

Grana Antico®



*Kínáljon valami egyedit: ősi gabonából készült
fermentált péksüteményt, amit máshol nem talál! —————>
Fedezze fel az Alakor erejét!*



A Natur Gold cégcsoport több évtizede élen jár az ősi gabonák termeltetésében és feldolgozásában. Európa-szerte az egyik legnagyobb Alakor- és tönköly-termeltetőként saját, hántolóüzemünkben dolgozzuk fel a BIO minősítésű gabonáinkat – teljes mértékben kézzel tartva a minőséget.

BIO ALAKOR LISZT

Az alakor korunk újra felfedezett gabonája, mely egyike az emberiség első gabonáinak. Őseink már 12 ezer évvel ezelőtt is termesztették, ezzel az alakor az egyik legrégebben termesztett kenyérgabona. Ez a fantasztikus és egyedülálló íz- és illatvilágú gabona rendkívül kedvező élettani hatással bír, rengeteg olyan tápanyagot tartalmaz, amelyek jótékonyan hatnak a szervezetünkre.

A termék 100% teljes kiőrlésű, prémium minőségű Alakor lisztet tartalmaz!

Összetétel:

100% BIO teljes őrlésű **Alakor liszt***,

*Ellenőrzött ökológiai gazdálkodásból.



HU-ÖKO-01
EU-mezőgazdaság



- ✓ 100% Alakor
- ✓ Ellenőrzött öko gazdálkodásból
- ✓ Tartósítószer mentes
- ✓ Adalék mentes
- ✓ GMO mentes
- ✓ Vegán

Átlagos tápérték 100 g lisztben

Energia.....	1072 kJ (253 kcal)
Zsír.....	2,8 g
melyből telített zsírsavak.....	0,42 g
Szénhidrát.....	67,7 g
melyből cukrok.....	2,6 g
Rost.....	6,6 g
Fehérje.....	11,4 g
Só.....	<0,005 g

Kiszerelés:

25 kg zsákos, 1 kg tasak

cikkszám: 108 cikkszám: 004



BIO ALAKOR LISZT

A világosra őrölt Grana Antico BIO Alakor liszt az egyik legősibb búzaféle, a *Triticum monococcum* tiszta és természetes formáját kínálja. Kifejezetten könnyed, finomszerkezetű liszt, amely kiváló választás pékségek, éttermek és kézműves üzemek számára, ahol fontos a jó formázhatóság, a lágyabb tésztaszerkezet és az enyhén diós, selymes ízvilág. Ez a világos liszt tökéletes választás kenyerekhez, péksüteményekhez, tésztákhoz vagy akár sós és édes fermentált termékekhez is – különösen akkor, ha egyedi, jól tolerálható és történelmi múltú gabonát keres.

A termék 100%, prémium minőségű világos Alakor lisztet tartalmaz!

Összetétel:

100% BIO világos Alakor liszt*,

*Ellenőrzött ökológiai gazdálkodásból.



HU-ÖKO-01
EU-mezőgazdaság



- ✓ 100% Alakor
- ✓ Ellenőrzött öko gazdálkodásból
- ✓ Tartósítószer mentes
- ✓ Adalék mentes
- ✓ GMO mentes
- ✓ Vegán

Átlagos tápérték 100 g lisztben

Energia.....	1072 kJ (253 kcal)
Zsír.....	2,8 g
melyből telített zsírsavak.....	0,42 g
Szénhidrát.....	67,7 g
melyből cukrok.....	2,6 g
Rost.....	6,6 g
Fehérje.....	11,4 g
Só.....	<0,005 g

Kiszerelés:

25 kg zsákos, 1 kg tasak

cikkszám: 109

cikkszám: 127

BIO TÖNKÖLYLISZT

A Grana Antico teljes kiőrlésű tönkölylisztje (*Triticum spelta*) 100%-ban bio minősítésű, frissen őrölt, tápanyagban gazdag alapanyag, amely ideális választás kézműves kenyerekhez, kovászos pékáruhoz, bio tésztákhoz és egyéb fermentált termékekhez. A liszt gazdag, telt íze, rugalmas tésztaállaga és kiváló vízfelvevő képessége révén a professzionális felhasználók körében is kedvelt.

A termék 100% teljes kiőrlésű, prémium minőségű Tönkölylisztet tartalmaz!

