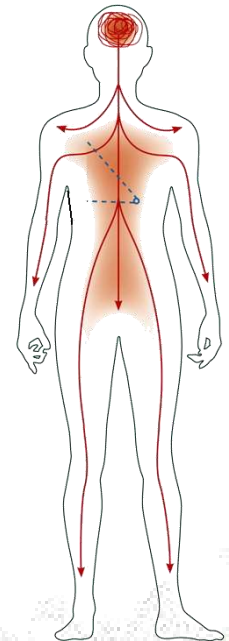
Комбинацията на брашната от различните тези зърна, образуват изключително здравословна смес от брашна, с много високи вкусови качества. Различния начин на смилането на зърната на всяка от тези култури и добавянето на различни цели зърна и трици образуват неповторими смеси, които не може сами да оформим, не само защото е трудоемко и неизгодно, но най-вече защото няма в пазара желаната кокометрия от всяко зърно за да се оформят смесите от МНОГОЗЪРНЕСТИ БРАШНА, които специализираните немски мелница КОМПЛИТ предлагат.



МНОГОЗЪРНЕСТ 100% БИО-ХЛЕБНА ОСНОВА



МНОГОЗЪРНЕСТ 100% БИО-ХЛЕБНА ОСНОВА
 Код 210121 25к. Цена 17,20лв./кг. без ДДС - 8,79€
 Код 380218 3к. Цена 17,71лв./кг. без ДДС - 9,06€



МНОГОЗЪРНЕСТ 100% БИО-ХЛЕБНА ОСНОВА - ЗДРАВΟΣЛОВНО ВСЕКИДНЕВНО ХРАНЕНЕ, ЗА ЦЯЛОТО СЕМЕЙСТВО:

Сертифициран смес от 100% БИО съставки. Био брашна, БИО семена, БИО закваска.

Основа за многообразни БИО хлебни изделия с изключително високи вкусови и хранителни качества за потребители със специални изисквания и начин на живот.

Следете съвременните тенденции и покривайте специалните нужди на съвременните потребители

РОЖКОВ хлеботворения / CAROB 50

Средиземноморски здравословни

СУПЕРФУД – АНТИСТРЕС хлебни изделия



Рожкови хлеботворения

Код 210356 15к. 9,10лв./без ДДС - 4,65€

Код 380282 3к. 9,37лв./без ДДС - 4,79€

Пухкав РОЖКОВ хляб
хлебни изделия, снаскове, гризини

както и сладки теста (кейкове, пандишпани и др):

1. много вкусни, пухкави и свежи изделия с впечатляваща визия и приятна природна сладост.
2. Високи хранителни стойности
3. много приятен рожков аромат и вкус.
4. Исклучителна „шоколадова“ визия
5. Хрупкава кора и пухкава вътрешност
6. Бързо и винаги стабилно производство
7. Дълга трайност

ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ на рожковото брашно:

- 1.Извор на протеини
- 2.20% разтворими фибри
- 3.Извор на магнезий, калций, мед и манган
- 4.Ниско съдържание на въглеидрати
- 5.съдържа само 1% мазнини.
- 6.Силен природен антиоксидант,
7. СИЛНИ антибактериални свойства
- 8.Антистрес: засилва нервната система
- 9.Богат на витамин В1 и В6
- 10.Не съдържа натрий
- 11.Без глутен, без кофейн без тирамин

Състав: Пшенично брашно, рожково брашно 14%, меласа, калциев карбонат (E170) , емулгатор E472e, витамин С (E300), ензими

КРАТКА ВИДЕО-РЕЦЕПТА: <https://youtu.be/KCKKQqKX440>

МАРКЕТИНГОВ АНАЛИЗ: <https://youtu.be/JJRElhmk8Hk>

ЗДРАВΟΣЛОВЕН ВСЕКИДНЕВЕН ХЛЯБ, ЗА ЦЯЛОТО СЕМЕЙСТВО :

РОЖКОВИЯ ХЛЯБ CARAB50, е основан на рожково брашно (14%). Като заместител на какао осигурява изключителни здравословни характеристики и много приятна шоколадова визия БЕЗ никакви негативи. Леко изпечени и смлени плодове от рожково дърво съдържат природни монозахариди, полезни за организма.

ОБОГАТЯВАНЕ НА ГАМАТА, РАЗНОВИДНОСТ С ИЗКЛЮЧИТЕЛНА ВИЗИЯ, НЕПОВТОРИМИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ, ИЗКЛЮЧИТЕЛЕН ВКУС И АРОМАТИ





БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО ФИНАКС

ЕДНО СПЕЦИАЛНО БРАШНО ЗА СПЕЦИАЛНИ ХОРА

Глутенът е природен протеин (смес от белтъци), който се съдържа главно в жито, ечемик и ръж и по -малко в други житни култури.

Както всеки протеин, така и глутенът е крайно необходим за нормалното развитие на човешкия организъм.

С цел намаляване на килограми или по други причини, често лекарите дават специални диети към пациентите си с малко протеини или без протеини за известно време.

Тези потребители имат нужда от крайни продукти качествени и вкусни, произведени от безглутенови суровини.

С 100% безглутеновото брашно ФИНАКС може да произведем десетки безглутенови крайни изделия :

Хлябове, сандвичи, хлеботорения, пици, гризини, бисквити, браунис, кукис, мъфини, кейкове и много други.

За рецепти и приложения, се обърнете към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ.

Ето няколко рецепти на АЛМА ЛИБРЕ, с ФИНАКС и безглутенови суровини :

Код 330122 ФИНАКС 3к.
100% БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ
Цена: 19,10лв./к. без ДДС - 9,76€



ВНИМАНИЕ : Генетично, една изключително малка част от населението (по малко от 0,5%) не понасят глутен. Това е автоимунното заболяване „глутенова ентеропатия“ (цъолиакия) и консумация на храни дори и с малко количество глутен води до хроничното възпаление на тънкото черво с дискомфорт и доста големи здравословни усложнения. За тези хора, всичките безглутенови рецепти с ФИНАКС, трябва да се приготвят, опаковат и се продават в напълно безглутенова среда и да няма никаква допирна точка с други глутенови суровини или крайни продукти с глутен.

SEE OUR ASSORTMENT OF
Gluten Free
BREAD AND PASTRY



БЕЗГЛУТЕНОВ СМЕС ЗА ХЛЯБ И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ



АЛМА ЛИБРЕ представя специален микс от натурални безглутенови съставки обработен по нови технологии за много стабилни и вкусни резултати на хлябове, хлебни snackове и хлеботворения.

- С натурална квас от оризово брашно
 - С тиквени семки и ленени семена
- Много бързо и стабилно производство на:
- традиционни безглутенови хлябове
 - безглутенови хлябове в форма
 - безглутенови вкусни сандвичи
 - безглутенови гризини, криц ролс и др.

СОФТ КЕРНЕЛ безглутенов смес
МНОГОЗЪРНЕСТ 100% БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ
Код 210363 15к. Цена: 19,10лв./к. без ДДС - 9,76€

КОНОПЕНО БРАШНО "БИО-КАНАБИС"

КАНАБИС САТИВА, 100% БИО-БРАШНО, подходящо и полезно за всяка човешка консумация.

Натурални семена от растение КАНАБИС САТИВА се мелят заводски в специална мелница с кокометрия съответстваща на пшеничното брашно, така че да оформяме хлябове, снаксове, закуски, хлеботорения, дребни сладки и бисквити с идеална хомогенизация и визия, запазвайки абсолютно всички вкусови и хранителни характеристики и качества на КАНАБИС САТИВА 100% БИО-БРАШНО.

Конопеното брашно е изцяло безглутеново със специфичен лек привкус на лешник и лек аромат на натурален хлорофил, специфичен цвят и златно-зелени нюанси.

Висококачествените здравословни характеристики на крайните изделия е главния принос на КАНАБИС САТИВА където присъства,

а не по-малко маркетинговата перспектива на конопените изделия

осигуряват иновация и разнообразие към която се стреми всеки съвременен, модерен обект.

Производството на КОНОПЕНИТЕ изделия не са сложни за производство, нито 3-5% конопено брашно върху тестата, кремове или сладоледи осъществява фатално крайните изделия. Но с това количество, 3-5%, конопено брашно, осигуряваме много модерни съвременни продукти с нов маркетингов характер и с възможности за оправдани, по високи продажни цени.



КОНОПЕНОТО БИО БРАШНО „КАНАБИС САТИВА“ ОСИГУРЯВА:

ЕНЕРГИЯ (299kcal), ОТСЛАБВАНЕ (53% фибри), ПРОТЕИН ЕДЕСТИН (двоен), УСПОКОЯВАЩО ДЕЙСТВИЕ, СЪРДЕЧНА НОРМАЛНОСТ, СИЛНА ИМУННА СИСТЕМА, ФИБРИ 53%, ВИТАМИН А 60мг., ВИТАМИН D 8мг., ВИТАМИН Е 3мг., Ω3 19% от мазнините, Ω6 59% от мазнините, Ω9 9% от мазнините, Магнезий (856мг)

Калций (74мг), Холестерол 0мг., Захари 0г., Без глутен, Протеин едестин (65%)

„КАНАБИС САТИВА“ Е: ПРИРОДЕН АНТИОКСИДАНТ. ПРОТИВОВЪЗПАЛИТЕЛЕН



Код 330154

КОНОПЕНОТО БИО БРАШНО „КАНАБИС САТИВА“ 15к.

Цена: 8,97лв./к. без ДДС - 4,58€

<https://youtu.be/UhXOGKhL3fQ>

Информация за брашното БИО-КАНАБИС СЕТИВА (0-6.30мин.)

рецепта „средиземноморски конопен хляб“ (6.30-15.30мин.)

рецепта „многозърнест конопен хляб“ (15.30-21.60мин.)

рецепта „пълнозърнест конопен хляб“ (21.60-28.60мин.)

рецепта „САМПЛЕ с коноп“ бисквити с масло (28.60-36.60мин.)

рецепти за кейкове и мъфини с РИЧКРИМ (36.60-51.60мин.)

натиснете линка
за информация
и видео-рецепти



Х Л Я Б и д е к о р а ц и я

Всички производители на хляб, които обичат занаята си, обръщат голямо внимание на **ДЕКОРАЦИЯТА** на хлябовете си!

Във филмите на АЛМА ЛИБРЕ за хлябове към представяне на суровини за хлебарство представяме различни технологии и начини за декорация преди и след втасване, начин на нарязване-декорация, поръсване, релеф и др.

