



Kramas Bulgaria

2016/17



Kramas Ltd.

Bulgaria, 5300 Gabrovo, Borovska Str. 2B

tel. 00 33 6 79 77 07 62; tel. 00 359887609316

kramas@mail.bg | www.kramas-bg.com



En préservant la tradition et en prenant soin de votre santé, nous créons de la nourriture Bulgare savoureuse et saine.

La société «Kramas» fabrique des pâtes yufka (pâte phyllo) faites à la maison et des pâtes alimentaires depuis 2009. La confection de pâtes de farine bulgare de haute qualité et de semoule représentent notre cœur de métier. Les consommateurs sont ceux qui ajustent notre production.

La tâche principale de «Kramas» est d'offrir les meilleures pâtes yufka et des pâtes faites à la maison à un prix abordable, en fonction des besoins des clients pour des produits sains et innovants.

Notre société «Kramas» SARL met au premier plan la confection de pâtes avec des produits de qualité, bon pour la santé. Notre choix des matières premières est effectué à partir d'observations et d'analyses réalisées par des laboratoires réputés, qui assure que nos produits sont à la hauteur de nos critères de qualité.



Starting from the traditions, with care for your health, we make delicious and healthy Bulgarian food.

"Kramas" has been offering superior homemade noodles and pasta products since 2009. Production of pasta from high-quality Bulgarian flour and wheat semolina is our core business, and we continuously innovate to match the needs of our customers.

Our mission is to offer the best homemade noodles and macaroni at an affordable price, in accordance with our customers needs for more innovative and healthy products.

We from "Kramas" Ltd. understand the importance of health products and the price of their quality. Our careful selection of raw materials is associated with observations and documented laboratory research to achieve a perfect finished product.



Pâte yufka maison – ce sont des pâtes traditionnelles des Balkans ! Ce sont les propriétés uniques de la farine sélectionnée qui en fait l'unique pâte yufka. Elle représente un rouleau de pâte d'une épaisseur d'environ 1 mm de différents types de farines, coupée en lanières, séchées et cuites. Le goût merveilleux acquis pendant la cuisson et la longue durée de conservation lors du stockage en font un aliment indispensable.

La recette technologique de production des pâtes yufka faites maison est traditionnelle aux peuples des Balkans. Elle est enrichie de longues années d'expérience et continue à évoluer utilisant de nouvelles farines à base de différentes céréales qui ont la préférence des consommateurs d'aujourd'hui. Les consommateurs peuvent ainsi choisir de la pâte yufka à base de blé, de maïs, de seigle, ou encore de farines complètes, de couleur sombre et d'autres dérivés.

La pâte yufka est une pâte faite à base de farine et d'eau – roulée et cuite – de sorte que la date de péremption s'étende à deux années. La raison principale de l'existence d'un produit comme l'yufka est la longue durée de conservation de la farine. On utilise déjà des moyens modernes pour étendre la durée de conservation – conservateurs et stabilisateurs – la pâte yufka faite maison est l'un des rares produits qui recrée de l'histoire et n'a pas besoin de ces ajouts. Les pâtes yufka présentent de nombreux avantages : un faible apport calorique, sans matière grasse, ni conservateurs ou additifs, tout en offrant un produit au goût naturel d'une pâte cuite.

La pâte yufka est un produit naturel, adapté aux enfants à partir d'un âge très précoce, qui diversifie le menu des adultes et est également un élément indispensable aux régimes souples de personnes âgées.

Et pour la femme moderne c'est également un produit facile et rapide à préparer – il suffit de plonger la pâte yufka dans l'eau bouillante pendant une minute et le petit-déjeuner est prêt, et constitue l'accompagnement idéal à un plat ou un dîner léger. En raison de son goût neutre, la pâte yufka à la maison, déjà cuite, peut être garnie avec des épices salées ou sucrées selon vos préférences gustatives. Les épices particulièrement appropriées sont les huiles, le beurre, les différents types de lait et fromages.



Homemade noodles – this is the pasta on the Balkans! It represents a rolled dough of thickness about 1 mm prepared from different types of flour, cut into strips and then dried and baked. The wonderful taste acquired in baking and its long shelf life makes it a unique product.

Technological recipe for the production of homemade noodles is traditional for Balkan peoples. It has been enriching since the past and continues to evolve, using flours of different grains, preferred by modern consumers. Thus, today consumers can choose noodles made from wheat, corn, rye, also from darker whole-grain flour and other derivatives.