Összetétel:

100% BIO teljes őrlésű **Alakor liszt***,

*Ellenőrzött ökológiai gazdálkodásból.



HU-ÖKO-01
EU-mezőgazdaság



- ✓ 100% Tönköly
- ✓ Ellenőrzött öko gazdálkodásból
- ✓ Tartósítószer mentes
- ✓ Adalék mentes
- ✓ GMO mentes
- ✓ Vegán

Átlagos tápérték 100 g lisztben

Energia.....	1072 kJ (253 kcal)
Zsír.....	2,8 g
melyből telített zsírsavak.....	0,42 g
Szénhidrát.....	67,7 g
melyből cukrok.....	2,6 g
Rost.....	6,6 g
Fehérje.....	11,4 g
Só.....	<0,005 g

Kiszerelés:

25 kg zsákos, 1 kg tasak

cikkszám: 129

cikkszám: 006

BIO TÖNKÖLYLISZT

A Grana Antico világos tönkölylisztje (*Triticum spelta*) könnyed textúrájával és semlegesebb ízvilágával ideális alapanyag hagyományos és modern péksüteményekhez, lágyabb kenyerekhez, pizzatésztákhoz, palacsintákhoz, piskótákhoz és mártásokhoz is. A tönköly természetes előnyeit – magas sikértartalom, könnyű emészthetőség, kiváló sütési tulajdonság – megőrizve kínál kompromisszummentes megoldást, ha a klasszikus búzaliszt alternatíváját keresi.

A termék 100% teljes kiőrlésű, prémium minőségű Tönkölylisztet tartalmaz!

Összetétel:

100% BIO teljes őrlésű **Alakor liszt***,

**Ellenőrzött ökológiai gazdálkodásból.*



HU-ÖKO-01
EU-mezőgazdaság



- ✓ 100% Tönköly
- ✓ Ellenőrzött öko gazdálkodásból
- ✓ Tartósítószer mentes
- ✓ Adalék mentes
- ✓ GMO mentes
- ✓ Vegán

Átlagos tápérték 100 g lisztben

Energia.....	1503 kJ (355 kcal)
Zsír.....	1,6 g
melyből telített zsírsavak.....	0,3 g
Szénhidrát.....	71 g
melyből cukrok.....	2,2 g
Rost.....	3 g
Fehérje.....	13 g
Só.....	<0,025 g

Kiszerelés:

25 kg zsákos, 1 kg tasak

cikkszám: 128 cikkszám: 031

Grana Antico®

Alakor Sütőferment®

AZ ŐSI SÜTÉSI ÉLMÉNYÉRT

Alakor Sütőferment

Alvó mikroorganizmusokat tartalmaz,
elsősorban tejsavbaktériumokat

Aktiválás

Liszttel és meleg vízzel egyszerűen
aktiválható és többször etethető.

A fermentáció csodája

A fermentáció során az
ősi gabona életre kel.



Ősi sütés élménye

Feedezze fel a hagyományos
fermentáció titkát.

Fermentálási idő

3–5 nap – a hőmérséklettől,
fénytől és etetéstől függően.

Sokoldalúan felhasználható

Tökéletes előtésztaént sütéshez, és
kiválóan alkalmas továbbtenyésztésre is.



ALAKOR SÜTŐKEVERÉK

Alakor Sütőferment® indítókultúrával

Sütőkeverékünkhez kizárólag teljes őrlésű Alakor gabonát használunk. Az Alakor az első, mintegy 12,000 éve emberek által termesztett kalászos növény, ritka és értékes alapanyag. Az ebből készült kenyér különleges, korpás mellékíz nélküli ízélményt nyújt, így könnyen beilleszthető akár gyermekek mindennapi táplálkozásába is.

Összetétel:

BIO teljes őrlésű **Alakor liszt***,
Alakor Sütőferment® koncentrátum
(tejsavbaktérium által fermentált
teljes őrlésű **Alakor liszt***),
szárított élesztő, útifűmaghéj*, tengeri só
**Ellenőrzött ökológiai gazdálkodásból.*



HU-ÖKO-01
EU-mezőgazdaság

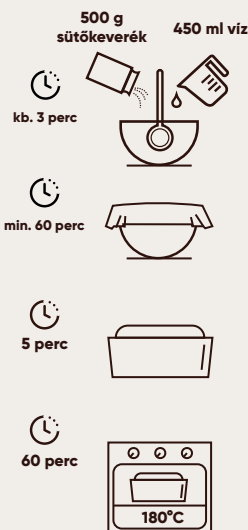
Felhasználható:

Ősi gabona kenyér, bagett, zsemle, kifli,
pizza és más sós péksütemény sütéséhez.



