

**ФРЕНСКА ТОРТА: „КОНЦЕРТ ПОРТОКАЛ“**

CONCERTO ORANGE

Серия ХОСОFINE

**СЪСТАВ:**

1. **Яйчно- Шоколадов пандишпан без брашно**
2. **Палета Фагетин**
3. **Битер шоколадов мус 55%**
4. **Шоколадов пантс**
5. **ШОКОЛАДОВ гласаж**

1.	<b>Яйчно – Шоколадов пандишпан без брашно</b>	
	Белтъци от яйца	230 гр.
<b>182204</b>	<b>ТУОРЛО ДИ ОВО подсладени пастъоризирани жълтъци 50/50</b>	<b>200 гр.</b>
	Захар Кристал	130 гр.
<b>184911</b>	<b>БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 60% (разтопен)</b>	<b>120 гр.</b>
	Вода	15 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

Разбиваме ТУОРЛО ДИ ОВО с водата за да получи максимален обем после добавяме разтопения кувертюр и на края разбитите белтъци със захарта (маренга). Печем на 190°C за 8-10 мин. (на тънка платка)

2.	<b>Шоколадов Пантс</b>	
	Вода	150 гр.
<b>184911</b>	<b>БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 60% (разтопен)</b>	<b>150 гр.</b>
	Захар Кристал	115 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

Сваряваме захарта с водата. Добавяме Битер Кувертюр 60% ШОКОФАЙН и варим за още една минута. Сиропираме пандишпана добре (145гр.)

3.	<b>Палета Фагетин</b>	
<b>183147</b>	<b>КАФАРЕЛ ДЖАНДУЯ</b>	<b>250 гр.</b>
<b>300201</b>	<b>ФЕУЛЕТИН вафлени трохи карамелизирани</b>	<b>125 гр.</b>
<b>184015</b>	<b>Масло БАУРАЛИЯ 82% масло (разтопено)</b>	<b>65 гр.</b>
<b>184913</b>	<b>МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР 40% "ШОКОФАЙН"</b>	<b>50 гр.</b>

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

Разтопяваме млечния шоколад . Добавяме леко отпуснат КАФАРЕЛ ДЖАНДУЯ разтопеното масло хомогенизираме. Разтегляме сместа на 5-6мм. и го поставяме върху пандишпана и поставяме в хладилника.

4.	<b>Битер шоколадов мус 55%</b>	
<b>180301</b>	<b>Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (разбита)</b>	<b>435 гр.</b>
<b>184912</b>	<b>НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 55%</b>	<b>375 гр.</b>
<b>180308</b>	<b>Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6%</b>	<b>115 гр.</b>

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

Разтопяваме НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" на 45°C. Затопляме млякото до 60°C и го изсипваме в разтопения кувертюр. Сваляме температурата до 35°C и хомогенизираме с разбитата сметана.

5.	<b>ШОКОЛАДОВ гласаж</b>	
<b>180301</b>	<b>Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%</b>	<b>500 гр.</b>
<b>181104</b>	<b>Изкуствен БИТЕР шоколад ФЛАНДЕРС</b>	<b>500 гр.</b>
<b>180425</b>	<b>Неутрално глаже за студен метод (66brig)</b>	<b>500 гр.</b>
<b>184912</b>	<b>НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 55%</b>	<b>200 гр.</b>

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

Варим млечната сметана заедно с „неутрално глаже“ и сипваме върху шоколадите. Ползваме като сместа стане на 40°C.

**Сглобяване в рамка. (40x30см.)**

Поставяме етаж от сглобен „ сиропиран пандишпан с Пантс Шоколад, поръсваме равномерно Палет Фагетин“ отгоре и след това, тънко нарязани **ПОРТОКАЛОВИ КОРИ НА ШЙБИ (код 184302)** или **ПОРТОКАЛОВИ ИВИЦИ (код 184304)** и заравняваме равномерно.

