


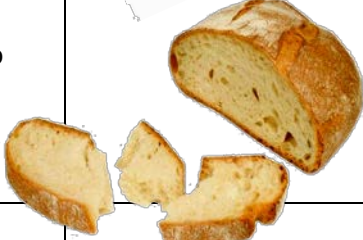














Откриваме силата на брашната
и с природната магия която крият
предлагаме висококачествени
хлябове и хлеботворения.



ХАРАКТЕРИСТИКА

<p>1</p> <p>ЗЛАТЕН ХЛЯБ ЛИМНОС</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА :</p> <p>Хляб от 100% жълто брашно ЛИМНОС от твърда пшеница. Много вкусен, с хрупкава кора и плътна вътрешност. Жълтото брашно ЛИМНОС, по природа придава ЗЛАТЕН нюанс в хляба.</p>	
<p>2</p> <p>ЗЛАТЕН ХЛЯБ ЛИМНОС С ПШЕНИЧНА ЗАКВАСКА</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА :</p> <p>Хляб от 100% жълто брашно ЛИМНОС от твърда пшеница с натурална закваска от пшеничен зародиш. С натурални аромати вкусен хляб, с хрупкава жълтеникава кора и плътна вътрешност. Жълтото брашно ЛИМНОС, по природа придава ЗЛАТЕН нюанс в хляба.</p>	
<p>3</p> <p>ЗЛАТЕН ХЛЯБ ЛИМНОС ЗАКВАСЕН/ПРЕДФЕРМЕНТ</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА :</p> <p>Хляб от 100% жълто брашно ЛИМНОС от твърда пшеница със заквасено тесто (предфермент) от брашно ЛИМНОС. Вкусен хляб, с натурални аромати освободени от брашно ЛИМНОС. Жълтото брашно ЛИМНОС, по природа придава ЗЛАТЕН нюанс в хляба</p>	
<p>4</p> <p>ЗЛАТЕН ХЛЯБ СУПЕР ЛИМНОС С ЦАРЕВИЦА</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА :</p> <p>Много вкусен хляб с брашно от твърда пшеница и царевично брашно съчетани като СУПЕР ЛИМНОС. Натурална закваска освобождава ароматите на брашната ЛИМНОС. Златен / жълт нюанс в кората и вътрешността.</p>	
<p>5</p> <p>ЗЛАТЕН ХЛЯБ СЕЛСКИ</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА :</p> <p>Хляб от 100% жълто брашно ЛИМНОС от твърда пшеница Ръжена натурална закваска осигурява натурални аромати и невероятен вкус. Ечемичния малц осигурява още природни аромати и придава карамелен нюанс в златния цвят на хляба.</p>	
<p>6</p> <p>ЗЛАТЕН ХЛЯБ СЪС СУШЕНИ ДОМАТИ</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА :</p> <p>Много вкусен хляб с брашно от твърда пшеница и царевично брашно съчетани със СУШЕНИ ДОМАТИ. Натурална закваска освобождава ароматите на брашната ЛИМНОС. Златен / жълт нюанс в кората и вътрешността.</p>	