Homemade noodles is dough from flour and water, – rolled and baked – so its shelf life is increased to an incredible two years. In the past, the extended shelf life of the the flour was the main reason for this product to appear. In the modern times preservatives and stabilizers are commonly used to gain time, but the homemade noodles is one of the few products in history which do not need any of these additions. The key advantage of homemade noodles is that there are no added fats and sugars, preservatives and additives. At the same time it has great natural flavour of baked dough product.

Homemade noodles are a natural product suitable for children from a very early age. They vary the menu of adults and are also suitable for the diets of the elderly.

Homemade noodles are easy and quick to prepare – only one minute boiling in hot water and you have a ready breakfast, a side to a main course or a light dinner.

Due to their neutral taste, homemade noodles, already cooked, can be garnished with salty or sweet sauces according to the taste preferences of customers. Particularly suitable is butter, as well as various types of milks and cheeses.



Pâte yufka maison

Ingredients : Farine de blé, eau, sel. Contient du gluten.

Pâte yufka maison aux œufs et au lait

Ingredients : Farine de blé, eau, lait en poudre, poudre d'œuf, sel. Contient du gluten, du lait, des œufs.

Pâte yufka maison de farine complète

Ingredients : Farine de blé complète, eau, sel. Contient du gluten.

Fait à base de farine de blé complète dont les propriétés spécifiques de qualité sont dues à la teneur élevée en cellulose /fibres/ et des glucides de digestion lente. Grâce à ces propriétés, la pâte yufka de farine complète a un impact positif sur la santé des consommateurs.

Pâte yufka maison à base de maïs

Ingredients : Farine de maïs, farine de blé, eau, sel. Contient du gluten.

La pâte yufka de maïs représente une surprise agréable pour les fans qui peuvent découvrir dans le produit la couleur, le goût et la saveur du maïs. Un produit indispensable aux propriétés apportant une alimentation saine, facile et rapide de préparer et disponible à toute cuisine.

Pâte yufka à base de seigle

Ingredients : Farine de seigle, eau, sel. Contient du gluten.

La pâte yufka maison est un produit naturel fait à base de farine de seigle, riche en fibres et apport de magnésium et manganèse au corps humain. Cette pâte a une saveur et un arôme spécifique unique.

Préparation : Plonger les pâtes dans un litre d'eau bouillante salée ou de lait pendant 1-3 minutes. Garniture de votre choix.

Homemade Noodles

Ingredients: Wheat flour, water, salt. They contain gluten.

Homemade noodles with eggs and milk

Ingredients: Wheat flour, water, powdered milk, egg powder, salt. They contain gluten, milk, eggs.

Homemade whole-grain noodles

Ingredients: Whole-grain wheat flour, water, salt. They contain gluten.

They are produced from whole-wheat flour that has specific quality indicators due to the high content of cellulose /fibers/ and slowly digestible carbohydrates. It is precisely this quality brought to the homemade whole-grain noodles that is highly beneficial to consumer's health.

Homemade corn noodles

Ingredients: corn flour, wheat flour, water, salt. They contain gluten.

Homemade corn noodles are a pleasant surprise for corn-lovers, as they will find the colour, the famous taste and flavour of corn in the product. Unique product having the properties for healthy eating, easily and quickly prepared and available to any cuisine.

Homemade rye noodles

Ingredients: Rye flour, water, salt. They contain gluten.

Homemade noodles are a natural product made from rye flour that has high fiber content and beneficial to the human body magnesium and manganese. They have their unique specific flavour and taste.

Preparation: Empty the package in one litre of boiling salted water or milk. Boil for 1-3 minutes. Garnish as desired.



**Pâtes sans gluten :
Alimentation sans gluten – régime alimentaire
efficace pour tous !**

Les pâtes produites à base de farine de céréales qui ne contiennent pas de gluten - le riz, le sarrasin, le maïs et le soja. Chacune de ces cultures a ses précieuses propriétés diététiques qui sont conservées dans les pâtes faites à base d'œufs.

Les pâtes sont fabriquées à partir des farines sans gluten, sans agents de collage, sans conservateurs.

Une excellente forme de produits. Lors de leur traitement thermique les pâtes montrent de très bonnes qualités de cuisson, ne changent pas de forme, sont adaptées à une variété de recettes pour des salades, des garnitures ou des plats principaux.

Faites à base de farine de riz, de sarrasin, de maïs ou de soja, les pâtes sont prêtes à la consommation beaucoup plus rapidement que la cuisson traditionnelle de ces céréales, tout en conservant le goût et les propriétés nutritionnelles de celles-ci.