От горе поставяме етаж от 250 гр. /за торта/ „Битер шоколадов мус 55%“ и в рамка**(40x30см.) 650гр.** и от горе още един етаж от „ сиропиран пандишпан-палет фагетин“ и покриваме с 200 гр. /за торта/ „Битер шоколадов мус 55%“ и в рамка**(40x30см.) 600гр.** Изравняваме повърхността на рамката и поставяме във фризер.

След като се замрази, изваждаме от формата /или нарязваме в желаня размер/ и покриваме с „**ШОКОЛАДОВ гласаж**“.

**Декорираме с шокоалдови орнаменти.**

**ХАРАКТЕРИСТИКА: ТОРТА: „КОНЦЕРТ ПОРТОКАЛ“ / CONCERTO ORANGE-, серия ХОСОFINE**

Яйчно-Шоколадов пандишпан без брашно

-Палета от хрупкави вафлени трохи фагетин с лешников ДЖАНДУЯ крем КАФАРЕЛ от региона на Пиемонти.

-Битер пухкав и много стабилен ШОКОЛАДОВ МУС „ШОКОФАЙН“ 60% по френска технология

Битер шоколадово желе, запечатва тортата, осигурявайки отлична визия и разрез, трайност и вкус.

**ВНИМАНИЕ :**

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други!  
Приложената рецепта и технологията е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел **МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!**



Обърнете се към  
технолозите на **АЛМА ЛИБРЕ:**  
Тел.0878984887,  
0878257904

По заявка АЛМА ЛИБРЕ може да осигури много видове сушени плодове за сладкарство. (папая, киви, ананас, смокиня, кайсия, сливи, манго, ябълка, праскова и др.)  
Избрахме и поддържаме висококачествени сушени портокалови кори, готови за всеки вид сладкарска употреба. На кубчета за кейкове и печива, залети с шоколад като „шоколадова хапка“ или друго.



**ПОРТОКАЛОВИ КОРИ  
НА ИВИЦИ захаросани**  
За всяка сладкарска употреба.

Причини за високото качество :

- Изцяло отстранена горчивина.
- Бавно сиропиране, 100%
- Сочни, сладки и вкусни
- Без оцветители и изкуствени аромати
- С всички витамини



*Vegan*

код 184302

ПОРТОКАЛОВИ КОРИ на ивици захаросани

## Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

183147	<b>КАФАРЕЛ ДЖАНДУЯ</b> Лешник 40% сорт ПИЕМОНТ			Пълнеж на шоколадови бонбони за всяка сладкарска употреба. Глазури, пълнежи, кремове и т.н.	-Много силни, природни лешникови аромати. -Много силен лешников вкус -Много характерен и различен лешников акцент от сорт ЛЕШНИК ПИЕМОНТ. -Отлична реакция на всяка сладкарска употреба.
300201	<b>ФЕУЛЕТИН</b> вафлени трохи карамелизирани опаковка 2,5кг.			Вафлени карамелизирани със захар и млечни продукти хрупкави люспи. Готово за употреба.	Добавя се във всяка сладкарска рецепта, за да засили контраста на вкусовете и да предаде хрупкава текстура. Идеален пълнеж, за да предаде хрупкава структура и невероятна порьоска върху всеки сладкиш придавайки вкус и изискан вид.
184015	<b>Масло БАУРАЛИЯ</b> 82%			Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ.	82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло, за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.
180301	<b>Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% - Норманди 1 лт.</b>			Натурална млечна сметана 35% от Нормандия-Франция ОТ ПРЯСНО МЛЯКО за всяка сладкарска и готварска нужда.	Отлична обемност (2,7лт.), изключителна стабилност, кадифена структура и отличен вкус. Придава на кремове ефирен вкус и голяма трайност. ОТ ПРЯСНО МЛЯКО
180308	<b>Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6%</b>			Прясно пастеризирано мляко 3,6% от Нормандия-Франция ЗА ВСЯКА УПОТРЕБА	От Нормандския регион на ЕЛЕВИР прясно мляко в УНТ опаковка. Идеално мляко за всяка сладкарска нужда, пяна за кафе и други употреби. ПЪЛНОМАСЛЕНО-ПЪЛНОПРОТЕИНОВО
184912	<b>НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 55%</b>				Много богати плодови вкусове и аромати отразени с голяма сила и трайност в крайните изделия. Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР 55% ОТ ПРЕСЕН ПЛОД, ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ В КРАЙНИТЕ ИЗДЕЛИЯ С ЮГО-ЕВРОПЕЙСКИ ПРЕДПОЧИТАНИЯ
184906	<b>МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 35% масленост 36%</b>				Уревновесен баланс между битер какаов вкус и мляко с развити природни аромати и лек приятен характерен карамелов вкусов нюанс Четвърто ниво течливост 98% под 30микрона.

