



μύλοι
ΛΟΥΛΗ

AUTHENTIC ARTISANAL FLOUR

ΝΕΑ
ΣΕΙΡΑ

*Η παράδοση της αργής ωρίμανσης
συναντά την απόλυτη ποιότητα*

Proudly
developed by



LOULIS
Food Ingredients

Με υπερηφάνεια παρουσιάζουμε τη νέα σειρά AUTHENTIC ARTISANAL FLOUR ~ άλευρα που συνδυάζουν την παράδοση με την ποιότητα, για να προσφέρουν το απόλυτο αποτέλεσμα σε κάθε δημιουργία σας.

Η νέα σειρά AUTHENTIC ARTISANAL FLOUR είναι σχεδιασμένη ειδικά για τις απαιτήσεις των συνταγών αργής ωρίμανσης, προσφέροντάς σας αλεύρι κορυφαίας ποιότητας που υποστηρίζει τη ζύμη σε κάθε στάδιο της διαδικασίας. Για επαγγελματίες αρτοποιούς που ξέρουν ότι το καλό ψωμί απαιτεί χρόνο, υπομονή και εξαιρετικές πρώτες ύλες.

Καλλιεργημένα από επιλεγμένα, εξαιρετικής ποιότητας δημητριακά και αλεσμένα σε πετρόμυλο, τα άλευρά μας προσδίδουν στο ψωμί μοναδική υφή, βάθος γεύσης και αρώματα που αναδεικνύονται πλήρως κατά τη διαδικασία της αργής ωρίμανσης. Είναι ειδικά διαμορφωμένα ώστε να προσφέρουν αντοχή, ελαστικότητα και συνέπεια σε κάθε παρτίδα ζύμης, δίνοντάς σας το τέλειο αποτέλεσμα κάθε φορά.

Με τη σειρά AUTHENTIC ARTISANAL FLOUR, μπορείτε να δημιουργήσετε ψωμιά και αρτοσκευάσματα που ξεχωρίζουν για την ποιότητα και τη γεύση τους, ικανοποιώντας ακόμα και τους πιο απαιτητικούς πελάτες σας. Δοκιμάστε τη διαφορά που προσφέρει η αυθεντικότητα και δημιουργήστε συνταγές με γεύση, υφή και άρωμα που μας ταξιδεύουν πίσω στο χρόνο, σε μια εποχή που τα πάντα γίνονταν με μεράκι και φροντίδα.

Δώστε στους πελάτες σας το ψωμί που αξίζουν, με αλεύρι που καταλαβαίνει τις ανάγκες του επαγγελματία.



AUTHENTIC
ARTISANAL FLOUR

ΜΥ
ΛΕ
ΜΑ



Αλεύρι πετρώμυλου από επιλεγμένα
μαλακά σιτάρια πολυτελείας, κατάλληλο
για διαδικασία αργής ωρίμανσης

Χαρακτηριστικά

ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ ΝΕΡΟΥ
67 - 70%

ΔΙΟΓΚΩΣΗ
Μεγάλη

ΔΥΝΑΜΗ
Μέτρια δυνατό

ΕΝΕΡΓΕΙΑ W
230 - 270 (10E - 4J)

ΠΡΩΤΕΪΝΗ
10,5 - 11,5%

ΣΑΚΙ

25KG

Δυνατά σημεία

- Καλή απορρόφηση σε νερό
- Πολύ καλή ελαστικότητα και αντοχή ζύμης
- Ιδανικό για αργή ωρίμανση (ψυγείο)
- Ιδανικό για παραγωγή ζύμης που θα ψηθεί τόσο σε ξυλόφουρνο όσο και σε συμβατικούς φούρνους
- Εξαιρετική εμφάνιση και γεύση τελικού προϊόντος
- Ιδανικό και για παρασκευές που απαιτούν χρήση προζυμιού
- Χωρίς πρόσθετα