В това изкуство, главният герой за декорация на хлябовете са поръските. Обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ :

Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998 Технолози: тел. 878984887, 878257904

Vegan

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНА СЕМЕНА СНЕЖИНКИ И ДР. ДЕКОРАЦИЯ ЗА ХЛЯБОВЕ И СНАКСОВЕ	К1 - 22/01	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
210404 380256	Овесени снежинки КУАКЕР за декорация Опаковка 5к. Опаковка 1к.		Готови за всяка употреба. Отлична декорация	8,60 лв./кг. - 4,39€ 8,86лв./кг. - 4,53€
210402 380254	Слънчогледови ядки за декорация Опаковка 5к. Опаковка 1к.		Готови за всяка употреба. Отлична декорация	13,88лв./кг. - 7,09€ 14,30лв./кг. - 7,31€
210406 380258 210410	Царевични трохи за декорация ЕДРИ 20к. ЕДРИ 1к. ДРЕБНИ 15к. ДРЕБНИ 1к.		Готови за всяка употреба. Отлична декорация	14,76лв./кг. - 7,54€ 15,20лв./кг. - 7,77€ 14,76лв./кг. - 7,54€ 15,20лв./кг. - 7,77€

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ДЕКОРАЦИЯ ЗА ХЛЯБОВЕ И СНАКСОВЕ			ПРЕДИМСТВА ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
210361 380271	Декор ориентал микс подправки топинг/декорация плик 5к. плик 3к.				царевично брашно, сусам , подправки 11,8% (кориандър, тилчец, куркума, копър, чили, карамфил, чесън, червен пипер, кимшон), морска сол,	23,55лв./кг. - 12,04€ 24,26лв./кг. - 12,40€
210407 380288	Пикантен декор "царевица-чесън-лук" YELLOW MIX топинг/декорация плик 5к. плик 1к.				ЦАРЕВИЦА, ЧЕСЪН, ЛУК и ПИПЕР обемно обработени създават много вкусна и пикантна поръска/топинг за всеки вид гризини, хлеботорения и др.	21,80лв./кг. - 11,14€ 22,45лв./кг. - 11,48€

ВСИЧКО ТРЪГВА ОТ БРАШНОТО

Брашното е главната суровина за хляба и историята му се губи във връзка със развитието на историята на човека.

Смесването на брашното с яйца, мляко, захар създаде серия от „сладки хлябове“ които французите ги нарекоха „ПАН-ДЕ-СПАН“, а скандинавците „КЕЙК“.

Постепенно професионалистите забелязаха, че брашната с по-малко глутен, с по-голяма кокометрия и повече еластичност, особено пшеничните (но не по-малко и другите брашна като дурум, царевични и т.н.), в комбинация със специални видове натурално нишесте създават качествени условия за ново поколение пандишпани, ефирни, пухкави, много здрави, с натурални аромати и вкусове.

АЛМА ЛИБРЕ разполага със специални натурални брашна за сладкарство от МИЛИ ХАЛКИДИКИС и може да предостави технологии за производство на оригинални френски рецепти за кейкове и пандишпани (Кулиер, Женуа, Сампле бретон, Пате а сигарет и др.), но успоредно с това, предлага и готови продукти от НОВО ПОКОЛЕНИЕ, смеси от брашна обработени от мелниците, специално, в зависимост от характера на крайния продукт който желаем.

К1 - 21/02

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	СМЕСИ ЗА ВАНИЛОВИ КЕЙКОВЕ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО И ВИНАГИ СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО.	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
180709 380108	САН МЪФИН Смес за ВАНИЛОВ кейк и мъфини 10кг. 3кг.			За изключително вкусни американски мъфини и кейкове с вкус на ванилия. Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте модифицирано нишесте, набухватели, аромати, сол, емулгатори, аромати, суроватка, оцветители.	Смеси за приготвяне на мъфини и кейкове. Могат да се обогатят с капки шоколад, арито портокал или fruitice. Подходящи за замразяване. С дълга трайност.	9,61лв./кг. - 4,91€ 9,90лв./кг. - 5,06€
180704	САНТ ИНСТАНТ Смес за ванилов кейк и мъфини 25кг. 3кг.			Смес за кейк във форма масло или маргарин, мъфини и др. Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, обезмаслено мляко на прах, стабилизатори, набухватели, емулгатори, аромати.	Идеална смес за кейкове във форми мъфини и други печива. Изключително лесна употреба. Ползват пресни яйца и масло. Подходяща за замразяване. С дълга трайност.	9,23лв./кг. - 4,72€
180705 380105	СЕНТАС КЕЙК Смес за ванилов кейк и мъфини (съдържа яйца на прах) 25кг. 3кг.			Смес за кейк с олио и вода без необходимост на пресни яйца Състав: пшенично брашно, захари, яйца на прах, модифицирано нишесте, набухватели, суроватка, емулгатори, пшенично нишесте, стабилизатори, оцветители.	Смес за кейк с олио с по- влажна структура. Задържа плодовете и кремове на повърхността, идеален за приготвяне на кейкове с дълъг срок на годност. Има възможности за разнообразни приложения.	13,96лв./кг. - 7,14€ 14,38лв./кг. - 7,35€
180720 380115	РИЧКРЕМ Смес за американски ванилов крем кейк и мъфини 25кг. 3кг.			Основа за висококачествени оригинални влажни американски крим кейкове, мъфини и други печива. Състав: Захар, пшенично брашно, модифицирано нишесте, растителни мазнини, суроватка от мляко, набухватели, емулгатори, пшеничен глутен, сол, аромати, яйца на прах.	Много богат вкус, изключителен аромат, отлична визия много голяма трайност. Ползват пресни яйца и масло. Подходяща за замразяване. Гледайте филм/рецепти: https://youtu.be/m8lleHKEpxI https://youtu.be/e-07kMsTMnA https://youtu.be/e-07kMsTMnA https://youtu.be/tRHyyw3fb7Y https://youtu.be/JMjj9xUYec	12,82лв./кг. - 6,55€ 13,20лв./кг. - 6,75€

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	СМЕСИ ЗА ШОКОЛАДОВИ КЕЙКОВЕ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО И ВИНАГИ СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО.	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
180708 380107	БЛЕК СОФТ Смес за шоколадов кейк и мъфини. (съдържа яйца на прах) Какао 5,5% 10кг. 3кг.			Смес за шоколадов кейк от масло, обогатен с яйца изключително вкусен и с голяма трайност. Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, какао на прах (5,5%), цели яйца на прах, модифицирано нишесте, царевично брашно, набухватели, суроватка на прах, емулгатори, сол, аромати.	Идеална смес с вкус на шоколад за приготвяне на кейк на тава, кейкове, мъфини и др. Запазва плодовете на повърхността, отлично съчетание между плод и кейк. Идеална за меки мъфини. Много бързо производство! Гледайте филм/рецепти: https://youtu.be/CxiDQamCe8E	 12,96лв./кг. - 6,62€ 13,35лв./кг. - 6,82€
180710	САН МЪФИН ШОКОЛАД Смес за шоколадов кейк и мъфини. Какао 6% 10кг.			За изключително вкусни американски мъфини, кейкове и печива с вкус на шоколад. Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, какао на прах (6%), модифицирано нишесте, набухватели, емулгатори, суроватка на прах, стабилизатори, сол, аромати.	Смес за приготвяне на мъфини с шоколадов вкус. Могат да се обогатят с капки шоколад, apito портокал или fruitice. Подходящи за замразяване	
180706 380106	СЕНТАС КЕИК ШОКОЛАД Смес за шоколадов кейк и мъфини. (съдържа яйца на прах) Какао 6,3% 25кг.			Смес за кейк с висококачествено какао 6,3% с олио и вода без необходимост на пресни яйца. Състав: Захар, пшенично брашно, яйца на прах, какао на прах (6,3%), модифицирано картофено нишесте, набухватели, суроватка на прах, емулгатори, пшенично нишесте, сироп от гликоза, стабилизатори, аромати.	Смес за кейк с олио с по-влажна структура и характерен шоколадов вкус. Задържа плодовете и кремове на повърхността, идеален за приготвяне на кейкове с дълъг срок на годност. Съдържа яйца на прах. Подходящи за замразяване	14,60лв./кг. - 7,46€ 15,05лв./кг. - 7,69€
180721 380116	РИЧКРЕМ ШОКОЛАД Смес за америкарски шоколадов крем кейк и мъфини 25кг.			Основа за висококачествени оригинални влажни шоколадови американски крим кейкове, мъфини и други печива. Състав: Захар, пшенично брашно, какао на прах 6,3%, модифицирано нишесте, растителни мазнини, суроватка от мляко, набухватели, емулгатори, пшеничен глутен, сол, аромати, яйца на прах.	Много богат шоколадов вкус, кремова, влажна структура, изключителен аромат, отлична визия много голяма трайност. Гледайте филм/рецепти: https://youtu.be/tRHyyw3fb7Y	 14,86лв./кг. - 7,60€ 15,27лв./кг. - 7,80€
380156	ГРАНД СУФЛЕ Основа за оригинално Шоколадово суфле 3кг.			Основа за висококачествено, стабилно шоколадово суфле и други печива. Състав: захар от тръстика, натурално пълномаслено какао, пшенично високопротеиново брашно, царевични аромати, растение гума гуар.	Много богат шоколадов вкус, с изключителна стабилност. Идеален продукт за замразяване на изделията суфле и изпичане на момента. Идеален за БРАУНИ и други рецепти печива.	14,99лв./кг. - 7,66€

ОСНОВА ЗА ВЕГАН КЕЙК, ПАНДИШПАН, ПЕЧИВА, КУКИС



100% ВЕГАН КЕЙКОВЕ, ПАНДИШПАНИ И ПЕЧИВА



Vegan

Да бъдеш веган е избор на начин на живот.

Това, което започна като ниша, се превърна в основен сегмент от хранително-вкусовата промишленост, като броят на веганските продукти нараства всеки ден. Появиха се много веган ресторанти и кафенета, които се грижат за желанието на потребителите за храна без животински съставки.

Да бъдеш веган означава да се храниш със съвест.

При веган диета съставки от животински произход като мляко, яйца и мед се заменят с алтернативи на растителна основа. Веганите ценят разнообразието и вкуса. Богатото разнообразие от вегетариански продукти и ястия означава, че веганите никога няма да пропуснат.

Продуктът „ВЕГАН КЕЙК“ (код 210348) е 100% ВЕГАН база за много бързо производство на веган крайни изделия, изключително вкусни, БЕЗ добавяне на яйца, мляко, масло или други продукти от животински произход. Освободете вашата фантазия за вкусни и пълноценни 100% ВЕГАН изделия. поискайте рецепти и приложения от АЛМА ЛИБРЕ !

ПРЕДИМСТВА:

– „ВЕГАН КЕЙК“ е многофункционален - универсален продукт с широка гама приложения кейкове, кифли, мъфини, браунис, кукис, бисквити, тарты, печива и др.

– Крайни продукти подходящи за диета без лактоза - без животински съставки.

