

Да стигнем нивото и качеството, което клиентите ни търсят!
НАЙ-ВИСОКОТО КАЧЕСТВО БРАШНА В БЪЛГАРИЯ.
Винаги СТАБИЛНО качество БЕЗ различия в партидите и сезоните.
Стабилна влага на всички брашна, ВИНАГИ 14,50%.
Всички брашна на гръцката мелница „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“
(20-40%) са добри натурални подобрители на слаби брашна.



Брашната, на които може да се доверите!

330101



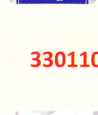
СУПЕР СИЛНО брашно - Много СИЛНО брашно тип 70% от мека пшеница.
Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбация и голям обем.
ГЛУТЕН минимум 31,0% - абсорбация на вода 62,50% - ПЕПЕЛ 0,55%.

330102



ФАРИНА ЗЕРО брашно - СИЛНО брашно фино смляно от първо качество мека пшеница.
Подходящо за всяка употреба: хлеботворения, сладкарски изделия, хамбургери, тостери, пици и др.
ГЛУТЕН минимум 32,0% - абсорбация на вода 63% - ПЕПЕЛ 0,55%.

330103



СЛАДКАРСКО брашно - Много фино смляна първо качество мека пшеница.
Препоръчва се за производство на: гризини, бисквити, дребни сухи сладки, пандишпани и др.
ГЛУТЕН минимум 26,0% - абсорбация на вода 62,50% - ПЕПЕЛ 0,55%.

330111



СОФТ 55% - нежно брашно - СИЛНО брашно тип 55% от мека пшеница.
Подходящо за: бели хлябове, кори за селски баници, многолистно тесто, палачинки и др.
ГЛУТЕН минимум 30% - абсорбация на вода 61,50% - ПЕПЕЛ 0,50%.

330112



УЛТРА 55% - силно брашно - Много СИЛНО брашно тип 55% от мека пшеница.
Препоръчва се за производство на донъти, индустриални кори.
ГЛУТЕН минимум 32,0% - абсорбация на вода 62,50% - ПЕПЕЛ 0,55%.

ТРАДИЦИОННО брашно - СИЛНО брашно тип 55% от първокачество мека пшеница.
Препоръчва се за производство на индустриални кори и традиционни селски хлебни изделия.
ГЛУТЕН минимум 28,0% - абсорбация на вода 62% - ПЕПЕЛ 0,50%.

330113



"ПИЦА ЛА ФАМИЛИЯ" – брашно специално за пица - СИЛНО брашно за пици.
Много фина и нежна структура придава необходимата плътност, свеж и невероятен вкус.
ГЛУТЕН минимум 28,0% - абсорбация на вода 61% - ПЕПЕЛ 0,55%.

330124



"СУПЕР ФИОРЕТО" - Много СИЛНО брашно за пица, кроасан, многолистно тесто.
С високо съдържание на протеини, подходящо за селски хлябове.
Придава необходимата плътност и едновременно свеж и невероятен вкус.

330114



"КРУСТАЛ" - брашно за кори - Много СИЛНО брашно от мека пшеница.
Подходящо за производство на индустриални кори. Категория П.
ГЛУТЕН минимум 40% - ПЕПЕЛ 0,50%.

330115



"СУПЕР ФЛАКИ" - за многолистни теста - Много СИЛНО брашно от мека пшеница.
С високопротеиново съдържание, подходящо за: кроасани, селски баници и др.
ГЛУТЕН минимум 38,0% - абсорбация на вода 63% - ПЕПЕЛ 0,50%.

330116



"СУПЕР РЕГИНА" - за тостери и сухари - Много СИЛНО брашно от мека пшеница.
Подходящо за: гризини, сухари, малки хлеботворения, бриош, хамбургери и др.
ГЛУТЕН минимум 50% - абсорбация на вода 64% - ПЕПЕЛ 0,55%.

330117



"СУПЕР РЕКС - АМЕРИКАНА" - за козунаци и кроасани - От мека канадска пшеница.
С високо протеиново съдържание подходящо за: козунаци, бриош, еклеры, донъти, кори и др.
ГЛУТЕН минимум 56% - абсорбация на вода 65% - ПЕПЕЛ 0,55%.

