

ЛЕГКО
РАСШИРЯЙТЕ
АССОРТИМЕНТ

Хлеб
Ячменный





Ячмень

Ячмень. Что за злак?

Hordeum или ячмень был известен ещё во времена древнеегипетских фараонов, где из него, вернее, из муки, получаемой из ячменя, пекли вкуснейшие лепёшки.

Между тем, наши предки веками выращивали именно ячмень, а не пшеницу, которая пришла на Русь много позже и принесла вместе с собой увлечение белым хлебом и белой выпечкой вообще. На Руси ячмень гораздо более старожил, археологи утверждают, что возделывался на наших землях он уже около 3-4 тыс. лет до нашей эры. Некоторые заядлые гастрономы говорят, что в Италии, к примеру, пару столетий назад и ризотто готовили-то не с рисом, а с ячменём.

Среди хлебных злаков ячмень имеет наиболее короткий вегетационный период (у яровых сортов 50 - 115 суток), поэтому его культивируют в самых северных районах, где еще возможно земледелие (вплоть до Заполярья), и высоко в горах (до 4500 - 5000 метров над уровнем моря). Ячмень самая скороспелая культура. Он не боится ни заморозков ни засух. Ячмень успевает созреть на севере за короткое лето и на юге до наступления засухи. Даже на Аляске ячмень вызревает за 60 дней короткого зимнего лета. Зерно этой культуры богато углеводами (65-68%), белком (7-18%), жиром (2,1%), золой (1,5-2,5%) и клетчаткой (3-5%). Это высокопродуктивная, скороспелая, засухоустойчивая и холодостойкая культура, не требовательная к механическому составу почвы.

Почему же герой нашего повествования так стремительно утратил былую популярность? Каких-то пару веков – и большинство населения вовсе не подозревает о существовании (или возможном производстве) ячменного хлеба.

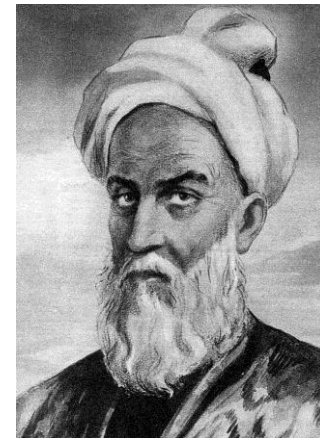




Полезьа Ячменя

Авиценна, еще заговорил о пользе, предлагая ячменём и его производными лечить множество заболеваний. В древности им лечились от чахотки, а сегодня принимают при диабете, воспалении различной этиологии, заболеваниях бронхов и легких, желудка, кишечника.

В рейтинге полезных для человека продуктов, который составили ученые, ячмень находится на втором месте.



✓ 8 витаминов,
А,В,РР

✓ Высокое содержание
клетчатки 65%



✓ Регулирует уровень
сахара в крови

✓ Улучшает работу
кишечника, в том
числе, микрофлору

✓ 19 микроэлементов,
калий, магний, железо...

✓ Выводит лишний
холестерин

✓ Снижают риск развития ишемической
болезни сердца за счет растворимых
волокон ячменя , по данным FDA*

✓ Очищает от
токсинов и шлаков



О пользе



Ячменный хлеб

Полезного Вам дня!

Забота со вкусом ячменя. Пышный хлеб с нежным мякишем, отличное дополнение к здоровому образу жизни.

Полезность в каждом кусочке:

- богат минералами и витаминам
- источник витамина А, витаминов группы В
- высокое содержание бета-глюкана, обладающего свойством снижать уровень «плохого» холестерина
- Ячменная мука содержит очень большое количество витаминов РР и В₁ и фосфора. Благодаря этому она стимулирует деятельность мозга, поддерживает тонус во время больших физических нагрузок, регулирует аппетит, замедляет старение клеток

Отличное начало прекрасного дня, для всей семьи, бутерброды с пользой.

“Полезного Вам дня!”

Вкус:

Приятный сладковатый с ореховым оттенком. Свой особенный терпкий вкус ячменный хлеб приобретает из-за большого содержания клетчатки.



✓ Ячмень



✓ 8 витаминов

✓ 19 микроэлементов,



✓ Высокое содержание клетчатки, 65%



✓ Профилактика болезней сосудов и сердца



✓ На ячменной закваске

Ячменная закваска ЭЙВА

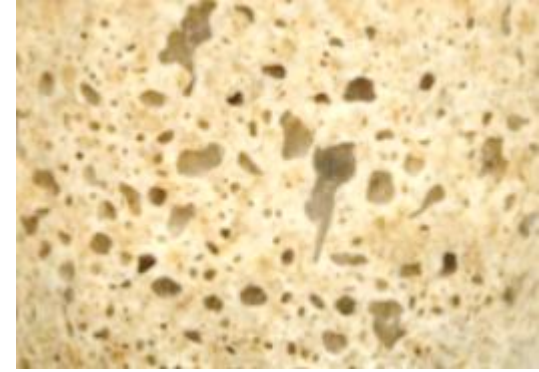
Живой продукт- традиции изготовления.

Закваска? Ячменная закваска?

- *Живой продукт.* Закваска-представляет собой продукт естественной ферментации муки, полученный в результате сочетания спиртового и молочнокислого брожения.
- *Польза.* Применение закваски делает хлеб полезным легко усваиваемым продуктом. За счет изготовления хлеба на ячменной закваске, в хлебе не только сохраняются все полезные свойства ячменя, но и добавляются полезные минералы и витамины образующиеся в процессе брожение культур.
- *Вкусно смотреть.* Хлеб на закваске получается пышным, пористым и мягким.
- *Вкус и аромат.* Процесс закваски, позволяет полно раскрыть вкус и аромат ячменя, это происходит во время процесса настаивания и созревания закваски.

Применение закваски делает хлеб полезным легко усваиваемым продуктом!

Закваска?



Хлеб Ячменный



БЕЗ ГМО



ПРИРОДНЫЕ
ВИТАМИНЫ



БЕЗ ВРЕДНЫХ
ДОБАВОК



РАСТИТЕЛЬНЫЕ
ПРОДУКТЫ



ЭКО
УПАКОВКА



Состав :

Мука пшеничная, вода, хлопья ячменные, мука ржаная сеяная, солод ячменный молотый, семена льна, соль, сахар, дрожжи прессованные, кислота уксусная, полученная в результате брожения, закваска ячменная.

Возможно добавление цельнозерновых злаковых культур и семян: Кунжут, семена подсолнечника.

Пищевая ценность, 100гр:

- белки 6,0 г
- жиры 1,0 г
- углеводы 41,0 г
- энергетическая ценность 204 кДж / 852 ккал

Технология производства на «Эйва Ячменная»:

Вносить в замес вместе с остальными ингредиентами согласно рецептуре. Рабочая температура продукта 6°C
Дозировка: 45-60 % в рецептурном количестве.



Состав

Спасибо за внимание!



**КОМПАНИЯ
«ЭЙВА-ПРО»**