



Αλεύρι από
Καβουρδισμένο Βυνοποιημένο
Κριθάρι



ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.,
Εθν. Βενιζέλου 40, 73200, Σούδα, Χανιά,
28210 81380, info@mills.gr
www.mills.gr



Αλεύρι από Καβουρδισμένο Βυνοποιημένο Κριθάρι

Το αλεύρι καβουρδισμένου βυνοποιημένου κριθαριού προέρχεται από καβουρδισμένο κριθάρι που έχει υποστεί βυνοποίηση. Η διαδικασία βυνοποίησης και καβουρδίσματος ενισχύει τη γεύση του κριθαριού, χαρίζοντας πλούσιο άρωμα και ευχάριστη γεύση στα προϊόντα.

Οφέλη

- **Πλούσια Γεύση:** Το καβουρδισμένο βυνοποιημένο κριθάρι προσφέρει μια μοναδική γεύση που θυμίζει καβουρδισμένα δημητριακά και καραμέλα, αναδεικνύοντας τη φυσική γλυκύτητα του κριθαριού.
- **Βελτιωμένη Υφή:** Προσδίδει στα προϊόντα ζύμης μια πλούσια υφή, ενώ διατηρεί την αφράτη δομή. Συμβάλλει επίσης στη δημιουργία μιας τραγανής κρούστας σε αρτοσκευάσματα και προϊόντα ζαχαροπλαστικής.
- **Χρώμα:** Η διαδικασία καβουρδίσματος ενισχύει το σκούρο, καραμελωμένο χρώμα του κριθαριού, δίνοντας μια ζεστή, γήινη απόχρωση στα τελικά προϊόντα.
- **Φυσική Γλυκύτητα:** Περιέχει φυσικά σάκχαρα από τη βυνοποίηση, μειώνοντας την ανάγκη για πρόσθετα γλυκαντικά στις συνταγές.
- **Πλούσιο σε Θρεπτικά Συστατικά:** Πλούσιο σε φυτικές ίνες, βιταμίνες (κυρίως B1, B6) και αντιοξειδωτικά, αποτελεί μια θρεπτική επιλογή για μια ισορροπημένη διατροφή.

Χρήσεις

- **Αντικατάσταση σε Συνταγές:** Μπορεί να αντικαταστήσει το 5%-20% του παραδοσιακού αλευριού σε συνταγές για ψωμιά, μπισκότα και πίτες, εμπλουτίζοντας τη γεύση και την υφή.
- **Μείγματα Αλευριού:** Συνδυάζεται εύκολα με άλλα είδη αλευριού, όπως σιτάλευρο ή αλεύρι ολικής άλεσης, για πιο σύνθετη γεύση.
- **Αλεύρωμα:** Χρησιμοποιείται για αλεύρωμα σε αρτοσκευάσματα, προσθέτοντας μια πλούσια, καβουρδισμένη γεύση στα φύλλα ή στις κρούστες.

Εφαρμογές

- **Ψωμί και Παξιμάδι Κριθαριού:** Ιδανικό για ψωμιά με βαθιά γεύση και σκούρο, γήινο χρώμα.
- **Μπισκότα, Κριτσίνια, Κράκερ:** Προσδίδει μια καβουρδισμένη γεύση και τραγανή υφή, βελτιώνοντας την ποιότητα των προϊόντων.
- **Γλυκά και Κέικ:** Κατάλληλο για κέικ, τάρτες και γλυκά, δίνοντας πλούσια γεύση και χρώμα.
- **Παραδοσιακές Συνταγές:** Χρησιμοποιείται σε παραδοσιακές συνταγές όπως ζύμες και πίτες, δίνοντας αυθεντική γεύση και υφή.



EBC (European Beer Colour): 300



ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.,
Εθν. Βενιζέλου 40, 73200, Σούδα, Χανιά,
28210 81380, info@mills.gr
www.mills.gr