– Бърз и лесен - метод за производство "всичко в едно" само с три стъпки.

– Свежи крайни продукти за по-дълго време със стабилен и голям обем основани на подобрените брашна.

– Основан на **БРАШНО ОТ ТАПИОКА (код 210348)** или **ЦАРЕВИЦА (код 210359)**

И двата вида се работят по същия начин, обърнете се към технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.

Основа за висококачествени крим ВЕГАН кейкове, мъфини и други печива.

ВЕГАН кейк ТАПИОКА

КОД 210348 - 10кг. 13,15лв./к. – 6,72€

КОД 380151 - 3кг. 13,54лв./к. – 6,92€

ВЕГАН кейк ЦАРЕВИЦА

КОД 210359 - 10кг. 13,15лв./к. – 6,72€

КОД 380283 - 3кг. 13,54лв./к. – 6,92€

ВЕГАН кейк КРЕДИ

КОД 180823 - 12,5кг. 13,15лв./к. – 6,72€

КОД 380823 - 3кг. 13,54лв./к. – 6,92€

МАЯНО СЛАДКО ТЕСТО за ЕВРОПЕЙСКИ СЛАДКИ

Немския ШТОЛЕН и БЕРЛИНИТЕ, ДАТСКИТЕ мини маяни сладки, италианския ПАНЕТОНЕ, гръцките козунаци със заливки са основани на много силни високопротеинови брашна. От немската мелница КОМПЛИТ, избрахме сместа „ЙОГОФАЙН“ с ЙОГУРТ (6,6%) за бързо, винаги успешно, с отлична визия и голяма трайност на оригинални „МАЯНИ СЛАДКИ ЕВРОПЕЙСКИ РЕЦЕПТИ С ЙОГУРТ“

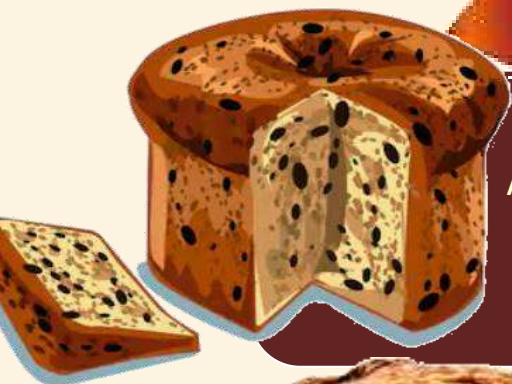


КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
180740 380111	ЙОГОФАЙН (50%) НОВО С ЙОГУРТ Jogofine new 10кг. 3к. 	Сладка смес за маяни теста, немски гевреци, кофе кейк, плетеници, берлини, панетоне и др. Съдържа ЙОГУРТ! Много стабилни резултати с голяма свежест, мека структура, изключителен вкус и голяма трайност. Възможност за разнообразни приложения.	Състав: пшенично брашно, лактоза, ЙОГУРТ 6,6%, нишесте, захар, емулгатори, пшеничен глутен, суроватка на прах, набухватели, сол, гликозен сироп, декстроза, аромати, стабилизатори, подобрители за брашно : аскорбинова киселина, ензими. https://youtu.be/427ip6iss9E https://youtu.be/fMvRQCTpE7M	10, 57лв./кг. - 5,40€ 10,89лв/кг. - 5,57€
210380 380603	ДОЛЧЕ ВИВО (100%) С ИНФИБРА Dolce vivo 15кг. 3к. 	Сладка смес за маяни теста, немски гевреци, кофе кейк, плетеници, берлини, панетоне и др. Съдържа ИНФИБРА (бавно изпечени трици и зародиш) Много стабилни резултати с голяма свежест, мека структура, изключителен вкус и голяма трайност. Възможност за разнообразни приложения.	Състав: пшенично италианско брашно тип 00, захар, суха дива натурална мая от мека пшеница, натурален глутен от мека пшеница, ИНФИБРА (бавно изпечени трици и зародиш), емулгатор Е471	16,42лв./кг. - 8,39€ 16,91лв/кг. - 8,65€

Panettone

ОРИГИНАЛНО ПАНЕТОНЕ ОТ АЛМА ЛИБРЕ

ПАНЕТОНЕ: Маяно пухкаво тесто, традиционно заквасен по бавна ферментация. Традиционната рецепта е дълга и сложна в продължителност от няколко дена. **АЛМА ЛИБРЕ**, избра микс от брашна на намската мелница КОМПЛИТ за производство на **ПАНЕТОНЕ** изключително бързо със стабилени и много вкусни резултати. За рецепти и технологии, обърнете се към търговците и технолозите на **АЛМА ЛИБРЕ** : Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998
Технолози: тел. 878984887, 878257904



ПАНЕТОНЕ - panettone KOMPLET

Готова смес за приготвяне на ПАНЕТОНЕ, много бързо, само с вода, мая и масло с добавяне на ром, стафиди и портокал. Стабилни и висококачествени резултати за няколко минути. Състав: пшенично брашно, яйца на прах, декстроза, пълномаслено мляко на прах, сол, брашно от лупина, гликозен сироп, суха натурална закваска, ензими, аскорбинова киселина, емулгатори.

КОД 180739 Чувал 10к. Цена 13,05лв./к. без ДДС - 6,67€

КОД 380154 Чувал 3к. Цена 13,44лв./к. без ДДС - 6,87€



КОД 210374 ПАНЕТОНЕ ДИВИНА - panettone DIVINA

Традиционен италиански ПАНЕТОНЕ, по бавна ферментация с квас - дива мая LIEVITO MADRE, британско масло 82%, каково масло, стафиди и портокал.

Ползваме специалното брашно ГРАН ЛИБЕВИТАТИ БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ. Неповторими вкусове и аромати, нежна и пухкава структура с трайност над два месеца

КОД 210374 Чувал 15к. Цена 17,27лв./к. без ДДС - 8,83€

КОД 380298 Чувал 3к. Цена 17,79лв./к. без ДДС - 9,09€



Mandorglassa - МАНДОРГЛАСА

- Много бърза обработка! Хомогенизирайте с белтъци и ползвайте.
- Винаги стабилно качество!
- Пълно покриване и запечатване на изделията.
- Изключителен вкус и аромат
- С бадемово брашно и НИБ захар/перли

СПЕЦИАЛЕНА БАДЕМОВА ЗАЛИВКА ЗА ПЕЧЕНЕ
ЗА СЛАДКИ ПЕЧИВА, КОЗУНАЦИ, ПАНЕТОНЕ и др.

100% НАТУРАЛЕН ПРОДУКТ

СЪСТАВ: оризово брашно, бадеми на прах,
картофено и пшенично нишесте,
растителни мазнини.

ТЕРМОУСТОЙЧИВ



КОД 182421

МАНДОРГЛАСА / MONDERGLASSA

Термоустойчива бадемова глазура
за козунаци, панетоне и др.

Чувал 10к.

Цена 23,53лв./к. без ДДС - 12,03€

За инфо и видео-рецепта, натиснете

ТУК и ТУК



KÄSEKUCHEN



ОРИГИНАЛЕН КЕЗЕ КЕЗЕКУХЕН

22/4

КЕЗЕКУХЕН, käsekuchen е немски класически сладкиш, печена торта-тарта, немския вариант на „чизкейк“. С крем сирене, с кисело или прясно мляко, с плодове в желе са наложени многобройни рецепти в Европа, които може да ви представи и презентира АЛМА ЛИБРЕ.

За рецепти и технологии, обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ :
Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998



КОД 180726

ГУРМЕ КЕЗЕКУХЕН - KASEKUCHEN GOURMET

Готова смес за приготвяне на много богата гама от кезе (чиз кейк). Бърз и лесен начин за работа. Чувал 10к.,.

Цена 14,45лв./к. без ДДС - 7,39€





ОРИГИНАЛЕН БРИОШ ОТ АЛМА ЛИБРЕ

БРИОШ са малки изделия 90-120гр. от маяно тесто, много богати на яйца, с примирена сладост, изключително пухкави и меки, благодарение на много финно брашно със специална кокометрия. Ефирни, много леки се превръщат като пяна-крем в устата съчетавайки толкова солени колкото и сладки вкусове. АЛМА ЛИБРЕ предлага смеси за оригинален БРИОШ с цел бързо, стабилно и висококачествено производство. За рецепти и технологии, обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ : Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998 Технолози: тел. 878984887, 878257904



		22/4			
КОД	ИМТО НА ПРОДУКТА	СМЕСИ ЗА ОРИГИНАЛЕН БРИОШ	ОПРЕДЕЛЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО И ВИНАГИ СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО.	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
270103 270101	БРИОШ КОМПЛИТ 50% (съдържа яйца на прах) 10кг. 3кг.			Състав: пшенично брашно, захар, цели яйца на прах, декстроза, суроватка, сол, емулгатори, пшеничен глютен, брашно от лупина, гликозен сироп, пшенична закваска на прах, ензими,	Смес за маяно тесто БРИОШ, готова за употреба със или без пресни яйца. С краве масло.
180738 380276	БРИОШ 25% 10кг. 3кг.			Състав: Пшенично брашно, декстроза, емулгатори: E471, E472e, E322, сол, пшеничен глютен, гликозен сироп, захар, пшенична натурална суха закваска, аскорбинова киселина, ензими	Леко сладка смес за традиционни централноевропейски печива бриош. Много подходящ за МНОГОЛИСТЕН БРИОШ Гледайте характерна рецепта: https://youtu.be/Augl9E1fllE
180742 380295	БРИОШ 20% СОНЕВЕЛД 20кг. 3кг.			Състав: Захар 35%, Пшенично брашно 30%, сол 10%, растителни мазнини (рапични и палмови) 7%, лактоза 6%, емулгатори: E471, E482, E472e 5%, плечни протеини 5% аскорбинова киселина, ензими <1%, аромати: ванилия и масло <1%, ензими <1%, оцветител E160a <1%,	Смес за маяно тесто БРИОШ, тостерен бриош хляб, питки бриош и др. готова за употреба. (подходящ за индустриално производство с 10%)

Два много специални продукта на немските мелници КОМПЛИТ допълват професионалните нужди на производителите търсещи много високо и стабилно качество и едновременно бързо производство.

СОЛЕНИ КЕЙКОВЕ И МЪФИНИ

22/4

ОРИГИНАЛНИ ПЪРЖЕНИ ДОНЪТИ



Код 180725

Сале гурме CAKE SALE GOURMET 10кг.

Смес за приготвяне на много богата гама от солени
снаксове, мъфини, солени кейкове, хапки и др.

Голяма трайност, не изсъхват.

Бърз и лесен начин за работа.

Цена 17,123лв./кг. без ДДС - 8,75€



Код 180717

Иест донат YEST DONUTS 22,6к.

