

Grana Antico®



*Oferiți ceva unic: pâine fermentată din cereale
antice, pe care nu o găsiți în altă parte! →*



Amestecurile noastre pentru pâine din cereale antice conțin Ferment de copt din Alac®, care, după o oră de dospire, declanșează un proces natural de fermentare. Astfel, brutăria dvs. poate oferi o pâine specială, preparată din ingrediente naturale, care asigură și avantajele fermentării pentru clienții preocupați de sănătate.

AMESTEC PENTRU PÂINE DIN ALAC

Cu cultură starter cu Ferment de copt din Alac®

Pentru amestecurile noastre de pâine folosim exclusiv Alac integral. Alacul este prima cereală cultivată de om acum aproximativ 12.000 de ani, fiind un ingredient rar și valoros. Pâinea obținută din acesta oferă o experiență gustativă specială, fără gust secundar de tărațe, fiind astfel ușor de integrat în alimentația zilnică a copiilor.

COMPOZIȚIE:

făină integrală de Alac BIO*,
concentrat de Ferment de copt din Alac®
(făină integrală de Alac® fermentată
cu bacterii lactice), drojdie uscată,
psyllium*, sare de mare

*Provin din agricultură ecologică certificată



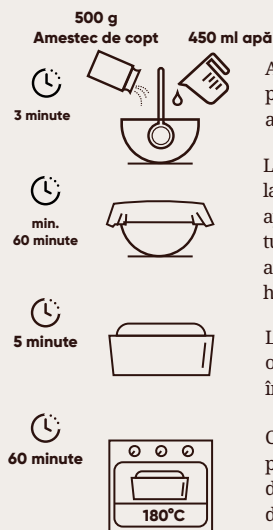
HU-ÖKO-01
Agricultură UE -
/ Non UE

Utilizare:

Pentru coacerea de pâine, baghete, chifle,
cornuri, pizza și alte produse de patiserie sărate
din cereale antice.

Esența amestecurilor pentru pâine Grana Antico® este Fermentul de copt din Alac®, cu ajutorul căruia pâinea poate fi preparată în diverse moduri.

PREPARARE SIMPLĂ



Amestecați 500g de amestec pentru pâine cu 450 ml de apă caldă.

Lăsați aluatul să se odihnească la temperatura camerei timp de aproximativ 60 de minute, apoi turnați-l într-o formă antiaderentă (sau căptușită cu hârtie de copt).

Lăsați aluatul să se odihnească în formă pentru încă 5 minute.

Coaceți pâinea în cuptorul preîncălzit la 180 de grade timp de 60 de minute, apoi scoateți-o din formă și lăsați-o să se răcească.

PREPARARE PRIN FERMENTARE

Prin prelungirea timpului de dospire (1 – 4 ore), obținem o pâine cu caracter tot mai pronunțat și cu gust mai intens. **Fermentul de copt din Alac®** din cultura starter își manifestă efectul tot mai puternic în timp. Astfel, dospirea mai îndelungată duce la fermentarea naturală a aluatului de pâine.



- ✓ 100% făină din cereale antice
- ✓ Provenită din agricultură ecologică certificată
- ✓ Cu conținut de Ferment de copt din Alac®
- ✓ Fără conservanți
- ✓ Fără aditivi
- ✓ Fără OMG
- ✓ Vegan

Valoare nutrițională medie pentru 100 g de pâine preparată

Valoare energetică.....	937kJ (224kcal)
Grăsimi.....	1,7g
din care acizi grași saturați.....	0,4g
Glucide.....	42,7g
din care zaharuri.....	1,8g
Fibre.....	6,6g
Proteine.....	6,2g
Sare.....	1,3g

Ambalaj:

Sac de 10 kg, pachet de 2 kg

cod articol: 118

cod articol: 114

AMESTEC PENTRU PÂINE DIN ALAC

Cu cultură starter cu Ferment de copt din Alac®

Cu cultură starter cu Ferment de copt din Alac® Compo-
nenta principală a amestecului nostru de copt este făina
de Alac albă – un ingredient de calitate premium. Pâinea
obținută din aceasta este destinată cunoscătorilor:
culoarea sa aurie bogată și gustul inegalabil oferă o
experiență culinară deosebită pentru toți cei care caută
arome unice.