A Grana Antico sütőkeverékek esenciája az Alakor Sütőferment®, mellyel többféle-képpen is elkészíthető a kenyér.

ELKÉSZÍTÉS EGYSZERŰEN



500g sütőkeveréket keverjünk össze 450 ml langyos vízzel.

A tésztát szobahőmérsékleten kb. 60 percig pihentetjük, majd tapadásmentes (vagy sütőpapírral bélelt) formába öntjük.

A sütőformában még további 5 percig pihentetjük a tésztát.

A kenyeret 180 fokra előmelegített sütőben 60 perc alatt készre sütjük, majd a formából kivéve hűlni hagyjuk.

ELKÉSZÍTÉS FERMENTÁLVA

A készítési idő növelésével (1 – 4 óra) egyre karakteresebb kenyeret kapunk.

Az indítókultúrában található **Alakor Sütőferment®** idővel egyre jobban kifejti hatását. A hosszabb idejű készítés így eredményezi a kenyértészta természetes fermentációját.

- ✓ 100% ősi gabona liszttel
- ✓ Ellenőrzött öko gazdálkodásból
- ✓ Alakor Sütőferment® tartalommal
- ✓ Tartósítószer mentes
- ✓ Adalék mentes
- ✓ GMO mentes
- ✓ Vegán

Átlagos tápérték 100 g kész kenyér

Energia.....	937kj (224kcal)
Zsír.....	1,7g
melyből telített zsírsavak.....	0,4g
Szénhidrát.....	42,7g
melyből cukrok.....	1,8g
Rost.....	6,6g
Fehérje.....	6,2g
Só.....	1,3g

Kiszerelés:

10kg zsákos, 2kg tasakos

cikkszám: 118

cikkszám: 114

ALAKOR SÜTŐKEVERÉK

Alakor Sütőferment® indítókultúrával

Sütőkeverékünk főkomponense a világos Alakor liszt – amely prémium kategóriás alapanyag. Az ebből készült kenyér ínycsekknek készül: gazdag, aranysárga színe és utánozhatatlan íze különleges kulináris élményt nyújt mindazoknak, akik egyedi ízeket keresnek.

Összetétel:

BIO világos **Alakor liszt***,
Alakor Sütőferment® koncentrátum
(tejsavbaktérium által fermentált
teljes őrlésű **Alakor liszt***),
szárított élesztő, útifűmaghéj*, tengeri só
*Ellenőrzött ökológiai gazdálkodásból.



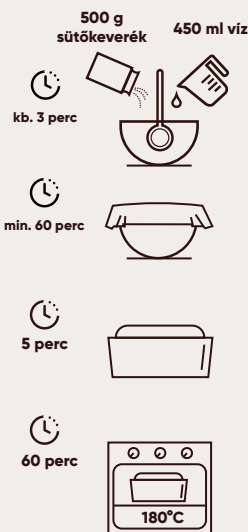
HU-ÖKO-01
EU-mezőgazdaság

Felhasználható:

Ősi gabona kenyér, bagett, zsemle, kifli,
pizza és más sós péksütemény sütéséhez.

A Grana Antico sütőkeverékek esenciája az Alakor Sütőferment®, mellyel többféle-képpen is elkészíthető a kenyér.

ELKÉSZÍTÉS EGYSZERŰEN



500g sütőkeveréket
keverjünk össze 450
ml langyos vízzel.

A tésztát szobahőmérsékleten
kb. 60 percig pihentetjük, majd
tapadásmentes (vagy sütőpa-
pírral bélelt) formába öntjük.

A sütőformában még további
5 percig pihentetjük a tésztát.

A kenyeret 180 fokra előmele-
gített sütőben 60 perc alatt
készre sütjük, majd a formából
kivéve hűlni hagyjuk.

ELKÉSZÍTÉS FERMENTÁLVA

A kelesztési idő növelésével (1 – 4 óra) egyre
karakteresebb kenyeret kapunk.

Az indítókultúrában található **Alakor
Sütőferment®** idővel egyre jobban kifejti
hatását. A hosszabb idejű kelesztés így
eredményezi a kenyértészta természetes
fermentációját.