Смес за американски оригинални пържени маяни
донъти, с пухкава структура, съвършен вкус, отличен
вид и трайност. Възможност за замразяване
на крайния продукт.

Цена 8,38лв./кг. без ДДС- 4,28€

СОЛЕНИ ХЛЕБОТВОРЕНИЯ

Съвременния начин на живот, изисква БЪРЗО, КАЧЕСТВЕНО и ЗДРАВΟΣЛОВНО хранене.

АЛМА ЛИБРЕ, разработва непрекъснато рецепти за „ХЛЕБОТВОРЕНИЯ“, хлебни изделия за лек обяд, хапване „из път“ или като хлебни снекове (гризини, кракери, бейк ролс и др.) с всичките брашна и смеси които предлага.

Тук, представяме два продукта, основани на царевица и сушени домати с които може да произведеме десетки апликации от хлябове, хлебни изделия и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ.

ГОЛД МАЙЗ 50%

КОД 210339 25к. Цена без ДДС 12,69лв./к. - 6,49€

КОД 380268 3к. Цена без ДДС 13,07лв./к. - 6,68€

**Многозърнеста царевична смес
(25% царевица),
за производство
на царевични снаскове,
закуски, хлеботорения
и хлябове.**

-Бързо и стабилно производство

-Исклучителен вкус.

-Свежи и ароматни изделия.

-Много голяма трайност.

-Отлична виция.



Т Р А Д И Ц И О Н Н И К О Р И И К А Д А И Ф

За производство на оригинални сиропирани (Бейрутски) сладки трябва много здрави кори и здрав кадаиф с достатъчно заключена влага и с големи възможности по отношение на гъвкавост, еластичност и разтегляемост. Производство на кори и кадаиф с такива качества, почти е невъзможно да се постигнат без специална апаратура и технология дори ползвайки най-специализираните брашна за случая.

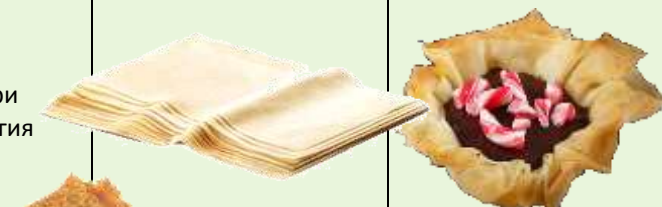
Решението дава, гръцката фирма „КАСАНДРА“. Специализирана фирма от средата на миналия век, която със специални брашна от МИЛИ ХАЛКИДИКИС произвежда по традиционна технология различни видове кори и кадаиф, опакова ги по специален начин и ги замразява шоково за да пристигнат при вас готови за ползване. Спазвайки правилата за ползване на традиционните кори и кадаиф, както ги представихме десетки пъти в «АЛМА ЛИБРЕ консултантски център» заедно с преподавателя Жозев Азам ще постигнем оригиналното качество за «сладки от изток». Възможностите на качеството на корите и кадаифа от фирмата КАСАНДРА може да освободят въображението и таланта на всеки професионалист от бранша за уникални сладки.

За рецепти, технологии, съвети и приложения, обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ :

Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998, 878710797. Технолози: тел. 878984887, 878257904



K1 -23/01

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ТЕСТЕНИ КОРИ ПО РЪЧНА ТЕХНОЛОГИЯ ЗА СИРОПИРАНИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>240107</u>	ПЕЙСТРИ тънки тестени кори по ръчна технология пакет 2 кг. (замразени)			Оригинални, фини тестени кори, произведени по ръчна технология по стара традиционна средиземноморска рецепта. Подходящи за всяка сладкарска и готварска употреба.	-Изключително здрава структура -Винаги високо и стабилно качество -Винаги хрупкави -Отлепват се лесно -нулева фира	17,55лв./2к.- 8,97€ Vegan
<u>240109</u>	АЛЕКСАНДРОС ЗА СИРОПИРАНИ (кори Бейрут) тестени кори по ръчна технология пакет 2 кг. (замразени)			Оригинални, фини тестени кори, произведени по ръчна технология по стара традиционна средиземноморска рецепта. Подходящи за всяка сладкарска и готварска употреба.	Шампионът на тестените кори. С характерна постоянна влага до използване, изключително гъвкави. -Изключително здрава структура. Благодарение на ръчната технология и старата традиционна средиземноморска рецепта. -Винаги хрупкави. След оформянето на крайния продукт, корите „АЛЕКСАНДРОС“, продължават да са хрупкави и здрави във витрината до последния ден на живота на вашето изделие. - Отлепват се лесно , до последна. ИЗКЛЮЧИТЕЛНО ЛЕСНИ ЗА РАБОТА	17,55лв./2к. - 8,97€

Характерни филми/рецепти от АЛМА ЛИБРЕ:

ГРЪЦКИ ГАЛАКТОБУРЕКО

<https://youtu.be/5e6bZ0b-c5Q>

ФИЛО сиропиран за сладолед ГАЛАКТОБУРЕКО

https://youtu.be/JL5jpw_TB8

ТРИГУНИ ПАНОРАМА

<https://youtu.be/OjK90OtCY6E>

Традиционни СИРОПИРАНИ ОТ ИЗТОК

<https://youtu.be/tg5T2awd5yQ>

БУШЕ МИНЪОН/ШОКОЛАДОВИ ФЛЕЙКИ

<https://youtu.be/U94rxGbL03o>

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ТЕСТЕНИ КОРИ ПО РЪЧНА ТЕХНОЛОГИЯ ШОКОЛАД ЗА СИРОПИРАНИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
240108	ПЕРФЕКТ КАКАО тестени кори за сиропиани по ръчна технология пакет 2 кг. (замразени)			Оригинални, фини тестени кори, произведени по ръчна технология по стара традиционна средиземноморска рецепта. Подходящи за всяка сладкарска и готварска употреба. С 6% ПЪЛНОМАСЛЕНОКАКАО ПЛЪТЕН ШОКОЛАДОВ ВКУС	Шампионът на тестените кори. С характерна постоянна влага до използване, изключително гъвкави. <u>-Изключително здрава структура.</u> Благодарение на ръчната технология и старата традиционна средиземноморска рецепта. <u>-Винаги хрупкави.</u> След оформянето на крайния продукт, корите „АЛЕКСАНДРОС“, продължават да са хрупкави и здрави във витрината до последния ден на живота на вашето изделие. <u>- Отлепват се лесно</u> , до последна. ИЗКЛЮЧИТЕЛНО ЛЕСНИ ЗА РАБОТА	24,98лв./2к.- 12,77€
240110	ПЕРФЕКТ ЗЛАТНИ тестени кори за сиропирани по ръчна технология пакет 2 кг. (замразени)			Оригинални, фини тестени кори с естествен жълт цвят, произведени по ръчна технология. Жълтия цвят се получава по естествен начин благодарение на съставката turmeric присъстваща в корените на растението куркумас. Подходящи за всяка сладкарска и готварска употреба.	Шампионът на тестените кори. С характерна постоянна влага до използване, изключително гъвкави. <u>-Изключително здрава структура.</u> Благодарение на ръчната технология и старата традиционна средиземноморска рецепта. <u>-Винаги хрупкави.</u> След оформянето на крайния продукт, корите „АЛЕКСАНДРОС“, продължават да са хрупкави и здрави във витрината до последния ден на живота на вашето изделие. <u>- Отлепват се лесно</u> , до последна.	23,51лв./2к.- 12,02€



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ТЕСТЕНИ КОРИ И КАДАИФ ПО РЪЧНА ТЕХНОЛОГИЯ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
240115	ГРОС Едри тестени кори по ръчна технология пакет 2 кг. (замразени)			Оригинални, ЕДРИ тестени кори, произведени по ръчна технология по стара традиционна средиземноморска рецепта. Подходящи за всяка сладкарска и готварска употреба.	-Изключително здрава структура -Винаги високо и стабилно качество -Винаги хрупкави -Отлепват се лесно -нулева фира	16,10лв./2к. - 8,23€ <i>Vegan</i>
240113	КАДАИФ ПЕЙСТРИ по ръчна технология пакет 2 кг. (замразен)			Кадаиф по традиционна технология Подходящи за всяка сладкарска и готварска употреба.	-Изключително здрава структура -Винаги високо и стабилно качество -Винаги хрупкави -Отлепват се лесно -нулева фира	16,65лв./2к.- 8,51€ <i>Vegan</i>
240116	КАДАИФ КАКАО по ръчна технология пакет 2 кг. (замразен)			Кадаиф ШОКОЛАД по традиционна технология Подходящи за всяка сладкарска и готварска употреба.	-Изключително здрава структура -Винаги високо и стабилно качество -Винаги хрупкави -Отлепват се лесно -нулева фира	29,96лв./2к.- 15,32€ <i>Vegan</i>

КРЕМ СИРЕНА и СИРЕНА ЗА СЛАДКАРСТВО

АЛМА ЛИБРЕ, основана на натурални френски и гръцки крем сирена,
и италиански ФАБРИ разработки на традиционни италнски сирена (регато, маскарпоне и др)
разработва непрекъснато сладкарски и хлебарски приложения
с цел новаторски съвременни изкушения

К1 - 24/01

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ ОТ НОРМАНДИЯ - ФРАНЦИЯ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>180306</u>	ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР 31% Нормандия. Стек 9бр. X 1кг.	 	Готово крем сирене, с масленост 31%, от прясно КРАВЕ мляко, за всяка сладкарска и готварска нужда. https://m.facebook.com/watch/?v=465962538055257&_rd=1	Изключително богат вкус! Идеален за сладкарски нужди, чийз крем, сладкиши тип маскарпоне и др. Малка доза - много богат вкус.	32,60лв./кг. 16,66€
<u>180311</u>	Крем сирене АМЕРИКАН ЕЛЕВИР 29,5% Нормандия. Стек 10бр. X 1,36 кг.	 	Готово крем сирене, с масленост 29,5%, от прясно КРАВЕ мляко, за всяка сладкарска и готварска нужда.	Изключително богат вкус! Идеален за сладкарски нужди, чийз крем, сладкиши тип маскарпоне и др. Малка доза - много богат вкус.	32,60лв./кг. / 44,33лв./бр. 16,66€/кг. - 22,66€/бр

СВИНСКИ ДЖОЛАН 600гр.

от малко прасе
предварително изпечен,
стерилизиран, без консерванти
ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА

Готов пилнеж за сандвичи и закуски
или доизпичане за 15мин.
за начин на употреба и рецепти натиснете **ТУК**
Код 280101 **свински джолан**

чисто тегло 600гр.
цена 10,80лв./600гр.