181104	<b>Изкуствен БИТЕР шоколад ФЛАНДЕРС</b>			Изкуствен черен шоколад от белгийската фирма ФЛАНДЕРС, с богат вкус и аромат. Идеален за приготвяне на декорации, пълнежи, глазури и всяка друга сладкарска употреба.	-Палмови мазнини 35%, -Пълномаслено какао 15%, захар 50% -Идеален за шоколадови декорации -За всяка сладкарска употреба -Бързо, лесно и стабилно производство.
180903	<b>ФОНД РОАЯЛ</b>			<b>РЕВОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО</b>	-Пухкава, ефирна плътна структура която не се гумира, дори и след замразяване. -Не се напуква. -Винаги свежа и нежна структура. -Поема всеки вид овкусяване и оцветяване. -Задължителен продукт при всяко замразяване на крем. „Заклучва“ влагата, осигурява трайност





## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 183147

### ДЖАНДУИА КАФАРЕЛ 40% ЛЕШНИКОКАКАОВА ПАСТА С ЛЕШНИЦИ ПИЕМОНТ 40%

**Състав:** Печени лешници ПИЕМОНТ 40% , Захар, нискомаслено какао, сухо мляко, какаово масло, дехидратиран млечна мазнина, бадеми, лецитин от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	550KCAL / 2299kj
МАЗНИНИ	32гр.
От които наситени	4,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	56гр
От които захари	. 45гр..
ПРОТЕИНИ	10гр.
сол	0,12гр.

**Приложение:** висококачествен лешникокакаов крем за всяка сладкарска или друга употреба с характерния вкус, качества и аромати от 40% лешници сорт ПИЕМОНТ

Опаковка : кофа 5кг. е

Произведено във Италия. КАФАРЕЛ

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.



## СПЕСИФИКАЦИЯ

ХРУПКАВИ МАСЛЕНИ ВАФЛЕНИ ЛЮСПИ

Код: 300201

**ФЕУЛЕТИН КАКАО БЕРИ****paillete feuilletine/ CACAО BERRY – BERRY CALLEBAUT/**

СЪСТАВ: Пшенично брашно 41%, захар 45,5%, сухо пълномаслено **мляко**, **млечни** протеини, сол, малцов ечемичен екстракт, натрий бикарбонат.

Може да съдържа следи от соя.

Опаковка : 4 x 2,5к.

Производител : CACAО BARRY – BARRY CALLEBAUT

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

**Характерни черти** : Добавя се във всяка сладкарска рецепта, за да засили контраста на вкусовете и да предаде хрупкава текстура. Вкусът на ФЕУЛЕТИН е силно съвместим с шоколада и тяхната хрупкавост ще даде на вашите торти, бонбони, сладкиши и десерти други вкусови измерения и финес. Идеален пълнеж, за да предаде хрупкава структура и невероятна порьоска върху всеки сладкиш придавайки вкус и изискан вид.

**Влага : максимум 2,5%      масленост:8,5%**

## САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	425KCAL (2120KJ)
МАЗНИНИ	9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0гр.
МОНОЕНАСИТЕНИ	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	22,2гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	4,4гр.
ТОТАЛ ПРОТЕИНИ	6,8гр.

Срок на годност: 12 месеца след производство – виж опаковката.

Съхранение : на сухо, тъмно без мирис среда.

Температура на съхранение : 12-20оС.

Влажност : максимум 70%.