Pâtes de riz

Ingrédients : Farine de riz, eau.

Un produit qui accompagne tout ce que vous aimez manger !

La haute valeur nutritive du riz est connue de l'humanité depuis les temps anciens. Maintenant, les connaisseurs connaissent également le produit «pâtes de riz» qui conserve les propriétés du riz, un produit naturel, sans conservateur, à cuisson rapide et approprié pour les enfants et les adultes.

Pâtes de maïs

Ingrédients : Farine de maïs, eau.

Ce produit facilitera votre vie quotidienne - pas besoin de pétrir la farine de maïs, de cuire ou frire des gâteaux, de faire bouillir les graines de maïs. Il ne faut que des pâtes de maïs !

Un moyen facile de profiter du goût propre de maïs qui peut être ajouté à tous les plats.

Pâte de maïs et riz

Ingrédients : Farine de maïs, farine de riz, eau.

Les saveurs de l'Est et de l'Ouest se combinent pour inspirer les personnes modernes. Un produit naturel, capable de satisfaire tous les goûts.

Pâtes de riz et de sarrasin

Ingrédients : Farine de riz, farine de sarrasin, eau.

Si vous voulez que la santé règne à la maison, gardez toujours des pâtes de riz et de sarrasin !

Le sarrasin est à une plus faible teneur en glucides par rapport au riz, mais il est riche en flavonoïdes, magnésium et autres. La combinaison de substances utiles pour le corps humain fait de la «pâte de sarrasin et de riz» une nourriture excellente pour les personnes en surpoids ou sous un régime alimentaire spécial.

Pâte de maïs et de sarrasin

Ingrédients : Farine de maïs, farine de sarrasin, eau.

Vous voulez mettre plus de variété dans vos plats – optez pour les pâtes à base de maïs et de sarrasin !

Les qualités gustatives du maïs sont largement connues, ce qui en fait un produit de préférence de chaque table. Un certain nombre de produits dans la cuisine est fait à base de maïs, mais le client restera agréablement surpris par les pâtes à base de maïs et de sarrasin - un goût naturel, une couleur naturelle jaune-brun obtenue par la combinaison de maïs et de sarrasin dans les formes appropriées de pâtes.

Pâte de sarrasin

Ingrédients : Farine de sarrasin, eau.

Exotique, sain, savoureux et irremplaçable !

Pâtes à base de sarrasin – ce choix sera approuvé par tous les invités !

Les clients modernes redécouvrent le sarrasin grâce à ses nombreuses propriétés bénéfiques qui améliorent le métabolisme du corps humain, aident à la prévention des maladies cardiovasculaires et qui ralentissent considérablement le processus de vieillissement.

Pâte de soja

Ingrédients : Farine de soja, eau.

Les qualités éprouvées de soja comme une source précieuse de protéines et de vitamines, en font un produit indispensable utilisé fréquemment par les consommateurs modernes.

Actuellement sur le réseau commercial on peut trouver une grande variété de produits de soja - la sauce de soja, le lait de soja, l'huile de soja, la farine de soja et produits dérivés. Les pâtes à base de soja présentent une autre forme du soja et contiennent tous les nutriments, un produit naturel, sont préparés rapidement et facilement, à un prix abordable pour toute cuisine moderne.

Pâte de soja et sarrasin

Ingrédients : Farine de soja, farine de sarrasin, eau.

Un produit naturel à base de farine de soja et farine de sarrasin. Cependant, la farine de soja se caractérise par un pourcentage élevé en protéines. Les experts affirment que la bonne qualité de la pâte à base de soja est obtenue lorsque l'on mélange à parts égales avec d'autres farines, dans le cas de la farine de sarrasin. Une combinaison équilibrée est atteinte dans la «pâte de soja et sarrasin» dont les qualités gustatives répondent aux exigences élevées des consommateurs.



**Gluten-free macaroni:
Gluten-free eating - suitable for all!**

Macaroni is produced from flour of gluten-free grains - rice, buckwheat, maize and soybeans. Each of these crops has its priceless properties that are preserved in the macaroni made from them.

Macaroni is a product made only from gluten-free flours, without caking agents, without preservatives.

A great shape of products is achieved. In heat treatment, macaroni shows very good qualities for boiling – it does not change its shape and is suitable for a variety of recipes for salads, garnishes, and main dishes.

Made from flours of rice, buckwheat, corn, and soybeans, macaroni is prepared for consumption in times faster than traditional cooking of these grains, while maintaining the same taste and nutritional properties.