K1 - 25/01



Спесификация / състав: свински джолан, сол. Чисто тегло 600гр.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ за 100гр.:

Енергийност 167KCAL (701KJ), мазнини 7гр. от които наситени 2,8гр. въглехидрати 0гр. от които захари 0гр., протеини 26гр., сол 2гр.

Италиански продукт стерилизиран и опакован асептично.

ПАТЕ СУКРИ: СМЕС ЗА ХРУПКАВИ БИСКВИТИ И СТРОЙЗЕЛ

Тайната на хрупкавост в продукти от линцер теста, теста за тарти, паста флора, сямпле и теста от други хрупкави продукти се базира главно в кокометрията и видовете брашна които се използват.

Немската мелница КОМПЛИТ, оформи специална смес от специални брашна за линцер теста и хрупкави бисквити.

Брашно от пшеница и лупина с висока кокометрия се срещат с фино пшенично нишесте, мляко и захари и образуват продукта ПАТЕ СУКРИ, смес за много бързо висококачествено производство на хрупкави тестени изделия.

22/4

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС
180711 380110	ПАТЕ СУКРИ 10кг. 3кг.	Основа за паста флора, тарти, бисквитки, хрупкави сладкарски основи и безкрайни други приложения.	Изключително хрупкави резултати, с голяма трайност и богат вкус. Съдържа сладко брашно от ЛУПИНА придаващо изключителна хрупкавост.	8,49лв./кг. - 4,34€ 8,74лв./кг. - 4,47€



Гледайте филм/рецепта
<https://youtu.be/wFZxOn4Wsww>



22/4

Оригиналните КУКИС, освен определената плоскостена схема, имат много характерна хрупкавост, структура и консистенция и особена сладост от захар демарара. Основани на този аксиом за оригиналните американски кукис, внасяме от САЩ две оригинални смеси, „ОСНОВА ЗА КУКИС ВАНИЛИЯ“ и „ОСНОВА ЗА КУКИС ОВЕС“. По американски насоки, с шоколадови капки, сушени плодове (кранбериз, портокал, лимон, смокиня, банан и др.), фъстъчено масло, тахан, ядки, мед, и много други природни продукти, сме разработили десетки приложения.

Обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ :

Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998

Технолози: тел. 878984887. 878257904

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС
<u>180732</u> 380122	 ОСНОВА ЗА КУКИС ВАНИЛИЯ 12,5к. 3к.	Готов смес за оригинални американски пшенични кукис, база за безбройни приложения. Състав: пшенично брашно, Захар, растителни палмови мазнини, захар демарара, яйца на прах, мазнини от суроватка, декстроза, набухvatел E500ii, сол, аромати, банилия.	-Много стабилно качество -Бързо производство -Поема всеки вид овкусяване -Възможност за замразяване и после изпичане -Голяма трайност	15,96лв./к. - 8,16€ 16,44лв/к. - 8,40€
<u>180733</u> 380123	 ОСНОВА ЗА КУКИС ОВЕС 12,5к. 3к.	Готов смес за оригинални американски овес кукис, база за безбройни приложения. Състав: Захар, пшенично брашно, овес (20%), растителни палмови и рапични мазнини, захар демарара, яйца на прах, мазнини от млечна суроватка, декстроза, подправки, набухvatел E500, сол, аромати(ванилия)	-Много стабилно качество -Бързо производство -Поема всеки вид овкусяване -Възможност за замразяване и после изпичане -Голяма трайност	15,96лв./к. - 8,16€ 16,44лв/к. - 8,40€
    				



Кафето, влезе във всекидневието на всеки съвременен потребител като малка наслада за деня комбинирана с нуждата за комуникация с приятел като един вид всекидневен „ритуал“.

Мотото е :

„нека седнем тук...те првят много хубаво кафе...“

По принцип, кафето, хляба и закуските са гамите които вкарват потребителите всеки ден в един обект. Качеството на кафето, оформя клиента която вдига оборота и за другите гами предлагани по нашите обекти.

Кафето е „примамката“ за нашите обекти.

АЛМА ЛИБРЕ, предлага италианското кафе ПАСКУЧИ с „чиста“ търговска политика.

Търгуваме от факта че, кафето ПАСКУЧИ е **ВИНАГИ СЪС СТАБИЛНО КАЧЕСТВО!**

ОПИТАЙТЕ КАФЕТО „ПАСКУЧИ“!

Ако вкусът ви допада и смятате че ще ентусиазира и вашите клиенти тогава сме на лице за да оформим търговско предложение :

- Оферта без ползване на машина
- Оферта с ползване на машина
- Оферта за францаиз ПАСКУЧИ

K1 -26/01



ЗАЩО ПРЕДЛАГАМЕ ☕ **CAFFÉ PASCUCCI** :

Кафето е характерно растение, което най-много отразява богатството и възможностите на майката земя. Изборът на най-добрите сортове от международното производство на кафе е скъпо ДЕЛО, творчески процес, който изисква много знания и опит и много инвестиции. В страните производители на кафе се намират повече или по-малко качествени кафета, в зависимост от културата, технологията, климатът, знанията и желанието на всеки отделен производител. PASCUCCI строго избира производители на кафе и всяка година с все по-високи критерии развива партньорски отношения с тях, тъй като тези отношения са от най-важните предпоставки за все по-високо и по-високо качество.

ТЕХНОЛОГИЯ – МЕСТО ПАСКУЧИ ☕ **CAFFÉ PASCUCCI** :

MONTECERIGNONE : Домът на кафето PASCUCCI е уютен за капризните зърна на кафето. Средиземноморския климат в Италия, идеалните условия на влажност и чистия въздух в базата на PASCUCCI са определящи фактори за обогатяване на природните качества и характеристики на избраните сортове, които пристигат при PASCUCCI. Най-съвременните машини и технологии са тясно свързани с традиционните тайни при обработването на кафето. Изпичането, процедурите на зрялост са прегърнати от майсторство и човешка любов към занаята.

ПРЕОБРАЗЯВАНЕ ПАСКУЧИ ☕ **CAFFÉ PASCUCCI** :

Кафето е жив продукт, ценен и различен. Крайното усещане при консумацията на кафето е постижение в резултат на много междинни преобразователни процеси при обработката на кафето, където човешкият и технологическият фактор играят най-важната роля.

НАСЛАДА ПАСКУЧИ ☕ **CAFFÉ PASCUCCI** :

Насладата на кафето е тясно свързана с вълнуващата сфера на човешката същност.

Пиене на всяко кафе PASCUCCI се превръща в ритуал. Натурални аромати и традиционни вкусове в пълна хармония превръщат всяка глътка във вълшебен екстракт. В този процес участваме всички :

- партньорите на PASCUCCI, които култивират вълшебните зърна,
- специалистите на PASCUCCI, които разбъркват смесите и пекът зърната,
- всички ние в АЛМА ЛИБРЕ които внасяме, складираме, транспортираме и обслужваме клиентите и дистрибуторите си в България,
- всички Вие които оцените качеството на PASCUCCI,
- внимателно и безкомпромисно пригответе и сервирайте кафето PASCUCCI,
- всички крайни потребители които решават да се отпуснат наслаждавайки се на вълшебното кафе PASCUCCI.



УСПЕХЪТ ПАСКУЧИ ☕ **CAFFÉ PASCUCCI** :

При PASCUCCI в центъра на вниманието е:

„високото и стабилното качество на продуктите, които произвеждат с цел задоволяване на потребителите и предизвикване на НАСЛАДА“.

Съвременните потребители и в България не се задоволяват вече с ниско или средно качество.

Все повече и повече потребители търсят по-високо качество, по-оригинални вкусове, по-различни рецепти, НАСЛАДАТА кафе.”

Гамата на рецептите PASCUCCI са безкрайни и непрекъснато се обогатяват.



НАУКАТА СРЕЩА ПРИРОДАТА

Както всеки професионалист, така и ние в АЛМА ЛИБРЕ, избираме и предлагаме с максимално внимание всеки от артикулите включен в нашата гама като в спецификациите на продуктите описваме детайлно съставите, задължителната информация по европейските закони и допълнителната от производителите.

В АЛМА ЛИБРЕ, стремим се да „влезем“ в сърцето на всяка суровина „първична“ или от „ново поколение“ и да извадим цялата динамика скрита в тях посредством природата (първични суровини) или посредством развитите технологии на заводите (продукти от ново поколение). Това обаче не стига.

Развитието на науката, органичната химия, лабораторните анализи, техническите средства и апаратурата за откриване на природни процеси и т.н. даде възможност за поява на лабораторни, продукти които подпомагат сладкарски и хлебарски процедури. Тези продукти (емулгатори, стабилизатори, набухватели, есенции и др.) са всички проверени от европейски органи (Е), сертифицирани и са напълно годни за човешка употреба. Тези продукти почват да стават все по необходими през последните десетилетия тъй като земята постепенно губи власт от природните си сили и за това в някои от продуктите от „НОВО ПОКОЛЕНИЕ“, срещаме присъствието на тези помощни лабораторни продукти по вида на (Е) или друга форма описана по спецификациите.

В тази гама продукти. „НАУКАТА СРЕЩА ПРИРОДАТА“. включваме и лабораторно изкарани съставки от някои напълно продукти (хлебни ензими и др.)

K1 - 27/02

КОД	ПОДОБРИТЕЛ НА ПАНДИШПАН	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС
180602	ОВАЛЕТ подобрител на пандишпани стабилизатор на сладки теста 5к.	Емулгатор/подобрител/стабилизатор за употреба в сладкарството, при пандишпани, кексове и рула, изработени по традиционен начин. Само 1,5% е достатъчен върху теглото на целия смес за да се получи много добър резултат. Придава голям обем и издръжливост на крайния продукт.	Изключително силен продукт, съдържа : -Сорбитол 40% -Вода 40% -Пропилен гликол 7% -Моно- и диглицериди на мастни киселини, Е471 -Полиглицеролови естери на мастни киселини, Е475 -Пропилен гликол естери на мастни киселини, Е477	14,60лв./кг. - 7,46€

ОВАЛЕТ, дава възможност на мазнините да реагират положително, така че всички нежелани и често значителни отклонения от качеството на яйцата или брашното да бъдат отстранени.

Характерни резултати : -Намалява размера на въздушните пространства.

-Увеличава броя на въздушните пространства. -Стабилизира и хомогенизира тестото като „пъна“.

-Взаимодейства заедно с протеините на яйцата и брашното за възможно максимално развитие (увеличаване) на молекулите на мазнините.

ОВАЛЕТ създава впечатляващи условия за пълна хомогенизация с максимално еднакви частици придавайки ефирна и кадифена структура.

Моноглицеридите съставки на ОВАЛЕТ влияят решително при желирането на тестото създавайки условия за максимално вкарване на въздух в тялото на тестото. Този тип желиране на молекулите на тестото придава двоен срок на годност на пандишпановите теста осигурявайки идеална структура с възможности за много по бавно остаряване на пандишпана.