София .....  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 184015

**Екстра драй масло 82% Бретански**

**Прясно масло 82% масленост. (отпрясно мляко)**

Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

**Състав: масло от прясно мляко, масленост 82%**

Без консерванти или допълнителни съставки.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	745KCAL (3060KJ)
МАЗНИНИ	82гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	55гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	< 1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,6гр.
ПРОТЕИНИ	0,7гр.
НАТРИЙ	0,07гр.

Без GMO продукти

Алергени : Маслото е млечен продукт и съдържа млечни протеини и лактоза (млечни алерген). Името "масло" предполага тези алергени.

Опаковка : 10кг, 1к.

**ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ :**

За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

**ПРЕДИМСТВО :**

Много ароматно, натурално масло, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО от най плодотворния френски регион, региона на БРЕТАНИ.

Произведено във Франция. BEURALIA: 13 BIS RUE DE L' AUBRAC 75012 PARIS

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°C температура на сухо.

**Продуктът не съдържа GMO суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация**

София .....

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



За повече информация и рецепти: Технолози: тел. 0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.





### СПЕСИФИКАЦИЯ

**180308 ПЪЛНОМАСЛЕНО МЛЯКО „Ел е вир“ 35,1% масленост.**

**milk 3,5 % fat – 1 lt**

**Състав:** 100% краве мляко

**Приложение:** Пълномаслено мляко за всяка употреба.  
Идеален за сладкарска употреба, пяна-крем за кафе и др.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	64KCAL (269KJ)
МАЗНИНИ	3,6гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2гр.
Транс мазнини	0,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	4,8гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	4,8гр.
ПРОТЕИНИ	3,2гр.
НАТРИЙ	0,05гр.
КАЛЦИЙ	120мг.
col	0,07гр.
фибри	0гр.

**Опаковка :** 12бр. X 1 лт.

Произведено във Франция. ELVIR-50890 CONDÉ-SURE-VIRE.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

**Срок на годност:** виж опаковката

(годен за консумация препоръчително до 6 месеца след производството.)

**Съхранение – транспортиране :**

Препоръчителна температура от 5° С до 25° С на сухо и чисто място.

**Да не се замразява.**

След отваряне кутията трябва да се съхранява в хладилник и да се консумира в срок до 48 часа.

**Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.**

София .....  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.





### СПЕСИФИКАЦИЯ

**180301 МЛЕЧНА СМЕТАНА „Ел е вир“ 35,1% масленост.**

**ОТ ПРЯСНО МЛЯКО**

**Whipping cream 35,1 % fat – 1 lt**

**Млечна сметана за сладкарството стерилизиран по метода УНТ.**

**Състав:** млечна сметана от краве мляко **99,965%**, сгъстител : карагенан Е407.

Млечната сметана за сладкарство на френската фирма „Ел е вир“ – Elle&vire се произвежда от **ПРЯСНО** краве мляко съхранено на 4оС.

Сметаната е обработена на 80 оС и стерилизирана на минимум 140 оС за три секунти. Сметаната след като се изстуди се опакова в асептична опаковка tetra-brik в 1 литър.

Продуктът се реализира една седмица след опаковането.

През тази седмица се осъществяват всички лабораторни контроли за проверка на всяко произведено количество.

**Приложение:** Млечната сметана на „Ел е вир“ е специален продукт за сладкарство. Има голяма набухвателна способност, бял цвят и изключително стабилно качество.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	<b>336KCAL (1384KJ)</b>
МАЗНИНИ	<b>35,1гр.</b>
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<b>24,6гр.</b>
Транс мазнини	<b>1,9гр.</b>
ВЪГЛЕХИДРАТИ	<b>2,9гр.</b>
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	<b>2,9гр.</b>
ПРОТЕИНИ	<b>2,1гр.</b>
НАТРИЙ	<b>30mg.</b>
col	<b>0,07гр.</b>
фибри	<b>0гр.</b>

**Опаковка :** 12бр. X 1 лт. (989гр. е)

Произведено във Франция. ELVIR-50890 CONDÉ-SURE-VIRE.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

**Срок на годност:** виж опаковката

(годен за консумация препоръчително до 6 месеца след производството.)