330118

"СУПЕР ЕЛЕФАНТ" - силно за козунаци - От мека канадска пшеница.
С високо протеиново съдържание голяма гъвкавост, силна структура, здраво набухване.
ГЛУТЕН минимум 58% - абсорбация на вода 65% - ПЕПЕЛ 0,55%.



Всичките брашна на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ са натурални подобрители на слабите и нестабилните брашна придавайки СИЛА ОТ ПРИРОДАТА !

Рецепти и технологии от специалистите на гръцката мелница „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ и техните до вас.
обърнете се към нас: тел. 0878 690 025, 0878 515 026



Брашната, на които може да се доверите!

330104



330105



330123



330106



330107



330108



330109



330121



330120



330119



330122



290801



210302

210303

330125

"ЛИМНОС - СЕМОЛИНА" - ЖЪЛТО много фино брашно – от 100% стъкловидна гръцка твърда пшеница.

Подходящо за: традиционни селски хлябове с неповторими аромати, вкус и златен цвят.
ГЛУТЕН минимум 30% - ПЕПЕЛ 0,90%.

"СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно – от стъкловидна гръцка твърда пшеница.

Подходящо за: традиционни селски хлябове с неповторими аромати, вкус и златен цвят.
ГЛУТЕН минимум 30% - ПЕПЕЛ 0,90%.

СУПЕР ЛИМНОС - ЖЪЛТО/царевично брашно – от стъкловидна гръцка твърда пшеница.

Подходящо за: традиционни селски хлябове с неповторими аромати, вкус и златен цвят.
ГЛУТЕН минимум 28,0%

"ПАНАДЕРО" - ЖЪЛТО много силно брашно – от високопротеинова твърда пшеница и царевича. Хлебни изделия с аромат на квас, привлекателна златна кора и пухкава средина.
ГЛУТЕН минимум 34% - абсорбация на вода 62% - ПЕПЕЛ 0,90%.

"КАРВЕЛИ" - ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО брашно – пълнозърнеста твърда пшеница.

Богато на фибри и витамини, подходящо за оригинални селски хлябове с богати аромати и вкусове. ГЛУТЕН минимум 29% - ПЕПЕЛ 1,30%.

ГРИЗ ЕДРА - от твърда пшеница – от стъкловидна гръцка твърда пшеница.

Идеално за приготвяне на ръчни пасти лазаня и макарони, сладкарски кремове и др.
КОКОМЕТРИЯ: 425-600 µm.

ГРИЗ ФИНА - от твърда пшеница – от стъкловидна гръцка твърда пшеница.

Идеално за приготвяне на сладкарски изделия като халва, реване, самали и др.
КОКОМЕТРИЯ: 180-300 µm.

"ПРИМА" - царевично брашно – Висококачествено царевично брашно.

Подходящо за производство на царевични хлябове с ниско глутеново съдържание.
Натурален кехлибарен цвят, ниска масленост, от подобрени царевични сортове.

"АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто - Много СИЛНО брашно от мека пшеница.

Богато на фибри, с високо съдържание на глутен за тъмни здравословни хлябове.
ГЛУТЕН минимум 31% - ПЕПЕЛ 1,80%.

ХОВИТАЛ - брашно с пшеничен зародиш – Много СИЛНО брашно от мека пшеница.

Вкусен, здравословен хляб тип Novital, източник на протеини, фибри, витамини и метали.
ГЛУТЕН минимум 35% - ПЕПЕЛ 0,55%.

"ФИНАКС" - 100% безглутеново брашно

Висококачествено 100% безглутеново брашно за потребители с непоносимост към глутена
Използва се както обикновените брашна.

„СУСАМЕНО БРАШНО“ – Изцяло смлян сусам с 18% сусамено масло.

Идеален овкусител за хлябове и хлеботорения (3-9% върху брашната).
Съдържа протеини 49%.

ГЕРМАНСКА РЪЖ 997, 1150, 1800 – Ръж първо качество.

Фино смляна германска ръж с пепел 997 (код 210302), с пепел (код 210303)
и пълнозърнест (код 330125) за приготвяне на различни видове ръжен хляб и хлебни изделия.