КОД	НАБУХВАТЕЛ ХЕРКУЛЕС	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС
180603	Набухвateľ Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС 9к.	НАБУХВАТЕЛ (BAKING POWDER) е един идеален набухвateľ с неутрален вкус без мириз странични действия Идеална структура на крайните продукти. Препоръчителна доза 0,6% върху брашното	Изключително силен продукт, съдържа : - Пирофосфат на натриева киселина E450i, 40% - Сода бикарбонат E500ii, 30% - Пшенично нишесте 20% - Калциев карбонат E170, 10%	16,70лв./кг.- 8,54€



КОД	ПОДОБРИТЕЛ ЗА МАЯНИ ТЕСТА	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС
180604	Баком 100 15к.	Кремообразен подобрител на растителна основа за всеки вид маяно тесто. хлябове, козунаци, кроасани, бриош и др. Дозировка: 1,5-3% върху брашното.	Изключително силен продукт, съдържа : - Вода - Моно- и диглицериди на мастни киселини, E471 - Диетил-винена киселина - естери на моно и диглицериди, E472e - Растителна мазнина - Регулатор на киселинност - Натриеви карбонати, E500	10,97лв./кг. - 5,61€

Подобрителят БАКОМ 100 е основан на ХИДРАТИРАН дестилат от моно-и диглицериди на мастни киселини. Това е най съвременния и силен метод за забавяне на процеса на кристализацията на нишестето и в резултат на това осигуряваме много по мека вътрешност на всяко маяно тесто с двоен срок на годност. БАКОМ 100, не съдържа мазнини, а действието му се основава на идеалната реакция на съставките му (хидратиран дестилат от моноглицериди) към амиласата на брашното.

- Само 1,5-3% върху брашното удължава срока на годност на всяко хлебно изделие и придава свежест и продължително добра визия на крайните изделия.
- Подобрява текстурата и хранителните качества.
- Пастообразната консистенция на БАКОМ 100 е много лесна за употреба.
- Без промяна на вашата рецепта, добавяте по средата на месенето 1,5-3% БАКОМ 100
- БАКОМ 100, явява максималните си възможности като се комбинира с подобрители за брашно и мазнини.



КОД	ПОДОБРИТЕЛ ЗА МАЯНИ ТЕСТА	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС
180606	ЖИЛК 5к.	Стабилизатор – емулгатор за поризованост на сладолед. Стабилизатор – набухвател на сладкарски кремове. СЪСТАВ: вода, сорбитол Е420, моно-и диглицериди Е471, полиглицеролни естери Е475, етилов алкохол, натурален портокалов аромат.	Жилк е емулгатор, за производство на сладолед (0,5-3%) което придава гладка и кремова структура без кристализация. Ползвайте след пастьоризация. Жилк е емулгатор което придава обем (0,5-1%) на сладкарски кремове със стабилна структура.	15,59лв./кг. - 7,97€

Осигурява гладка структура на сладолед БЕЗ КРИСТАЛИЗАЦИЯ. (0,5-3%)
Осигурява обем, стабилност и пухкава структура на сладкарските кремове. (0,5-1%)

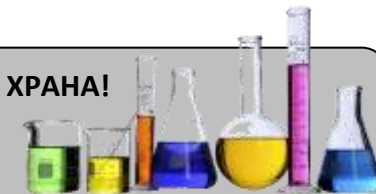
Новите кремове „ЖИЛК“ са семейство от нови, изключително пухкави кремове със стабилна структура, за да обслужат конкретни иноваторски сладкарски нужди. Крайните кремове пълнежи „ЖИЛК“, имат много здрава структура, изненадващ обем, много добър вкус и много ниска себестойност.
Добавяте само 0,5-1% „ЖИЛК“ върху вашата сладкарска основа крем при разбиване в миксера, удължавате времето на разбиване за около 4-5 минути и в зависимост от съставките на кремовете и присъстващите суровини получавате по-стабилни и по-гладки кремове структури с ПОВЕЧЕ ОБЕМ от 10% до 70%.





ЕСЕНЦИИ С ГОЛЯМА КОНЦЕНТРАЦИЯ (1/1000)

НЯКОЛКО КАПКИ СА ДОСТАТЪЧНИ ЗА ДА ДАДЪТ ВКУС И АРОМАТ НА ВСЕКИ КРЕМ, ВСЯКО ТЕСТО или ХРАНА!
НЯКОЛКО КАПКИ СА ДОСТЪТЕЧНИ - ДОЗИРОВКА : на 1000гр. тесто или крем, добавете 1-5капки.
МАКСИМАЛНА КОНЦЕНТРАЦИЯ - 1гр.есенция = 1мл.есенция



КОД		ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА	ОПАКОВКА	ЦЕНА НА ОПАКОВКА БЕЗ ДДС
193700		ЕСЕНЦИЯ ВАНИЛИЯ 30мл	стъкло/капкометър 30мл	16,26лв/30мл. - 7,97€
193701		ЕСЕНЦИЯ диви ягоди 30мл	стъкло/капкометър 30мл	15,11лв/30мл. - 7,97€
193703		ЕСЕНЦИЯ малини 30мл	стъкло/капкометър 30мл	15,10лв/30мл. - 7,97€
193704		ЕСЕНЦИЯ диви череши 30мл	стъкло/капкометър 30мл	13,45лв/30мл. - 7,97€
193705		ЕСЕНЦИЯ портокал 30мл	стъкло/капкометър 30мл	9,82лв/30мл. - 7,97€
193706		ЕСЕНЦИЯ лешник пиемонт 30мл	стъкло/капкометър 30мл	15,10лв/30мл. - 7,97€

КОД		ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА	ОПАКОВКА	ЦЕНА НА ОПАКОВКА БЕЗ ДДС
193707		ЕСЕНЦИЯ шоколад 30мл	стъкло/капкометър 30мл	15,11лв/30мл. - 7,97€
193708		ЕСЕНЦИЯ солен карамел 30мл	стъкло/капкометър 30мл	16,26лв/30мл. - 7,97€
193711		ЕСЕНЦИЯ бисквити 30мл	стъкло/капкометър 30мл	16,26лв/30мл. - 7,97€
193713		ЕСЕНЦИЯ дъвка 30мл	стъкло/капкометър 30мл	14,11лв/30мл. - 7,97€

ПОДОБРИТЕЛИ ЗА ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ



K1 - 28/02

Проверка на качеството на глутена и протеините на брашното, би трябвал да е главна задача на всеки производител, тъй като описаното количество в спецификациите често е от брашно с отклонено „падащо число“ т.е. от наранени или неразвити зърна, охрани от насекоми и т.н.

Тогава, описаните показатели са верни като количество, но „Хлебопроизводителните способности“ на брашната са много ниски. Неразвитите природни ензими в зърната е главния фактор за брашна които по спецификацията покриват нормите, но реално са „слаби“ без сила и възможности за развити, вкусни, стабилни крайни хлебни изделия. За всеки голям производител на хлябове, спецификацията не е достъпна. Проверява всяка партия брашно като меси и пече пробно количество за да станат ясни „производителните му способности“.

ТРИ ДОБРИ РЕШЕНИЯ ЗА КОРЕКЦИЯ НА КАЧЕСТВОТО НА „СЛАБИТЕ“ БРАШНА е:

- добавяне на висококачествени брашна (10-50%).
- добавяне на природни хлебни ензими, (подобрители като МЕГАСТАБИЛ, ФРЕШЕНДСОФТ, ТОПБЕЙК и др.)
- добавяне на комбинация на ензими заедно с емулгатори и стабилизатори. (Подобрители като НОСТИМО, ВАЛВЕТ и др.)

Обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ :

Търговци :тел. 878690025. 878444715. 878285358. 878257901. 878338249. 878104998. 0878710797. Технолози: тел. 878984887. 878257904



КОД 210123- Опаковка 25к. 19,78лв/к.

КОД 380204- Опаковка 3к. 20,37лв/к.

МЕГАСТАБИЛ НИУ/ ензими. Доза 1-2% върху брашното.

**Специален стабилизатор, ензими, подобрител за ПО ЗДРАВА СТРУКТУРА
сила и издражливост на всеки вид хлебни изделия.**

3к.,

Сигурно и безопасно производство

- Заклучва влагата.
- Сухи и леки теста с голяма стабилност при втасване.
- Лесна и оптимална употреба за всяко машинно и ръчно производство.
- лесно за ползване (върху всяка ваша рецепта)
- Подходящ за всеки вид теста и брашна (ръжени, пшенични, многозърнести и др.)
- много малка доза (0,5-2,5%) върху брашното
- Без „Е“ и продукти от животински произход
Clean Label /VEGAN

Стабилно втасване и печене

Благодарения на „СИСТЕМА МЕГА-ЕНЗИМИ“ комбинация от
НАТУРАЛНИ ХЛБНИ ЕНЗИМИ и ГЛУТЕНОВИ ПРОТЕИНИ,
МЕГАСТАБИЛ, осигурява правилно втасване
отлично и стабилно набухване
дори и при слаби брашна
свежест и трайност в крайните изделия.

Впечатляващо „вдигане“ при печене!

Изискванията и очакванията на потребителите за по високо качество на хлебни изделия се увеличиха. МЕГАСТАБИЛ осигурява стабилност на тестото и по този начин безопасност при обработката. Оптимизираният обем на хляба правилното печене и подобряването на свежестта е в резултат на „СИСТЕМА МЕГА-ЕНЗИМИ“.

Състав: Пшеничен глютен, растителна мазнина (палмови и рапични), пшенични продукти, хмелово брашно, аскорбинова киселина (0,6% - Е300/витамин С), натурални хлебни ензими.

Без изкуствени суровини, без суровини от животински произход.

ДОЗА за пшенични хлябове, бисквити и обикновени изделия: 0,5-1,5% върху брашното

Доза за пълнозърнести, многозърнести и тъмни хлябове: 1,5-2,0% върху брашното

ДОЗА за ръжени и ръженопшенични хлябове: 2,0-2,5% върху брашното

За всеки 1% МЕГАСТАБИЛ може да се добави 1,5% допълнително вода в рецептата.

Начин на работа: добавете МЕГАСТАБИЛ в тестомесачката, в началото на месенето.



КОД 210125 - Опаковка 25к. 16,65лв/к.