**Съхранение – транспортиране :**

Препоръчителна температура от 5° С до 18° С на сухо и чисто място.

**Да не се замразява.**

След отваряне кутията трябва да се съхранява в хладилник и да се консумира в срок до 48 часа.

**Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.**

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.







### СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180903

**Фонд роял**  
**FOND ROYALE**

#### **Неутрална сладкарска основа за пълнежи на торти и пасти. Крем баваруаз.**

**СЪСТАВ:** захар , желатин, декстрози, жълтък от яйца, антиоксидант E551, модифицирано нишесте E 1422, стабилизатори E450, сол, естествени аромати.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	350KCAL (1450KJ)
МАЗНИНИ	2,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	80гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	79гр.
ПРОТЕИНИ	1,5гр.
СОЛ	0,90гр.
НАТРИЙ	0,5гр.

**Опаковка :** кофа 7кг.

**Производител :** БАКЕЛС - Белгия

**Вносител :** АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

#### САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

##### **Предназначение:**

Основа за неутрален bavarois с отлично поведение в хладилник и фризер, както и в хладилна витрина +4 +6°C. Пригответените кремове с fond royal не се свиват като тези с желатина, заключват влагата и в резултат на това не изсъхват и забавят по естествен път стареенето, запазва се визията на крайните изделия . Лесен за употреба, предоставя възможност за смесване с различни овкусители (DELIPASTE).

##### **Основен начин на употреба:**

Затопляме 150гр. вода или мляко (20-25°C.) и хомогенизираме с 100гр. ФОНД РОЯЛ.

Получаваме 250гр. неутрална сладкарска база за ползване към всеки вид сладкарска рецепта-крем.

Дозировка : В зависимост от характера на сладкарския крем-пълнеж и текстурата която искаме да се получи

Добавяме това количество неутрална сладкарска база ФОНД РОЯЛ (250гр. разтопен фонд роял в течност) към 1000гр. - 1500гр. готов избит крем (сладкарски крем по студен или топъл метод, маслен крем, мус, крем сантиги, крем баваруа, кремове с разбита млечна или растителна сметана или друг вид крем).

Фонд роял е неутрална сладкарска основа за много сладкарски изобретения, цели, нужди и сладкарски текстури.

**Срок на годност:** виж опаковката

(да се консумира до 9 месеца от датата на производството)

**Съхранение – транспортиране :** на сухо и тъмно.

**Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.**



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184912

**НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН  
КАКАО 55% - МАСЛЕНОСТ 36,3%**

**Alma  
Libre**

Сухо какаово вещество  
DRY COCOA SOLIDS

**55%** **36,3%**

какаови мазнини  
TOTAL COCOA FATS

СЪСТАВ: захар, какаова маса, какаово масло, емулгатор: слънчогледов лецитин, натурална ванилия.  
Може да съдържа следи от мляко.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	561 kcal / 2336KJ
МАЗНИНИ	37 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	48 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45 гр.
ПРОТЕИНИ	5,7 гр.
СОЛ	0,02 гр.

Максимална влажност : 1,5%

Размер на частиците: максимум 3% от сухото вещество е над 30 микрона.

На капки: (около 4000/к.)

СЪХРАНЕНИЕ: 15°C-18°C на тъмно и сухо място

СРОК НА ГОДНОСТ: по-добре, до 24 месеца след производство.

Продуктът не съдържа GMO или йонизирани съставки.

Опаковка : 10кг. или 1кг.

Производител : СЕМОИ – CHOCOLATIER FRANCAIS

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999



**СЕМОИ** CHOCOLATIER FRANCAIS **НОВО**

**МНОГО СПЕЦИАЛНА СЕРИЯ КУВЕРТЮРИ  
ХОСОФИНЕ - ШОКОФАЙН  
ОТ ФРЕНСКАТА ФИРМА СЕМОИ - СЕМОИ**

**Xocofine**

Много специални сортове  
ПРЕСНИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ  
смесени по точна дозировка,  
изключително и само от регионите