<p>7</p> <p>ЗЛАТЕН ХЛЯБ СЪС СУШЕНИ МАСЛИНИ</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : Много вкусен хляб с брашно от твърда пшеница и царевично брашно съчетани със СУШЕНИ ДОМАТИ. Натурална закваска освобождава ароматите на брашната ЛИМНОС. Златен / жълт нюанс в кората и вътрешността.</p>	
<p>8</p> <p>ЗЛАТЕН ХЛЯБ СЕЛСКИ САМУН</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : КОМБИНАЦИЯ ОТ БРАШНА : жълто и пълнозърнесто от твърда пшеница с добавка от по едросмляно жълто брашно. Натуралната закваска от пшеничен зародиш, осигурява изключителен вкус и аромат.</p>	
<p>9</p> <p>ЗЛАТЕН ХЛЯБ ЧИАБАТА</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : Оригинална италианска чабата с брашно СЕМОЛИНА, жълто/златно брашно от твърда пшеница. Зехтинът придава еластичност и неповторим вкус. Традиционен италиански хляб.</p>	
<p>10</p> <p>ЗЛАТЕН СЕЛСКИ ХЛЯБ ПАНАДЕРО / ЛИМНОС СЪС ЗАКВАСКА</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : Хляб с жълто брашно ЛИМНОС от твърда пшеница и брашно ПАНАДЕРО натурална закваска от пшеничен зародиш осигурява натурални аромати и невероятен вкус. Ечемичния малц осигурява още природни аромати и придава карамелен нюанс в златния цвят на хляба.</p>	
<p>11</p> <p>ЗЛАТЕН СЕЛСКИ ХЛЯБ ПАНАДЕРО / ЛИМНОС</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : Хляб с жълто брашно ЛИМНОС от твърда пшеница и брашно ПАНАДЕРО Жълтото брашно ЛИМНОС, по природа придава ЗЛАТЕН нюанс в хляба.</p>	
<p>12</p> <p>ЗЛАТЕН СЕЛСКИ ХЛЯБ ПАНАДЕРО</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : Хляб с жълто брашно ПАНАДЕРО от твърда пшеница Жълтото брашно ПАНАДЕРО, по природа придава ЗЛАТЕН нюанс в хляба. Много вкусен хляб.</p>	
<p>13</p> <p>ЗЛАТЕН СЕЛСКИ ХЛЯБ със СЕМОЛИНА</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : Брашно ЛИМНОС и СЕМОЛИНА от твърда пшеница със зехтин и ечемичен малц. Много вкусен хляб с агресивен релеф. Ечемичния малц осигурява още природни аромати и придава карамелен нюанс в златния цвят на хляба.</p>	
<p>14 15</p> <p>ЗЛАТЕН СЕЛСКИ ХЛЯБ СТАРЕНИО</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : Брашното СТАРЕНИО е едро брашно от твърда пшеница. Осигурява много вкусен хляб със златен нюанс много хрупкава кора и мека вкусна вътрешност. Неповторим релеф, визия и вкус.</p>	

<p>16</p> <p>ЗЛАТЕН СЕЛСКИ РЪЖЕНО-ПШЕНИЧЕН</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА :</p> <p>Пълнозърнесто жълто брашно КАРВЕЛИ и жълто брашно ЛИМНОС от твърда пшеница в съчетание с пълнозърнеста ръж осигуряват един неповторим селски хляб.</p>	
<p>17</p> <p>ЗЛАТЕН ХЛЯБ СУПЕР ЛИМНОС 50/50</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА :</p> <p>Много вкусен хляб с брашно от твърда пшеница и царевично брашно съчетани като СУПЕР ЛИМНОС.</p> <p>Натурална закваска освобождава ароматите на брашната ЛИМНОС. Златен / жълт нюанс в кората и вътрешността.</p>	
<p>18</p> <p>ЗЛАТЕН ХЛЯБ ЦАРЕВИЧЕН</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА :</p> <p>царевично брашно ПРИМА съчетано с жълто брашно ЛИМНОС от твърда пшеница и много силно канадско брашно.</p> <p>Натуралната закваска от пшеничен зародиш освобождава напълно Силите на брашната осигурявайки неповторим вкус и аромати.</p>	
<p>19</p> <p>ЗАКВАСЕН САМУН ПЪЛНОЗЪРНЕСТ</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА :</p> <p>По традиционната технология на ПРЕДФЕРМЕНТ, оформяме заквасено тесто от предишния ден от пълнозърнесто жълто брашно. Следващия ден ферментиралото заквасено тесто се добавя в пълнозърнесто жълто брашно, сол, мая и вода и се получава неповторим пълнозърнест ЗЛАТЕН хляб с невероятен вкус аромати и визия.</p> <p>Здравословен и вкусен хляб.</p>	
<p>20</p> <p>ЗЛАТЕН ХЛЯБ СЪС ЗАКВАСЕНА ФАРИНА ЗЕРО</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА :</p> <p>Хляб от жълто брашно ЛИМНОС и СУПЕР ЛИМНОС от твърда пшеница със заквасено тесто (предфермент) от брашно ФАРИНА ЗЕРО.</p> <p>Вкусен хляб, с натурални аромати освободени от брашно ФАРИНА ЗЕРО. Много вкусен пухкав хляб с хрупкава златна кора и жълт нюанс във вътрешността. Много вкусен всекидневен хляб.</p>	
<p>21</p> <p>ЗЛАТЕН ХЛЯБ „ПО ПЪТЯ НА ТРАДИЦИЯ“</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА :</p> <p>Много вкусен хляб, основан върху жълти/златни брашна от твърда пшеница. Едрото жълто брашно СТАРЕНИО, осигурява натурален релеф в кората и характерна вътрешност.</p> <p>Брашната от твърдата пшеница, по природа придават ЗЛАТЕН нюанс в хляба.</p>	
<p>22</p> <p>ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ МИЛИ ХАЛКИДИКИС</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА :</p> <p>Пълнозърнесто брашно от мека пшеница АФРИКАНА произхожда от мелене на ЦЯЛОТО ЗЪРНО по технология на МИЛИ ХАЛКИДИКИС.</p> <p>Комбиниран с 15% брашно ГРАХАМ и 15% фино бяло брашно се получава идеален, много вкусен, тъмен здравословен хляб.</p> <p>Натуралната закваска от пшеничен зародиш придава много богати аромати и здрава структура.</p>	
<p>23</p> <p>ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ПШЕНИЦА/РЪЖ</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА :</p> <p>Пълнозърнесто брашно от мека пшеница АФРИКАНА произхожда от мелене на ЦЯЛОТО ЗЪРНО по технология на МИЛИ ХАЛКИДИКИС.</p> <p>Комбинацията с 30% пълнозърнест РЪЖ и 20% farina оформя един много вкусен здравословен хляб</p> <p>Натуралната ръжената закваска придава много богати аромати и здрава структура и невероятна кора.</p>	