COMPOZIȚIE:

făină de Alac BIO*, concentrat de
Ferment de copt din Alac®
(făină integrală de Alac* fermentată
cu bacterii lactice), drojdie uscată,
psyllium*, sare de mare

*Provin din agricultură ecologică certificată



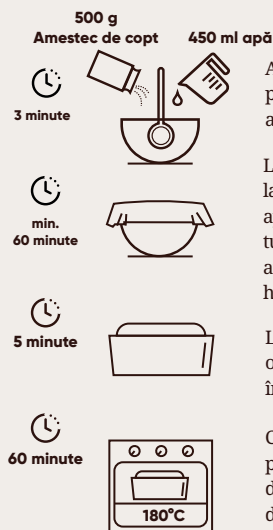
HU-ÖKO-01
Agricultură UE -
/ Non UE

Utilizare:

Pentru coacerea de pâine, baghete, chifle,
cornuri, pizza și alte produse de patiserie sărate
din cereale antice.

Esența amestecurilor pentru pâine Grana Antico®
este Fermentul de copt din Alac®, cu ajutorul
cărui pâinea poate fi preparată în diverse moduri.

PREPARARE SIMPLĂ



Amestecați 500g de amestec
pentru pâine cu 450 ml de
apă caldută.

Lăsați aluatul să se odihnească
la temperatura camerei timp de
aproximativ 60 de minute, apoi
turnați-l într-o formă
antiaderentă (sau căptușită cu
hârtie de copt).

Lăsați aluatul să se
odihnească în formă pentru
încă 5 minute.

Coaceți pâinea în cuptorul
preîncălzit la 180 de grade timp
de 60 de minute, apoi scoateți-o
din formă și lăsați-o să se
răcească.

PREPARARE PRIN FERMENTARE

Prin prelungirea timpului de dospire (1 – 4 ore),
obținem o pâine cu caracter tot mai pronunțat și
cu gust mai intens. **Fermentul de copt din Alac®**
din cultura starter își manifestă efectul tot mai
puternic în timp. Astfel, dospirea mai
îndelungată duce la fermentarea naturală a
aluatului de pâine.

- ✓ 100% făină din cereale antice
- ✓ Provenită din agricultură ecologică certificată
- ✓ Cu conținut de Ferment de copt din Alac®
- ✓ Fără conservanți
- ✓ Fără aditivi
- ✓ Fără OMG
- ✓ Vegan

Valoare nutrițională medie pentru 100 g de pâine preparată

Valoare energetică.....	844kJ (200kcal)
Grăsimi.....	1,3g
din care acizi grași saturați.....	0,3g
Glucide.....	37,3g
din care zaharuri.....	0,4g
Fibre.....	4,9g
Proteine.....	7,2g
Sare.....	1,2g

Ambalaj:

Sac de 10 kg, pachet de 2 kg

cod articol: 119

cod articol: 115



AMESTEC PENTRU PÂINE DIN SPELTA

Cu cultură starter cu Ferment de copt din Alac®

Amestecul nostru pentru pâine este realizat 100% din făină integrală de spelta și din ferment de copt din Alac® integral. Gustul și utilizarea făinii de spelta sunt similare cu cele ale făinurilor clasice de pâine, ceea ce o face ușor de integrat în procesele tehnologice ale brutăriilor. Clienții cunosc și apreciază pe scară largă beneficiile nutriționale ale făinii integrale de spelta. Produsele de patiserie preparate din mixul nostru de spelta au o aromă plăcută, de nuci.

COMPOZIȚIE:

făină integrală de Spelta BIO*,
concentrat de Ferment de copt din Alac®
(făină integrală de Alac® fermentată
cu bacterii lactice), drojdie uscată,
psyllium*, sare de mare

**Provin din agricultură ecologică certificată*



HU-ÖKO-01
Agricultură UE -
/ Non UE

Utilizare:

Pentru coacerea de pâine, baghete, chifle,
cornuri, pizza și alte produse de patiserie sărate
din cereale antice.

Esența amestecurilor pentru pâine Grana Antico® este Fermentul de copt din Alac®, cu ajutorul căruia pâinea poate fi preparată în diverse moduri.

PREPARARE SIMPLĂ



Amestecați 500g de amestec pentru pâine cu 450 ml de apă caldută.

Lăsați aluatul să se odihnească la temperatura camerei timp de aproximativ 60 de minute, apoi turnați-l într-o formă antiaderentă (sau căptușită cu hârtie de copt).

Lăsați aluatul să se odihnească în formă pentru încă 5 minute.

Coaceți pâinea în cuptorul preîncălzit la 180 de grade timp de 60 de minute, apoi scoateți-o din formă și lăsați-o să se răcească.

PREPARARE PRIN FERMENTARE

Prin prelungirea timpului de dospire (1 – 4 ore), obținem o pâine cu caracter tot mai pronunțat și cu gust mai intens. **Fermentul de copt din Alac®** din cultura starter își manifestă efectul tot mai puternic în timp. Astfel, dospirea mai îndelungată duce la fermentarea naturală a aluatului de pâine.