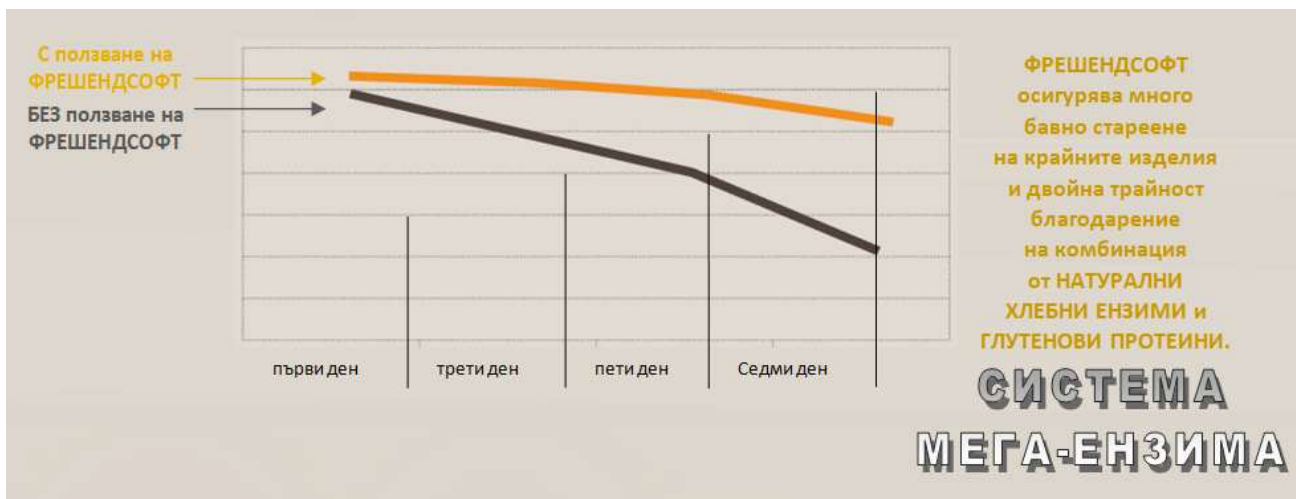
380153 - Опаковка 3к. 17,15лв/к.

ФРЕШ ЕНД СОФТ / Frisch&Soft/ ензими. Доза 1-2% върху брашното.

Специален подобрител за ПО ГОЛЯМА ТРАЙНОСТ И СВЕЖЕСТ

по трайна мекота на пшенични и ръжени изделия

без „Е“, ВЕГАН, без лактоза, без ГМО



- по дълга трайност, благодарение на комплекс от натурални хлебни ензими.
- по голяма мекота благодарение на натурален глютенов протеин (46%)
- за всеки вид хлебни пшенични и ръжени изделия
- сигурно и бързо производство
- много малка доза (0,5-2%) върху брашното
- лесно за ползване (върху всяка ваша рецепта)
- Без „Е“ и продукти от животински произход
- Clean Label /VEGAN

Състав: пшеничен глютен, пшенично брашно, аскорбинова киселина, натурални хлебни ензими.

Специален подобрител за по голяма трайност и свежест по трайна мекота на пшенични и ръжени изделия.

Вкусът и свежестта са главните критерии за качеството на хлебните изделия!

Вкусът се осигурява от суровините, рецептата и технологията с които работите.

Свежестта и мекотата на изделията за по дълго време се осигурява от ФРЕШЕНДСОФТ!

Като свежестта продължава по-дълго, удоволствието за клиентите се удължава.

В резултат на такъв тип удовлетворяване на крайните потребители, ще усетите постепенно вдигане на продажби, по високи обороти, по висока положителна оценка на вашите изделия в обекта ви.

КОД 210110 Опаковка 10к. 13,36лв/к.

380210 Опаковка 3к. 14,04лв/к.

ТОПБЕЙК НИУ/ТОРВАКЕ NEW. Доза 0,3-0,5% върху брашното.

Специален подобрител за пшенични хлябове основан на натурални ензими и естествени природни процеси с цел осигуряване на ГОЛЯМ И СТАБИЛЕН ОБЕМ

Основан на натурални ензими

Осигурява голям и постоянен ОБЕМ на пшенични хлябове, по всяка ваша рецепта и технология.

- Лесна и оптимална употреба за всяко машинно и ръчно производство.
- Отлични резултати по всички методи на втасване.
- Осигурява впечатляваща кора дори и при превтасали хлябове.
- Доза : само 0,3-0,5% върху брашното
- Основан на натурални хлебни ензими.

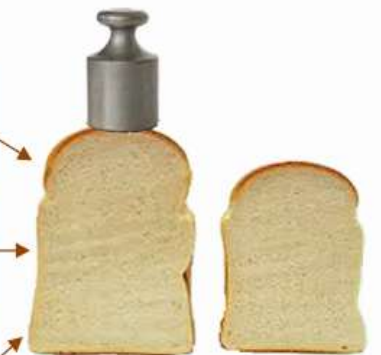
Величието на ТОПБЕЙК НИУ се намира в съставките му :

- преработено малцово пшенично брашно,
- натурални хлебни ензими за хлябове,
- преработена неактивна суха мая
- натурална гликоза.

Пшеничните зърна покълват в специални условия и след термична обработка се мелат на брашно. Малцовите брашна на ТОПБЕЙК НИУ, осигуряват природни аромати и привлекателен цвят на хлябовете Ви.

Системата МЕГА-ЕНЗИМА на УНИФЕРМ, представлява комбинация от природни натурални хлебни ензими, осигуряващи хлебопроизводителни способности на слаби брашна.

Преработената суха мая се храни от натуралната гликоза и по натурален път, се явява протеинът ГЛУТАТИОН, натурална съставка за оформяне на ЗДРАВО ОБЕМНО ТЕСТО.



с ТОПБЕЙК БЕЗ ТОПБЕЙК

Благодарения на „СИСТЕМА МЕГА-ЕНЗИМИ“ НАТУРАЛНИ ХЛБНИ ЕНЗИМИ в комбинация с преработена НЕАКТИВНА МАЯ, ТОПБЕЙК осигурява правилно втасване отлично и стабилно набухване дори и при много слаби брашна. Малцовите брашна в подобрителят ТОПБЕЙК, осигуряват тънка, златиста и привлекателна кора, приятен вкус и аромат.



УНИ-ТОП/. Доза 0,5-1% върху брашното.

КОД 210126 - 25к. 20,97 лв./к.

КОД 380280 - 3к. 21,59лв./к.

Подобрител основан на ензими: стабилизира тестото, подсилва тестото, абсорбира правилно водата, одобрява решително втасването, осигурява 20% повече обем, осигурява натурални ароматосигурява много дълга трайност

Основан на натурални ензими

- Заклучва влагата.
- Сухи и леки теста с голяма стабилност при втасване.
- Лесна и оптимална употреба за всяко машинно и ръчно производство.
- Лесно за ползване (върху всяка ваша рецепта)
- Подходящ за всеки вид теста и брашна (ръжени, пшенични, многозърнести и др.)
- много малка доза (0,5-1%) върху брашното
- Без „Е“ и продукти от животински произход
- Clean Label /VEGAN

ИНОВАЦИЯ:

Включване на ГУАРАН (смлени зърна на шушулките от растението „Гум гуар“) в подобрителя УНИ-ТОП, в комбинация с натурални зърнени ензими стабилизира решително слабите теста, осигурявайки силни връзки и много здраво тяло на тестото, подобрява решително вискозитета и консистенцията на тестото.



Благодарения на „СИСТЕМА МЕГА-ЕНЗИМИ“ комбинация от НАТУРАЛНИ ХЛБНИ ЕНЗИМИ и ГЛУТЕНОВИ ПРОТЕИНИ с ГУАРАН,

УНИ-ТОП, осигурява правилно втасване отлично и стабилно набухване специално при слаби брашна и осигурява свежест и трайност в крайните изделия. Впечатляващо стабилно „вдигане“ при печене!



ОПТИМАКС. Доза 0,75-1% върху брашното.

КОД 210102 - 10к. 11,80лв./к.

КОД 380202 - 3к. 12,16лв./к.

**Подобрител за обща употреба ПО БЪРЗО И ПРАВИЛНО ВТАСВАНЕ,
ПОВЕЧЕ ОБЕМ, ПО ДОБРА ВИЗИЯ.**

Основен на ензими и емулгатори.

**Подобрител на бял хляб
и хлебни изделия за обща употреба.**

Многофункционален подобрител за производството
на пшенични продукти.

За бързо и голямо производство
особено за бързо втасване.

Осигурява силна структура
и добро набухване при печене.

Осигурява тънка, гладка и хрупкава кора,
голямо набухване и здрава вътрешност.

ДОЗА :

- За бели и специални хлябове 1%
- За тостерни хлябове 0,8%
- За хамбургери 1-1,2%
- За пица 0,5-0,8%

Състав: Декстроза, калциев сулфат E516, тартарова
киселина E472e, **пшенично брашно**, пшенични
ензими, аскорбинова киселина E300.



НОСТИМО. Доза 1% върху брашното.

КОД 210101 10к. 10,55лв./к.

КОД 380201 3к. 10,86лв./к.

Подобрител за обща употреба към СЕЛСКИ ХЛЯБОВЕ.

Основен на малцови брашна, ензими и натурални продукти.

Подобрител –екстракт за селски традициони хлябове.

Малцови брашна от ечемик и пшеница в комбинация с царевично брашно и екстракт от кориандер осигуряват натурални вкусове необходими за всеки селски хляб. Натуралните хлебни ензими подсилват брашната които ползвате докато натуралната куркума придава селски приятен цвят.

Осигурява подобряване във всичките етапи на производство по всеки метод. Придава натурален селски цвят, дебела селска кора и с златен цвят и вътрешност с голяма трайност

ДОЗА :
До 1% върху брашното.

Състав: Царевично брашно, ечемично и пшенично малцово брашно, пшенично брашно, куркума, кориандер, ензими,



ВЕЛВЕТ. Доза 1-2% върху брашното.

КОД 210347 12,5к. 14,93лв./к.

КОД 380278 3к. 15,38лв./к.

Подобрител за меки хлябове, ХАМБУРГЕРИ.