Rice Macaroni

Ingrédients: Rice flour, water.

A product that is suited for everything you love to eat!

The high nutritional value of rice has been known to mankind since ancient times. Now connoisseurs receive the product "rice macaroni" that retains the properties of rice, natural, preservative-free, quick-cooking, and appropriate for children and adults.



Corn Macaroni

Ingrédients: Corn flour, water.

This product will facilitate your daily life - no need to knead corn flour, to bake or fry cakes, to boil corn grains. All you need is corn macaroni!

An easy way to enjoy the pure taste of corn that can be added to any dish.



Corn and Rice Macaroni

Ingrédients: Corn flour, rice flour, water.

The tastes of West and East are met here - the combination inspires modern consumers. Natural product, capable to satisfy all tastes.



Rice and Buckwheat Macaroni

Ingrédients: Rice flour, buckwheat flour, water.

If you wish health at home, always keep available rice and buckwheat macaroni!

Buckwheat has a lower content of carbohydrates when compared to rice, but is it rich in flavonoids, magnesium, etc. The combination of useful substances for the human body, make "buckwheat and rice macaroni" excellent food for overweight people and a special diet.



Corn and Buckwheat Macaroni

Ingrédients: Corn flour, buckwheat flour, water.

You want variety in your diet – stake on corn and buckwheat macaroni!

Corn taste qualities are widely known, making it a desirable product on each table. A number of culinary products are derived from it, but our customers will remain pleasantly surprised from the corn and buckwheat macaroni - a natural flavour, natural yellow-brown colour obtained from a combination of corn and buckwheat, in appropriate macaroni shapes.



Buckwheat Macaroni

Ingrédients: Buckwheat flour, water.

Exotic, healthy, tasty and unique!

Buckwheat macaroni – your choice will be approved by all guests!

Modern customers are rediscovering buckwheat because of its many useful properties that improve the metabolism of the human body, help for the prevention of cardiovascular system and dramatically slow down the aging processes.



Soybean Macaroni

Ingrédients: Soybean flour, water.

The proven qualities of soybean as a valuable source of protein and of a wide range of vitamins, make it an indispensable product used frequently by today's consumers.

Now there is a huge variety of soybean products on the market - soy sauce, soy milk, soybean oil, soy flour, etc. Soybean macaroni is another form of the pulse soybean and contains all beneficial nutrients. It is a natural product, prepared quickly and easily, accessible to any modern kitchen.



Soybean and Buckwheat Macaroni

Ingrédients: Soy flour, buckwheat flour, water.

Natural product from soy flour and buckwheat flour. Soy flour, however, features a large percentage of protein content. Experts affirm that especially good qualities of the dough are achieved when mixed in equal parts with other flours, in this case with buckwheat flour. A good balance is achieved in the "soybean and buckwheat macaroni" combination, with taste qualities meeting the high demands of consumers.





Pâtes de farine complète

Ingrédients : Farine de blé complète, eau. Contient du

gluten.



Whole-grain Macaroni

Ingredients: Whole-wheat flour, water. It contains

gluten.

Pâte de seigle

Ingrédients : Farine de seigle, eau. Contient du gluten.

Rye Macaroni

Ingredients: Rye flour, water. It contains gluten.



Pâtes grillées :

Ingrédients : Semoule de blé, eau. Contient du gluten.

Ces trois produits présentent un mélange magique d'une pâte parfaite à l'arôme naturel de rôti, servi sous différentes formes – en spirale, en tube, yufka - adaptés pour faire des salades et des garnitures à différents types de viande ou de poisson. Les pâtes grillées «Kramas» correspondent parfaitement aux recettes pour préparer des desserts.

Vermicelle

Ingrédients : Semoule de blé, eau. Contient du gluten.

Hard-baked Macaroni:

Ingredients: Wheat semolina, water. It contains gluten.

These three products are a magic mix of perfect macaroni and natural aroma of hard-baked food, served in different shapes – spirals, tubes, noodles - suitable for salads and garnishes to different types of meat and fish. Hard-baked macaroni "Kramas" also fit perfectly in the recipes for desserts.

Rolled Vermicelli

Ingredients: Wheat semolina, water. It contains gluten.



Kramas Ltd.

Bulgaria, 5300 Gabrovo, Borovska Str. 2B
tel. 00 33 6 79 77 07 62; tel. 00 359887609316
kramas@mail.bg | www.kramas-bg.com