Οφέλη για τον επαγγελματία

- Εύκολο στη χρήση
- Εξοικονόμηση κόστους
- Σταθερότητα στην παραγωγική διαδικασία
- Ιδανικό για διαδικασία αργής ωρίμανσης αλλά και για απευθείας αρτοποιήση

AUTHENTIC
ARTISANAL FLOUR

ΧΡΥΣΟ ΣΤΑ ΧΥ

Αλεύρι πετρώμυλου από επιλεγμένα
ελληνικά σκληρά σιτάρια, κατάλληλο
για διαδικασία αργής ωρίμανσης

Δυνατά σημεία

- Καλή απορρόφηση σε νερό
- Πολύ καλή ελαστικότητα και αντοχή ζύμης
- Ιδανικό για αργή ωρίμανση (ψυγείο)
- Ιδανικό για παραγωγή ζύμης που θα ψηθεί τόσο σε ξυλόφουρνο όσο και σε συμβατικούς φούρνους
- Εξαιρετική εμφάνιση και γεύση τελικού προϊόντος, με τραγανή κόρα
- Ιδανικό και για παρασκευές που απαιτούν χρήση προζυμιού
- Χωρίς πρόσθετα

Οφέλη για τον επαγγελματία

- Εύκολο στη χρήση
- Εξοικονόμηση κόστους
- Σταθερότητα στην παραγωγική διαδικασία
- Ιδανικό για διαδικασία αργής ωρίμανσης αλλά και για απευθείας αρτοποιία



Χαρακτηριστικά

ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ ΝΕΡΟΥ
71 - 74%

ΔΙΟΓΚΩΣΗ
Μεγάλη

ΔΥΝΑΜΗ
Μέτρια δυνατό

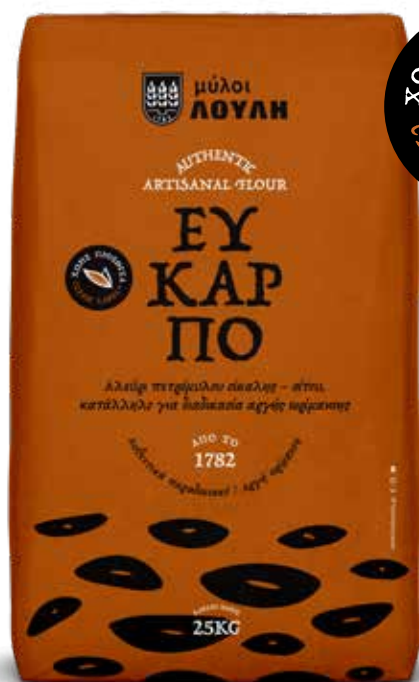
ΠΡΩΤΕΪΝΗ
11 - 12%

ΣΑΚΙ
25KG

AUTHENTIC
ARTISANAL FLOUR

ΕΥ ΚΑΡ ΠΟ

Αλεύρι πετρώμυλου σίκαλης - σίτου,
κατάλληλο για διαδικασία αργής ωρίμανσης



Χαρακτηριστικά

ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ ΝΕΡΟΥ
80 - 83%

ΔΙΟΓΚΩΣΗ
Μεγάλη

ΔΥΝΑΜΗ
Μέτρια δυνατό

ΠΡΩΤΕΪΝΗ
14,5 - 15,5%

ΣΑΚΙ
25KG

Δυνατά σημεία

- Καλή απορρόφηση σε νερό
- Ιδανικό για αργή ωρίμανση (ψυγείο)
- Ιδανικό για παραγωγή ζύμης που θα ψηθεί τόσο σε ξυλόφουρνο όσο και σε συμβατικούς φούρνους
- Εξαιρετική εμφάνιση και γεύση τελικού προϊόντος
- Ιδανικό και για παρασκευές που απαιτούν χρήση προζυμίου
- Καλή διόγκωση για ψωμί σικάλεως αργής ωρίμανσης
- Χωρίς πρόσθετα