Основен на комбинация от натурални хлебни- зърнести ензими

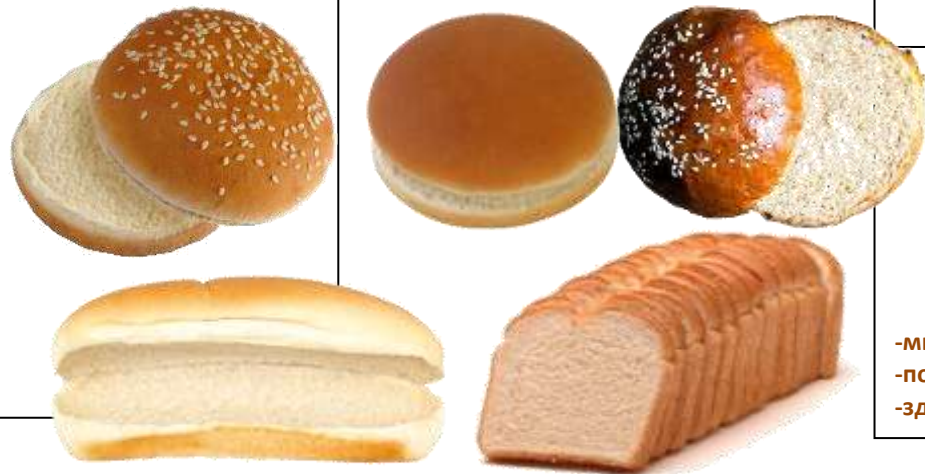
За историята на бургерите, меките хлебчета за сандвичи (банс)и за тостерните хлябове са публикувани десетки статии и има богата информация за причините които повлияха за налагането на този тип артикули в съвременното общество. Съвременния начин на живот изисква тип бързо хранене здравословно, много бързо смилаем, мек и приятен на вкус. Меко хлебче, без кора за да бъде бързо и лесно смилаем, с мека однородна вътрешност за да се хомогенизира много бързо в устата, в лесно-преносима форма, така че едната ръка да е свободна и другата много бързо да обслужва нуждата на snack / бързо хранене.

За да се покрие необходимостта за изделия с тези предимства АЛМА ЛИБРЕ, разработи и предлага серия с рецепти основани на :

- качествени правилни брашна
- натурални хлебни ензими
- подходящи мазнини
- правилни процедури

Героят за успешни :

- BUNS/ХЛЕБЧЕ ЗА САНДВИЧ
- BURGER/САНДВИЧ ЗА БИФТЕЦИ
- HOT DOG/ХЛЕБЧЕ ЗА ХОТДОГ
- TOAST/ТОСТЕРЕН ХЛЯБ



Специален подобрител за меки въздушни хлябове и малки хлебчета като бургери, хотдог, бриош и др.

Подобрителят ВИТАЛ, е основан на комбинация от натурални хлебни- зърнести ензими с присъствие на натурални емулгиращи съставки:

E471 моно и диглицериди на мастни киселини

E481 натриев стеароил-2- лактилат които осигуряват пълна и плътна хомогенизация и в резултат на това :

- много мека велурена вътрешност
- плътна въздушна вътрешност
- тънка и мека коричка

Само 1-2% върху брашното от продукта

„ВЕЛВЕТ“

код 210437

е достатъчно за крайни продукти с:

- много тънка мека кора
- пореста, однородна, гъбеста вътрешност
- здрава структура с еластичност

РЕВОЛЮЦИЯ В ХЛЕБАРСТВОТО / НАТУРАЛЕН КОНСЕРВАНТ „БУЩЕР“ ЗА ХЛЯБОВЕ 0,5-1% върху брашно



- 100% натурален
- без „Е“
- чист етикет
- само 0,5-1%
- удвоява срока на годност
- свежест в хлябовете

ПЪРВИЯ НАТУРАЛЕН КОНСЕРВАНТ ЗА ХЛЯБОВЕ – УДВОЯВА ПО НАТУРАЛЕН ПЪТ СРОКА НА ГОДНОСТ НА ХЛЯБОВЕ

УДВОЯВАМЕ СРОКА НА ГОДНОСТ – ЗАБРАВЯМЕ ЗА МУХЪЛА В ХЛЯБА – ОСИГУРЯВАМЕ СВЕЖЕСТ И МЕКОТА

Новия продукт БУЩЕР- BOOSTER е революционен за хлебопроизводството!

Резултат от две десетилетия проучвания и проби в “EBIC”, изследователския център на Холандската фирма SONNEVELD

По естествен път, без изкуствени консерванти и подобрители, новия продукт „БУЩЕР“, само с 0,5-1% върху брашното удвоява срока на годност на всяко хлебарско изделие придавайки свежест и естествена мекота.

(За кейкове и сладки теста 0,5% е достътелно)

В състава на продукта БУЩЕР, няма нищо повече от 50% натурално високопротеиново пшенично брашно и 50% натурална суха квас от специални млечно кисели дрожди, които като се „сабудят“ в тестото свалят по естествен път РН (киселинността) в тестото осигурявайки изненадващи резултати.

ВНИМАНИЕ: при ползване на БУЩЕР се сваля РН (киселинността) на тестото и затова увеличаваме малко количеството на маята.

„БУЩЕР“ Доза 0,5-1% върху брашното.
НАТУРАЛЕН КОНСЕРВАНТ ЗА ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ
КОД 210127 20к. 31,13лв/к
380292 1к. 32,06лв/к



KB370. Доза 1% върху брашното.

Подобрител за ЗАМРАЗЯВАНЕ НА ХЛЯБОВЕ

КРОАСАНИ и други МАЯНИ ТЕСТА

КОД 210119 25к. 18,74лв/к

КОД 380214 3к. 19,30лв/к

Специално за замразяване на хлебни изделия.

**Специален концентриран подобрител
за замразени хлябове,
хлебни изделия, кроасани и др.
изцяло или частично изпечени.
ЗА МАЯНИ ТЕСТА.**

Дозировка: 1% върху брашното.

Състав: глюкоза, калциев карбонат E170, емулгатор E472е,
регулатор на киселинност E341, **пшенично брашно**, растителни
мазнини (палмоби), подобрител за хляб: E300, ензими



Пи-Би -80. Доза 0,8% върху брашното.
Подобрител за ПОЛУИЗПЕЧЕНИ ЗАМРАЗЯВАНИ ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ
Специално за ПОЛУИЗПЕЧЕНИ замразявани хлебни изделия.

КОД 210111 20к. 15,28лв/к

КОД 380211 3к. 15,74лв/к



**Специален подобрител за полуизпечени
и замразени
хлябове и хлебни изделия.
Заклучва влагата осигурявайки
всичките качества след размразяване
и доизпичане.**

Дозировка: 0,8% върху брашното.



Със
ЕНЗ

Технология за полуизпечени хлебчета до 100-120 гр. в конвектомат.

1. Дозировка и начин на месене по рецепта.
2. По време на месене добавяме в тестото специалния подобрител РВ 80 в доза 0,8-1% върху брашното.
3. Втасваме по рецепта.
4. Печем по рецептата като: - намаляваме времето 20% от нормалното време за печене по рецептата (намаляваме температурата 10% от нормалната за печене по рецептата само на големи хлябове)
5. Замразяваме веднага в шокова камера.
(Компромисно решение може да бъде обикновен фризер -180С).
6. Когато температурата на хлебчетата стане на -50С, опаковаме.
7. Съхраняваме на -180С.
8. Повторно печене:
 - загряваме фурната на същата температура (по рецепта) на която спяхме първоначалното печене.
 - слагаме замразените хлебчета в загряващия конвектомат и продължаваме печенето от същото място в което спяхме процедурата на печенето преди.
 - (Големите хлябове ги размразяваме преди повторното изпичане).
9. В повторното изпичане, удвояваме отгетото време.
т.е ако отгетото време (20%) например е 3 минути от първоначалното печене, в повторното печене, продължаваме печенето за още 6 минути. (3 минути с пара и 3 минути без пара).



Дигитална презентация технология ПАРБЕЙК:
<https://youtu.be/NQmXW9EuLk0>

НАТУРАЛНИ ХРАНИТЕЛНИ ДОБАВКИ ЗА СЛАДКАРСТВО, ПЕЧИВА И ХЛЕБАРСТВО



K1 - 29/02

Вече е известно на всички хора, които се грижат за здравето и развитие на тялото си че, добавянето на натурален протеин и креатин във всекидневната храна (определени дозировки) са задължителни добавки към храната. Стотици индустриални продукти с добавка на протеин и креатин намирате вече като снакс по бензиностанции и павилиони. (барс, вафли, снакс, напитки и др.)

Бранша на занаятчиите хлебари и сладкари...закъсняваме, нямаме съответни продукти по рафтовете и витрините си.

АЛМА ЛИБРЕ, с помощта на международни организации и специалисти избра натурален протеин и креатин, термоустойчиви за сладкарство и хлебарство с много специална кокометрия подходящи като добавка към рецептата на конкретни сладкарски, хлебарски и печива рецепти.

Суроватъчният протеин е важен съюзник в ежедневието за всеки, който се стреми към активен и здравословен начин на живот. Богат на висококачествени белтъчини и незаменими аминокиселини, той подпомага мускулното възстановяване, увеличава силата и издръжливостта. Суроватъчният протеин е лесноусвоим и подходящ както за спортисти, така и за хора, които искат да поддържат добра физическа форма. Той спомага за изграждането на мускулна маса, ускорява метаболизма и подпомага поддържането на нормално телно. Независимо от целите Ви – повече енергия, по-добра форма или възстановяване – суроватъчният протеин е Вашият доверен помощник. **ВНИМАНИЕ:** Употребата на ПРОТЕИНА като добавка е за конкретните приложени рецепти, а не за всяка сладкарска употреба.

Креатинът е ключов елемент за повишаване на силата и издръжливостта, идеален за всеки, който иска да подобри своите спортни постижения и физическа форма. Той помага за увеличаване на енергията по време на интензивни тренировки, като зарежда мускулите с необходимата сила за по-добри резултати. Креатинът ускорява възстановяването след тренировка и подпомага изграждането на чиста мускулна маса. Независимо дали сте професионален атлет или тренирате за здраве и тонус, креатинът е Вашето тайно оръжие за повече енергия, по-бързи резултати и оптимално представяне всеки ден. **ВНИМАНИЕ:** Употребата на КРЕАТИН като добавка е за всяка сладкарска употреба.

Обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ :

Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998, 0878710797. Технолози: тел. 878984887, 878257904



КОД 560101

**НАТУРАЛЕН КРЕАТИН 100%
ЗА СЛАДКАРСТВО
СПАРТАН СИЛА 500гр.**



цена 34,50лв./500гр без ДДС



**Идеално за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и всяка сладкарска употреба.
За повече информация отворете ТУК.
За рецепти и приложения отворте ТУК.**

КОД 560201

**НАТУРАЛЕН ПРОТЕИН
ЗА СЛАДКАРСТВО
МАЙПРОТЕИН 1000гр.**



цена 72,40лв./1000гр без ДДС



В зависимост от съдържание на протеин на консумираната храна се определя количество добавяне от този протеин по конкретни рецепти.

**За повече информация отворете ТУК.
За рецепти и приложения отворте ТУК.**

**В този каталог
включваме
непрекъснато
нови предложения
и оферти.
Всички ние
от АЛМА ЛИБРЕ,
желаем успех!**



Alma Libre



Beuralia












Осигуряваме най-качествените суровини, без тях не може!
Чрез правилни технологии извличаме динамиката която крият
и заедно реализираме вашите мечти.



15

години



АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР







АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР – заедно реализираме вашите мечти!