Кот д'Ивоар,  
Еквадор и  
Доминиканската  
република

ферментират и узряват на място  
в собствени терени на френската  
фирма „СЕМОИ“  
под пълен контрол на развитие  
на всяко от зърната  
по известната френска система  
„transparence Cacao“  
<https://www.transparence-cacao.com/fr/>  
Обработката на какаовите плодове  
по иновационната технология  
“набиране на пресни какаови плодове“  
„selection cacao frais“  
<https://pro.cemoui.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>  
осигурява изключителни  
природни плодови аромати  
и много характерни вкусови качества

**с НАТУРАЛНА  
ВАНИЛИЯ**



## **Характерни черти на БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 55% (код 184912):**

### **1. „набиране на пресни какаови плодове“ / „selection cacao frais“**

Набирането на „пресните“ какаови плодове от какаовите дървета, малко преди да узреят напълно осигурява по-природни и характерни „плодови“ аромати, вкусове и свойства с трайни устойчиви резултати в крайните сладкиши. Вижте графичния образ:



ШОКОЛАДИ ОТ ЗРЕЛИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ

„набиране на пресни какаови плодове“

### **2. Определени сортове, от определени географски региони по технология на “transparence-cacao”**

Френската фирма SEMOI-XOCOFINE от собствени плантации под пълен контрол на всяко набрано зърно по технология “transparence-cacao” (<https://www.transparence-cacao.com/fr/>) гарантира СТАБИЛНО качество от много определени сортове какао от Кот д’Ивоар, Еквадор, Доминиканска република



Благодарение на рецептата от сортове и технологиите „набиране на пресни какаови плодове“ и “transparence-cacao” се получава много силен, плътен шоколадов вкус, изключителен цвят и много приятна битер шоколадова горчивина.

### **3. Течливост : трето ниво (изключително лесен за работа)**

Смилането на какаовата маса до трето ниво течливост (максимална течливост за какаова маса на използваните сортове) осигурява много ФИННА СТРУКТУРА еднаква хомогенизация с много финна пудра захар (24 микрона)

Изключително лесен за работа, усвоява бързо и стабилно течности мазнини или други сладкарски суровини за сладкарски приложения.



### **4. С натурална мадагаскарска ванилия:**

Присъствието на натурална мадагаскарска ванилия в самия „БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 60%“ засилва плодовите аромати по натурален начин осигурявайки неутрални природни характеристики.



Xocofine



## СПЕСИФИКАЦИЯ

# Alma Libre

Код: 184913

**МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН**  
**КАКАО 55% - МАСЛЕНОСТ 36,3%**

# 40%

**Сухо какаово вещество**  
DRY COCOA SOLIDS

# 31%

**мазнини**  
TOTAL FATS

# 21%

**сухо млячно вещество**  
DRY MILK SOLIDS

СЪСТАВ: захар, какаова маса, МЛЯКО на прах, какаово масло, емулгатор: слънчогледов лецитин, натурална ванилия.

Може да съдържа следи от мляко.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	564 kcal / 2351KJ
МАЗНИНИ	37 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	47 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45 гр.
ПРОТЕИНИ	8,9 гр.
СОЛ	0,18 гр.

Максимална влажност : 1,5%

Размер на частиците: максимум 3% от сухото вещество е над 30 микрона.

СЪХРАНЕНИЕ: 15°C-18°C на тъмно и сухо място

СРОК НА ГОДНОСТ: по-добре, до 18 месеца след производство.

Продуктът не съдържа ГМО или йонизирани съставки.

Опаковка : 10кг. или 1кг.