<p>24</p> <p>ПЪЛНОЗЪРНЕСТ АНГЛИЙСКИ ХЛЯБ ПШЕНИЦА/ХОВИТАЛ</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : Пълнозърнесто брашно от мека пшеница АФРИКАНА произхожда от мелене на ЦЯЛОТО ЗЪРНО по технология на МИЛИ ХАЛКИДИКИС. Комбинацията с 30% брашно ХОВИТАЛ от пшеничен зародиш осигуряват естествено тъмен много вкусен, здравословен хляб. Натуралната закваска от пшеничен зародиш придава много богати аромати и здрава структура</p>	
<p>25</p> <p>РЪЖЕН ХЛЯБ 50% И ПЪЛНОЗЪРНЕСТ МИЛИ ХАЛКИДИКИС</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : Ръжено брашно 50%, комбиниран с пълнозърнесто брашно 30% и 20% Бяло пшенично брашно ФАРИНА ЗЕРО осигуряват много вкусен, лек, ръжен хляб с отлична структура. Натуралната ръжената закваска придава много богати аромати и здрава структура и невероятна кора.</p>	
<p>26</p> <p>РЪЖЕН ХЛЯБ 70% МИЛИ ХАЛКИДИКИС</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : Ръжено брашно 70%, комбиниран с 3% бяло пшенично брашно ФАРИНА ЗЕРО осигуряват висококачествен богат на РЪЖ хляб с здрава структура и здравословни характеристики. Натуралната ръжената закваска придава много богати аромати и здрава структура и невероятна кора.</p>	
<p>27</p> <p>ЗЛАТЕН ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХОВИТАЛ ХЛЯБ</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : Жълто/златно брашно ПАНАДЕРО от твърда пшеница, комбинирано с пълнозърнесто брашно АФРИКАНА от мека пшеница и брашно ХОВИТАЛ с пшеничен зародиш, оформят много интересен вкусен хляб със златно-тъмни нюанси и много здрава структура.</p>	
<p>28</p> <p>ЗЛАТЕН ЗАКВАСЕН ЦАРЕВИЧНО-ПШЕНИЧЕН ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : Заквасено тесто от жълто брашно ЛИМНОС –ПРЕДФЕРМЕНТ- е основата върху която се добавя пълнозърнесто брашно от мека пшеница и царевично брашно ПРИМА за да се получи златен/жълт хляб с много високо качество, много богат вкус и здрава структура.</p>	
<p>29</p> <p>ЗЛАТЕН ПЪЛНОЗЪРНЕСТ 40%</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : 40% пълнозърнесто брашно от ТВЪРДА пшеница КАРВЕЛИ произхожда от мелене на ЦЯЛОТО ЗЪРНО по технология на МИЛИ ХАЛКИДИКИС. 60% fino брашно ЛИМНОС от ТВЪРДА пшеница, оформят жълт/златен много вкусен впечатлаващ със визия хляб.</p>	
<p>30</p> <p>ХЛЯБОВЕ БЕЗ МАЯ</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : НАТУРЛИЕВ е продукт с висока техническа стойност, с правилния баланс на млечни киселини среди за генериране на "натурален заквасен хляб " по естествена ферментация. НАТУРЛИЕВ е ЗАКВАСКА позната като " нощно тесто " и при ползването на НАТУРЛИЕВ не е нужно ползване на мая</p>	