- ✓ 100% făină din cereale antice
- ✓ Provenită din agricultură ecologică certificată
- ✓ Cu conținut de Ferment de copt din Alac®
- ✓ Fără conservanți
- ✓ Fără aditivi
- ✓ Fără OMG
- ✓ Vegan

Valoare nutrițională medie pentru 100 g de pâine preparată

Valoare energetică..... 957 kJ (228 kcal)

Grăsimi..... 1,4 g
din care acizi grași saturați..... 0,4 g
Glucide..... 41,9 g
din care zaharuri..... 1,7 g
Fibre..... 6,1 g
Proteine..... 8,5 g
Sare..... 1,3 g

Ambalaj:

Sac de 10 kg, pachet de 2 kg

cod articol: 120

cod articol: 116



AMESTEC PENTRU PÂINE DIN SPELTA

Cu cultură starter cu Ferment de copt din Alac®

Amestecul nostru pentru pâine din spelta albă este obținut din combinația specială de făină de spelta albă și Ferment de copt din Alac® integral. Acest amestec este ideal pentru prepararea produselor de patiserie, având o structură și textură asemănătoare cu cele ale făinurilor albe clasice de pâine, fiind astfel ușor de integrat în procesele tehnologice ale brutăriilor. Oferim o alternativă sănătoasă pentru cei care doresc să aleagă produse pe bază de spelta, dar nu țin neapărat de variantele integrale.

COMPOZIȚIE:

făină de Spelta BIO*, concentrat de Ferment de copt din Alac® (făină integrală de Alac® fermentată cu bacterii lactice), drojdie uscată, psyllium*, sare de mare

*Provin din agricultură ecologică certificată



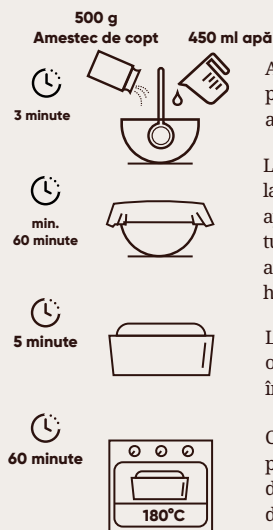
HU-ÖKO-01
Agricultură UE -
/ Non UE

Utilizare:

Pentru coacerea de pâine, baghete, chifle, cornuri, pizza și alte produse de patiserie sărate din cereale antice.

Esența amestecurilor pentru pâine Grana Antico® este Fermentul de copt din Alac®, cu ajutorul căruia pâinea poate fi preparată în diverse moduri.

PREPARARE SIMPLĂ



Amestecați 500g de amestec pentru pâine cu 450 ml de apă caldă.

Lăsați aluatul să se odihnească la temperatura camerei timp de aproximativ 60 de minute, apoi turnați-l într-o formă antiaderentă (sau căptușită cu hârtie de copt).

Lăsați aluatul să se odihnească în formă pentru încă 5 minute.

Coaceți pâinea în cuptorul preîncălzit la 180 de grade timp de 60 de minute, apoi scoateți-o din formă și lăsați-o să se răcească.

PREPARARE PRIN FERMENTARE

Prin prelungirea timpului de dospire (1 – 4 ore), obținem o pâine cu caracter tot mai pronunțat și cu gust mai intens. **Fermentul de copt din Alac®** din cultura starter își manifestă efectul tot mai puternic în timp. Astfel, dospirea mai îndelungată duce la fermentarea naturală a aluatului de pâine.

- ✓ 100% făină din cereale antice
- ✓ Provenită din agricultură ecologică certificată
- ✓ Cu conținut de Ferment de copt din Alac®
- ✓ Fără conservanți
- ✓ Fără aditivi
- ✓ Fără OMG
- ✓ Vegan

Valoare nutrițională medie pentru 100 g de pâine preparată

Valoare energetică.....	816 kJ (193 kcal)
Grăsimi.....	1,4 g
din care acizi grași saturați.....	0,3g
Glucide.....	34,8 g
din care zaharuri.....	0,8 g
Fibre.....	4,1 g
Proteine.....	8,2 g
Sare.....	1,2 g

Ambalaj:

Sac de 10 kg, pachet de 2 kg

cod articol: 121

cod articol: 117





LISTĂ DE PREȚURI

Prețuri nete la locație - Valabile până la 31.12.2024

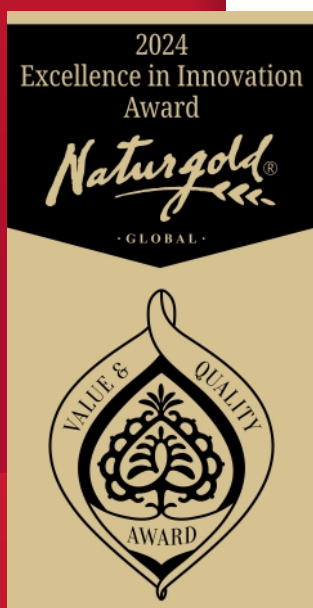
FĂINURI DIN GRÂNE ANTICE						
Cod articol	Nume produs	Tip	Greutate	Descriere produs	Preț	Preț unitar/kg
109	Făină de Alac - gastro	albă	25kg/sac	100% Triticum monoccocum organic	250 lei	10 lei
127	Făină de Alac	albă	1kg pachet	100% Triticum monoccocum organic	15 lei	15 lei
108	Făină de Alac - gastro	integrală	25kg/sac	100% Triticum monoccocum organic	225 lei	9 lei
004	Făină de Alac	integrală	1kg pachet	100% Triticum monoccocum organic	12,50 lei	12,5 lei
128	Făină de Spelta - gastro	albă	25kg/sac	100% Triticum spelta organic	187,50 lei	7,5 lei
031	Făină de Spelta	albă	1kg pachet	100% Triticum spelta organic	12 lei	12 lei
129	Făină de Spelta - gastro	integrală	25kg/sac	100% Triticum spelta organic	162,50 lei	6,5 lei
006	Făină de Spelta	integrală	1kg pachet	100% Triticum spelta organic	10 lei	10 lei
AMESTEC DE COPT - MANUFACTURĂ						
Cod articol	Nume produs	Tip	Greutate	Descriere produs	Preț	Preț unitar/kg
115	Amestec de copt Alac	albă	2kg	Mix pentru copt, amestecat proaspăt	37,50 lei	18,75 lei
114	Amestec de copt Alac	integrală	2kg	Mix pentru copt, amestecat proaspăt	33,75 lei	16,85 lei
117	Amestec de copt Spelta	albă	2kg	Mix pentru copt, amestecat proaspăt	30,00 lei	15,00 lei
116	Amestec de copt Spelta	integrală	2kg	Mix pentru copt, amestecat proaspăt	27,50 lei	13,75 lei
119	Amestec de copt Alac - gastro	albă	10kg	Mix pentru copt, amestecat proaspăt	175,00 lei	17,50 lei
118	Amestec de copt Alac - gastro	integrală	10kg	Mix pentru copt, amestecat proaspăt	160,00 lei	16,00 lei
121	Amestec de copt Spelta - gastro	albă	10kg	Mix pentru copt, amestecat proaspăt	140,00 lei	14,00 lei
120	Amestec de copt Spelta - gastro	integrală	10kg	Mix pentru copt, amestecat proaspăt	125,00 lei	12,50 lei
PÂINE AMESTEC DE COPT						
Cod articol	Nume produs	Tip	Greutate	Descriere produs	Preț	Preț unitar/kg
094	Amestec de copt pâine din Alac	albă	400 g	Amestec de copt cu valabilitate îndelungată pentru raft	15,00 lei	37,50 lei
092	Amestec de copt pâine din Alac	integrală	450 g	Amestec de copt cu valabilitate îndelungată pentru raft	15,00 lei	33,35 lei
095	Amestec de copt pâine din Spelta	albă	400 g	Amestec de copt cu valabilitate îndelungată pentru raft	10,00 lei	25,00 lei
093	Amestec de copt pâine din Spelta	integrală	450 g	Amestec de copt cu valabilitate îndelungată pentru raft	10,00 lei	22,20 lei



În 2024, Natur Gold Global Kft. a obținut succese remarcabile în dezvoltarea gamei de produse **Grana Antico®**. În luna septembrie, compania noastră a primit două distincții prestigioase în Parlamentul Ungariei:

Premiul de Valoare și Calitate: Acest premiu a fost acordat printre produsele și serviciile de excelență din diverse domenii ale economiei. Pentru noi, această recunoaștere este deosebit de valoroasă, subliniind calitatea și valoarea deosebită a produselor noastre.

Premiul pentru Inovație: Această distincție a fost acordată exclusiv companiei Natur Gold Global Kft., în semn de apreciere pentru soluțiile inovatoare ale gamei de produse Grana Antico®. Combinând cerealele străvechi cu fermentația, am creat un mix unic pentru coacere, pentru care eforturile noastre inovatoare au fost recunoscute și premiate.



Naturgold®
· GLOBAL ·



**PRODUCȚIE
CONTRACTATĂ**



PROCESARE



VÂNZARE