- ✓ 100% ősi gabona liszttel
- ✓ Ellenőrzött öko gazdálkodásból
- ✓ Alakor Sütőferment® tartalommal
- ✓ Tartósítószer mentes
- ✓ Adalék mentes
- ✓ GMO mentes
- ✓ Vegán

Átlagos tápérték 100 g kész kenyér

Energia.....	844kJ (200kcal)
Zsír.....	1,3g
melyből telített zsírsavak.....	0,3g
Szénhidrát.....	37,3g
melyből cukrok.....	0,4g
Rost.....	4,9g
Fehérje.....	7,2g
Só.....	1,2g

Kiszerelés:

10kg zsákos, 2kg tasakos

cikkszám: 119

cikkszám: 115

TÖNKÖLY SÜTŐKEVERÉK

Alakor Sütőferment® indítókultúrával

Sütőkeverékünk 100%-ban teljes őrlésű tönkölylisztből és teljes őrlésű Alakor Sütőferment®-ből készül. A tönkölyliszt ízvilága és felhasználhatósága közel áll a klasszikus kenyérlisztekhez, ezért könnyen beleilleszthető a pékségek technológiai folyamataiba. A vásárlók széles körben ismerik és értékelik a teljes őrlésű tönköly táplálkozási előnyeit. Tönköly sütőkeverékünkkel készült péksüteményeinek kellemes, diós aromával rendelkeznek.

Összetétel:

BIO teljes őrlésű **Tönkölyliszt***,
Alakor Sütőferment® koncentrátum
(tejsavbaktérium által fermentált
teljes őrlésű **Alakor liszt***),
szárított élesztő, útifűmagháj*, tengeri só
*Ellenőrzött ökológiai gazdálkodásból.



HU-ÖKO-01
EU-mezőgazdaság

Felhasználható:

Ősi gabona kenyér, bagett, zsemle, kifli,
pizza és más sós péksütemény sütéséhez.

A Grana Antico sütőkeverékek esenciája az Alakor Sütőferment®, mellyel többféleképpen is elkészíthető a kenyér.

ELKÉSZÍTÉS EGYSZERŰEN

500 g
sütőkeverék 450 ml víz

kb. 3 perc



500g sütőkeveréket
keverjük össze 450
ml langyos vízzel.

min. 60 perc



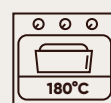
A tésztát szobahőmérsékleten
kb. 60 percig pihentetjük, majd
tapadásmentes (vagy sütőpa-
pírral bélelt) formába öntjük.

5 perc



A sütőformában még további
5 percig pihentetjük a tésztát.

60 perc



A kenyeret 180 fokra előmele-
gített sütőben 60 perc alatt
készre sütjük, majd a formából
kivéve hűlni hagyjuk.

ELKÉSZÍTÉS FERMENTÁLVA

A kelesztési idő növelésével (1 – 4 óra) egyre karakteresebb kenyeret kapunk.

Az indítókultúrában található **Alakor Sütőferment®** idővel egyre jobban kifejti hatását. A hosszabb idejű kelesztés így eredményezi a kenyértészta természetes fermentációját.

- ✓ 100% ősi gabona liszttel
- ✓ Ellenőrzött öko gazdálkodásból
- ✓ Alakor Sütőferment® tartalommal
- ✓ Tartósítószer mentes
- ✓ Adalék mentes
- ✓ GMO mentes
- ✓ Vegán

Átlagos tápérték 100 g kész kenyér

Energia.....	957 kJ (228 kcal)
Zsír.....	1,4 g
melyből telített zsírsavak.....	0,4 g
Szénhidrát.....	41,9 g
melyből cukrok.....	1,7 g
Rost.....	6,1 g
Fehérje.....	8,5 g
Só.....	1,3 g

Kiszerelés:

10kg zsákos, 2kg tasakos

cikkszám: 120

cikkszám: 116



TÖNKÖLY SÜTŐKEVERÉK

Alakor Sütőferment® indítókultúrával

Világos tönköly sütőkeverékünk speciálisan világos tönkölyliszt és teljes őrlésű Alakor Sütőferment® kombinációjából készül. Az így készült keverék kiválóan alkalmas péksütemények készítésére, mivel szerkezetében és textúrájában hasonló a hagyományos világos kenyérlisztekhez, ezért könnyedén beilleszthető a pékségek technológiai folyamataiba. Azoknak kínálunk egészség-tudatos alternatívát, akik szívesen választanának tönköly alapú termékeket, de nem feltétlenül ragaszkodnak a teljes kiőrlésű változatokhoz.