Οφέλη για τον επαγγελματία

- Εύκολο στη χρήση
- Εξοικονόμηση κόστους
- Σταθερότητα στην παραγωγική διαδικασία
- Ιδανικό για διαδικασία αργής ωρίμανσης αλλά και για απευθείας αρτοποιία.
- Μεγάλη διατηρησιμότητα τελικών προϊόντων
- Ιδανικό για παραγωγή - ανάπασμα προζυμίου σίκαλης

AUTHENTIC
ARTISANAL FLOUR

ΣΠΟ
ΡΑ

Αλεύρι πετρόμυλου ολικής άλεσης
από επιλεγμένα μαλακά σιτάρια, κατάλληλο
για διαδικασία αργής ωρίμανσης



Δυνατά σημεία

- Καλή απορρόφηση σε νερό
- Ιδανικό για αργή ωρίμανση (ψυγείο)
- Ιδανικό για παραγωγή ζύμης που θα ψηθεί τόσο σε ξυλόφουρνο όσο και σε συμβατικούς φούρνους
- Εξαιρετική εμφάνιση και γεύση τελικού προϊόντος
- Ιδανικό και για παρασκευές που απαιτούν χρήση προζυμίου
- Καλή διόγκωση για ψωμί ολικής άλεσης αργής ωρίμανσης
 - Χωρίς πρόσθετα

Οφέλη για τον επαγγελματία

- Εύκολο στη χρήση
- Εξοικονόμηση κόστους
- Σταθερότητα στην παραγωγική διαδικασία
- Ιδανικό για διαδικασία αργής ωρίμανσης
- Μεγάλη διατηρησιμότητα τελικών προϊόντων

Χαρακτηριστικά

ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ ΝΕΡΟΥ
72 - 75%

ΔΙΟΓΚΩΣΗ
Μεγάλη

ΔΥΝΑΜΗ
Μέτρια δυνατό

ΠΡΩΤΕΪΝΗ
13 - 14%

ΣΑΚΙ
25KG

Συνδυάστε τα μοναδικά άλευρα της σειράς
AUTHENTIC ARTISANAL FLOUR με τα ανενεργά προζύμια σιταριού
και σίκαλης, κατάλληλα να προσδώσουν μια αρωματική ταυτότητα
και να αναδείξουν τις πλούσιες γεύσεις των προϊόντων σας.



LEVAIN DE BLE

Ανενεργό προζύμι σιταριού

Χαρακτηριστικά

- Ιδανικό για διαδικασία αργής ωρίμανσης
- Τέλεια ισορροπία μεταξύ οξύτητας και έντονων αρωμάτων
- Κατάλληλο για χρήση σε ψωμί και εκλεκτά αρτοσκευάσματα
- Συνιστώμενη δοσολογία: 0,5% έως 5%
- 100% καθαρή ετικέτα

ΣΑΚΙ
5KG



LEVAIN DE SEIGLE

Ανενεργό προζύμι σίκαλης

Χαρακτηριστικά

- Ιδανικό για διαδικασία αργής ωρίμανσης
- Τέλεια ισορροπία μεταξύ οξύτητας και έντονων αρωμάτων
- Κατάλληλο για χρήση σε ψωμί και εκλεκτά αρτοσκευάσματα
- Συνιστώμενη δοσολογία: 0,5% έως 5%
- 100% καθαρή ετικέτα

ΣΑΚΙ
5KG



ΓΡΑΦΕΙΑ ΚΕΡΑΤΣΙΝΙΟΥ:
Σπετσών 1, Κερατσίνι 187 55
Τ. 210 40 90 100 | F. 210 40 90 185

ΓΡΑΦΕΙΑ ΒΟΛΟΥ:
Ιάσονος 82, Βόλος 382 21
Τ. 24210 94 500 | F. 24210 94 555

info@loulisgroup.com

www.loulismills.gr



Proudly
developed by



LOULIS
Food Ingredients