<p>31</p> <p>ЗЛАТЕН ХЛЯБ „СВЕТА ГОРА“</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : По рецепта на монасите от СВЕТА ГОРА, три вида жълти брашна от твърда пшеница, различни по големина придават неповторим вкус, Релефна визия и ЗЛАТЕН впечатляващ цвят. Златен традиционен хляб, който се наложи в региона на Халкидики.</p>	
<p>32</p> <p>ЗЛАТЕН ХЛЯБ МЕСТЕН СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : Характерен ТРАДИЦИОНЕН средиземноморски хляб основан на Жълти/златни брашна от твърда пшеница. Изключително високо качество и характерен вкус който приготвяли хляба по островите. Поръска от брашно ФАРИНА ЗЕРО придава агресивна красива визия.</p>	
<p>33</p> <p>ХЛЕБЧЕ САНДВИЧ ФАРИНА ЗЕРО</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : Много пухкаво, меко хлябче с хрупкава кора. Много вкусен, с леки приятни аромати на хляб. Идеален за детски сандвичи. С брашно ФАРИНА ЗЕРО.</p>	
<p>34</p> <p>ХЛЕБЧЕ СЪС СТАФИДИ ФАРИНА ЗЕРО</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : Много пухкаво, меко хлябче СНАК със стафиди с подходящо брашно ФАРИНА ЗЕРО . Много вкусен, с леки приятни аромати на хляб. Идеален за детски сандвичи. С брашно ФАРИНА ЗЕРО.</p>	
<p>35</p> <p>СОЛУНСКИ ГЕВРЕК ФАРИНА ЗЕРО</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : Солунския геврек се наложи още по време на османското влияние и се разпространи през солунското пристанище из целия свят. Вкусна ароматна вътрешност и много вкусна хрупкава кора. Главните герои, брашното ФАРИНА ЗЕРО и СУСАМА. Неповторим СНАК за деца и възрастни.</p>	
<p>36</p> <p>ЗЛАТНИ СУХАРКИ ЛИМНОС</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : Ценен традиционен СНАК с жълто брашно ЛИМНОС от твърда пшеница Екстра върджин зехтин и анасон. Двойно изпечени, получават изключителна хрупкавост и невероятен цвят и вкус.</p>	
<p>37</p> <p>КРОАСАН ФЛАКИ</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : Кроасаните за да получат здрава и гъвкава вътрешност и хрупкава коричка, имат нужда от гъвкаво много силно брашно. С комбинацията брашно „СУПЕР ФЛАКИ“ и „СУПЕР РЕКС“ от МИЛИ ХАЛКИДИКИС се получава идеална структура.</p>	
<p>38</p> <p>БАНИЦА ФЛАКИ</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : За баниците е необходимо СИЛНО БРАШНО с висока еластичност и способности на оформяне на тънки хрупкави корички и вътрешни листа с еластична структура. Брашното ФЛАКИ на МИЛИ ХАЛКИДИКИС е идеален за баница.</p>	

<p>39</p> <p>АНГЛИЙСКИ ХЛЯБ ХОВИТАЛ</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : Типичен национален хляб на Англия с пшеничен зародиш което придава природен аромат като на лешник. Много вкусен здравословен хляб отличен източник на протеини, фибри, витамини, микроелементи и метали. Брашното ХОВИТАЛ, съдържа токофероли, природен антиоксидант за човешкия организъм.</p>	
<p>40</p> <p>АНГЛИЙСКИ ХЛЯБ ХОВИТАЛ ПЪЛНОЗЪРНЕСТО ЖЪЛТО И БРАШНО ФАРИНА ЗЕРО.</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : Английския хляб ХОВИТАЛ от пшеничен зародиш в съчетание с пълнозърнесто брашно от твърда пшеница АФРИКАНА и Бяло фино брашно от мека пшеница ФАРИНА ЗЕРО. Много вкусен хляб с невероятна визия и аромати.</p>	
<p>41</p> <p>БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : Сертифициран 100% безглутенов хляб за потребители алергични към глутена. Вкусен хляб без глутен!</p>	
<p>42</p> <p>БЕЗГЛУТЕНОВИ ПОНИЧКИ</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : Сертифицирани 100% безглутенови ПОНИЧКИ за потребители алергични към глутена. Вкусени понички без глутен!</p>	
<p>43</p> <p>ЛУКУМАДЕС</p>	<p>ХАРАКТЕРИСТИКА : Жълто брашно от твърда пшеница ЛИМНОС заедно с САМОНАБУХВАЩО БРАШНО ФАРИНА, с зехтин, захар, мая, сол и вода, оформят тесто което пържим в фритурник с олио КАНОЛА. Мед, канела и орехи са главните поръшки. Много вкусни средиземноморски сладкиши!</p>	