NERANXI®

Schapfen Mühle
seit 1452

Bavaria

Koncentrat për bukë fshati dhe simite origjinale Bavareze

**Përmban thekër, grurë, miell të ashpër soje, farë liri,
brumë i tharë dhe i kripur, dhe një përzierje erëzash bavareze
Doza: 30%**

NERANXI 1991

**Adresa: Autostrada Tiranë - Durrës, km 7, Yrshek Tiranë; Tel: 042 406 500;
042 406 501; Fax: +355 48 200 419; e-mail:neranxi@neranxi.al; www.neranxi.al**

Bavaria

Koncentrat për bukë fshati
dhe simite origjinale Bavareze

Përmban thekër, grurë, miell të ashpër soje, farë liri, brumë i tharë dhe i kripur, dhe një përzierje erëzash bavareze

Doza: 30%

Receta për	**Simite dhe**	**Bukë**
Koncentrat buke Bavareze	3.000 kg	3.000 kg
Miell i bardhë gruri	7.000 kg	5.000 kg
Miell i pasitur thekre ose gruri	--- kg	2.000 kg
Maja e freskët	0.400 kg	0.250 kg
(ose maja e thatë	0.150 kg)	0.100 kg)
Ujë	5.800 kg	6.000 kg
Totali	16.200 kg	16.250 kg

Temperatura e miellit:
Koha e përzierjes (përzierës me spirale): 3 min. të ngadaltë +7 min. të shpejtë
Koha e ardhjes: 40-50 minuta
Peshat: 580 g për bukët 500 gramëshe; 70 gramë për simitet (2100 g për copë = 30 copë)
Brumi i ndarë i rrumbullakët dhe i gjatë, me anën e sipërme të spërkatur me miell të pasitur dhe i sistemuar nëpër tabaka
Koha e ardhjes:
Përpara pjekjes ana e sipërme shënohet me disa prerje
Pjekja me avull: simitet në 240°C për 20 min.; buka në 230°C për 30 min.

Paketimi: 25 kg për thes
Ruhet në vend të thatë dhe të freskët (maks 18°C)

Përbërësit: Miell i pasitur thekre, maja elbi, miell i pasitur gruri, miell i ashpër soje, fara liri, brumë i tharë dhe i kripur, kripë e jonizuar, miell thekre, sheqer, erëza natyrore, gomë guari E412, acid laktik E270, lesitinë E322, miell soje, acid citrik E330, diacetat sode E262, sulfat kalciumi E516, enzima (me origjinë vegjetale), acid askorbik E 300.

NERANXI 1991
Adresa: Autostrada Tiranë - Durrës, km 7, Yrshek Tiranë; Tel: 042 406 500; 042 406 501; Fax: +355 48 200 419; e-mail:neranxi@neranxi.al; www.neranxi.al