Производител : СЕМОИ – CHOCOLATIER FRANCAIS

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99  
тел. 9379999





**НОВО**

**МНОГО СПЕЦИАЛНА СЕРИЯ КУВЕРТЮРИ ХОСОФИНЕ - ШОКОФАЙН ОТ ФРЕНСКАТА ФИРМА СЕМУА - СЕМОИ**

**Xocofine**

Много специални сортове ПРЭСНИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ смесени по точна дозировка, изключително и само от регионите

Кот д'Ивоар, Еквадор и Доминиканската република

ферментират и узряват на място в собствени терени на френската фирма „СЕМУА“ под пълен контрол на развитие на всяко от зърната по известната френска система „transparence Cacao“

<https://www.transparence-cacao.com/fr/>  
Обработката на какаовите плодове по иновационната технология “набиране на пресни какаови плодове” „selection cacao frais“

<https://pro.cemoui.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>  
осигурява изключителни природни плодови аромати и много характерни вкусови качества

**с НАТУРАЛНА ВАНИЛИЯ**

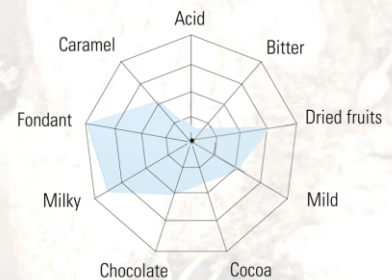




## **Характерни черти на МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 40% (код 184913):**

### **1. „набиране на пресни какаови плодове“ / „selection cacao frais“**

Набирането на „пресните“ какаови плодове от какаовите дървета, малко преди да узреят напълно осигурява по-природни и характерни „плодови“ аромати, вкусове и свойства с трайни устойчиви резултати в крайните сладкиши. Вижте графичния образ:



ШОКОЛАДИ ОТ ЗРЕЛИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ

„набиране на пресни какаови плодове“

### **2. Определени сортове, от определени географски региони по технология на „transparence-cacao“**

Френската фирма СЕМОИ-ХОСОФИНЕ от собствени плантации под пълен контрол на всяко набрано зърно по технология „transparence-cacao“ (<https://www.transparence-cacao.com/fr/>) гарантира СТАБИЛНО качество от много определени сортове какао от Кот д'Ивоар, Еквадор, Доминиканска република



Благодарение на рецептата от сортове и технологиите „набиране на пресни какаови плодове“ и „transparence-cacao“ се получава много силен, плътен шоколадов вкус, изключителен цвят и много приятна битар шоколадова горчивина.

### **3. Течливост : четвърто ниво (изключително лесен за работа)**

Смилането на какаовата маса до четвърто ниво течливост (максимална течливост за какаова маса на използваните сортове) осигурява много ФИННА СТРУКТУРА еднаква хомогенизация с много финна пудра захар и мляко на прах (24 микрона) Изключително лесен за работа, усвоява бързо и стабилно течности мазнини или други сладкарски суровини за сладкарски апликации.



### **4. Натурален карамелен вкус**

В процеса на заводското оформяне на „МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН“, по специална термична обработка се карамелизират част от захарите и в резултат на това, „МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН“, получава много характерен КАРАМЕЛОВ ЕСТЕСТВЕН ВКУС.

### **5. С натурална мадагаскарска ванилия:**

Присъствието на натурална мадагаскарска ванилия в самия „БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 60%“ засилва плодовите аромати по натурален начин осигурявайки неутрални природни характеристики.







**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 181104      **Изкуствен шоколад ФЛАНДЕРС-БЕЛГИЯ**  
**СНОСКЕХ DARK**

**Изкуствен черен шоколад на белгийската фирма БАКЕЛС, с богат вкус и аромат. Идеална за приготвяне на ПЪЛНЕЖИ И ГЛАЗУРИ.**

**СЪСТАВ:** захар (50%), растителни палмови хидрогенирани мазнини (35%), какао на прах (15%), емулгатори :лецитин от соя E322, аромати:ванилин

**Опаковка :** кашон 12кг / 25кг.

**Производител :** БАКЕЛС - Белгия

**Вносител :** АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	560KCAL (2350KJ)
влага	<1
МАЗНИНИ	38гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	36гр.
Транс мазнини	<0.5
ВЪГЛЕХИДРАТИ	51гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	48гр.
ПРОТЕИНИ	3гр.
фибри	<1

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**

**Срок на годност:** виж опаковката

(да се консумира до 12 месеца от датата на производството)

**Съхранение – транспортиране :** на сухо и тъмно.

**Разтопете на водна баня или микровълнова печка на максимум 45оС.**

**София**

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