Összetétel:

BIO világos Tönkölyliszt*,
Alakor Sütőferment® koncentrátum
(tejsavbaktérium által fermentált
teljes őrlésű Alakor liszt*),
szárított élesztő, útifűmaghéj*, tengeri só

*Ellenőrzött ökológiai gazdálkodásból.



HU-ÖKO-01
EU-mezőgazdaság

Felhasználható:

Ősi gabona kenyér, bagett, zsemle, kifli,
pizza és más sós péksütemény sütéséhez.

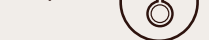


A Grana Antico sütőkeverékek esenciája az Alakor Sütőferment®, mellyel többféle-képpen is elkészíthető a kenyér.

ELKÉSZÍTÉS EGYSZERŰEN

500 g
sütőkeverék 450 ml víz

kb. 3 perc



500g sütőkeveréket
keverjünk össze 450
ml langyos vízzel.

min. 60 perc



A tésztát szobahőmérsékleten
kb. 60 percig pihentetjük, majd
tapadásmentes (vagy sütőpa-
pírral bélelt) formába öntjük.

5 perc



A sütőformában még további
5 percig pihentetjük a tésztát.

60 perc



A kenyeret 180 fokra előmele-
gített sütőben 60 perc alatt
készre sütjük, majd a formából
kivéve hűlni hagyjuk.

ELKÉSZÍTÉS FERMENTÁLVA

A kelesztési idő növelésével (1 – 4 óra) egyre
karakteresebb kenyeret kapunk.

Az indítókultúrában található Alakor
Sütőferment® idővel egyre jobban kifejti
hatását. A hosszabb idejű kelesztés így
eredményezi a kenyértészta természetes
fermentációját.

- ✓ 100% ősi gabona liszttel
- ✓ Ellenőrzött öko gazdálkodásból
- ✓ Alakor Sütőferment® tartalommal
- ✓ Tartósítószer mentes
- ✓ Adalék mentes
- ✓ GMO mentes
- ✓ Vegán

Átlagos tápérték 100 g kész kenyér

Energia.....	816 kJ (193 kcal)
Zsír.....	1,4 g
melyből telített zsírsavak.....	0,3g
Szénhidrát.....	34,8 g
melyből cukrok.....	0,8 g
Rost.....	4,1 g
Fehérje.....	8,2 g
Só.....	1,2 g

Kiszerelés:

10kg zsákos, 2kg tasakos

cikkszám: 121

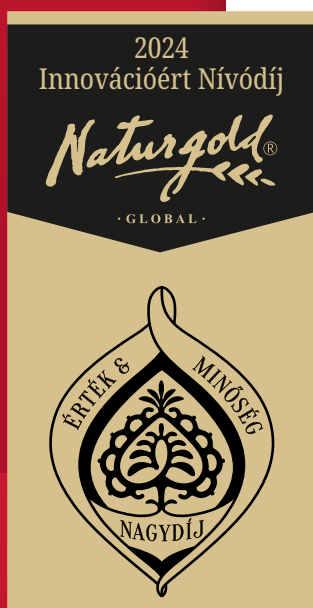
cikkszám: 117



2024-ben a Natur Gold Global Kft. kiemelkedő sikereket ért el a Grana Antico® termékcsalád fejlesztése során. Cégünk Szeptemberben két rangos elismerésben részesült az Országházban:

Érték és Minőség Nagydíj: Ezt a díjat a gazdaság számos területéről érkező kiváló termékek és szolgáltatások között ítelték oda. Számunkra különösen nagy elismerést jelent, hogy termékeink kiemelkedő minősége és értéke által mi is megkaphattuk ezt a rangos kitüntetést.

Innovációs Nívódíj: Ezt az elismerést kizárólag a Natur Gold Global Kft. érdemelte ki, ami a Grana Antico® termékcsalád innovatív megoldásait díjazza. Az ősi gabonák és a fermentáció ötvözésével egy egyedülálló sütőkeveréket hoztunk létre, melyért cégünk innovációs erőfeszítéseit külön díjazták.



Naturgold®

• GLOBAL •



TERMELTETÉS



FELDOLGOZÁS



ÉRTÉKESÍTÉS