

ЧИЗКЕЙК „МЕЧТА“ – CHEESECAKE DREAM серия DELUXLINE

De Luxe
line

СЪСТАВ

- I – Хрупкава основа
II – Млечен Крем сирене
III – Кадифена глазура АРТЕБИС
IV - Глазура череша



I – Хрупкава основа

| | | |
|--------|----------------------------|---------|
| 330103 | СЛАДКАРСКО брашно | 750 гр. |
| | Захар | 500 гр. |
| 184001 | Екстра драй масло BEURALIA | 500 гр. |
| 180802 | Крем флу KOMPLET | 150 гр. |



ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркаме всички материали заедно до хомогенизация.

Печем за 15-20 минути на 170° С.

На 1000гр. печена основа добавяме 200гр масло (меко) за да хомогенизираме добре.

II – Млечен Крем сирене

| | | |
|--------|-------------------------------------|-----------|
| 180301 | Млечна сметана 35% Елевир ELLE&VIRE | 1.000 гр. |
| 180308 | Мляко 3,5% (топло) | 250 гр. |
| 180903 | Фонд роял - Fond Royale BAKELS | 200 гр. |
| 180308 | Мляко 3,5% (студен) | 100 гр. |
| 182813 | Паматис FABBRI | 65 гр. |
| 182801 | Фабрийурт - Fabbriyogurt FABBRI | 25 гр. |



ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разстопяваме фонд роял в топлото мляко.

Разбъркваме паматис, фабриогурт и студеното мляко и добавяме цялата смес към предишната.

След това, разбиваме млечната сметана и хомогенизираме.

III – Кадифена глазура АРТЕБИС

| | | |
|--------|-------------------------|---------|
| 030810 | Артебис – Ванилов крем | 200 гр. |
| 180203 | Бунге Бакерс КАНОЛА Ойл | 50 гр. |

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Портокаловия крем Артебис и Канола Ойл загрейте до 50°С. Поставете в контейнера на въздушната четка и нанесете върху изделието / торта, ентреме/, като впръсквате от разстояние около 40 см. без да задържате на едно място /ако задържим на едно място ще се получи плътно покритие/ и постоянно се завърта изделието до като покрие изцяло глазура – Кадифе.

IV - Глазура череша

| | | |
|--------|--------------------------|-----------|
| 180409 | червени или черни череша | 1.000 гр. |
| | Сироп | 150 гр. |
| 182202 | Листа желатин | 15 гр. |

ХАРАКТЕРИСТИКА НА ЧИЗКЕЙК „МЕЧТА“ – CHEESECAKE DREAM серия DELUXLINE

Много вкусна хрупкава основа на трохи от масло. Върху нея баварски МЛЕЧЕН ЙОГУРТ-СИРЕНЕ крем.

Кадифена бяла глазура АРТЕБИС и от горе, цели сочни ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ сорт ПАНТИ.

Много подходяща рецепта за сладкиш в чаша.

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

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.

| | | | | | |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 330103 | СЛАДКАРСКО брашно от мека пшеница |  |  | Многа фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др. | Подходящ за всеки вид сладкарска употреба. Високи стойности амилаза и природни ензими. Кокометрия: 280µm fn (здравина на зърната) минимум 280 абсорбация на вода - waterabsorption: 60% |
| 184015 | Масло БАУРАЛИЯ 82% |  |  | За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши. | Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ. (затворен кръг производство) |
| 180802 | КРЕМ ФЛУ сладкарски крем студен метод чувал 10к. |  |  | Овкусява се отлично с делипейст. Отлична хомогенизация с млечна, растителна сметана или маренга. По студен метод. | -Основен на картофено нишесте -Готов за всяка сладкарска употреба (съдържа захар, пълномаслена млека) -Бързо и стабилно производство (300-400гр. КРЕМ ФЛУ-1000гр. студена вода) - Много богат млечен вкус. - Мека и кадифена структура. |
| 180301 | Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% - Норманди 1 лт. |  |  | 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 |
| 180903 | ФОНД РОАЯЛ |  |  | РЕБОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО | -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 |
| 180428 | Черни череши 70% в черешово желе, сорт ПАНТИ ДЕЛУКС-БАКБЕЛ6кг. Dark cherry PANTI |  |  | 70% цели (22мм) калибрирани черни череши, сорт ПАНТИ, в желе от смлени черни череша за всяка сладкарска употреба | -Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на плодвете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремове) -Не се променя цветът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши. |
| 182801 | Фабрийогурт |  |  | Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др. | -основен на 100% натурални продукти с 12% натурален традиционен йогурт -Силен кондензиран натурален вкус -Много малка доза (30гр./1000мл мляко) -Винаги стабилно качество. |
| 182813 | ПАМАТИС |  |  | Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др. | -100% натурален продукт, основан на мляко, захари и жълтъци от яйца -подходящ за производство на сладолед с вкус сирене-маскарпоне. -Много малка доза: 50-60гр/1лт.сладоледена основа |



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180711

ПАТЕ СУКРИ/ PATE SUCREE

Основа за паста флора, за кейк и кукиз.

Състав: пшенично брашно, захар, пшенично нишеце, сладко брашно от лупина, емулгатори E472b, E472a, набухватели : E450, E500, E341, обезмаслено мляко на прах, аромати.

Може да съдържа следи от: яйца, соя или продукти от соя.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|-----------------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 359KCAL (1502KJ) |
| МАЗНИНИ | 1,2гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 0,4гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 77гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 23,7гр. |
| ПРОТЕИНИ | 7,2гр. |
| СОЛ | 0,21гр. |
| ФИБРИ | 3,3гр. |

Приложение:

Готова смес за бързо приготвяне на паста флора или основа за чийзкейк с хрупкава и пухкава структура.

Начин на употреба-примерна рецепта:

| | Основа за чийз кейк | Паста флора |
|--------------------|----------------------------|--------------------|
| ПАТЕ СУКРИ КОМПЛЕТ | 1000гр. | 1000гр. |
| МАРГАРИН | 300гр. | 450гр. |
| яйца | 100гр. | 50гр. |
| Вода (около) | 50гр. | - |

Разбърквате всички продукти заедно в миксера за 2-3 минути докато се хомогенизира сместа. Паста флора се пече на 170-180° за около 25-30 минути.

Забележка: сместа за чийз кейк трябва да се „дупчи“ като се постави в тепсията.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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.

Сертификати :



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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





Код: 180101/180102

МАРГАРИН СУПЕР ПОР
SUPER UINDUSTRY

СЪСТАВ: Палмово олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, кокосово олио, емулгатори: (E471, E475, E322), Консервант: калиев сорбад (E202), окислител (E330), антиоксидант (E304, E306), оцветител: В-каротен (E160A).

Опаковка : кашон 2бр. X 5кг. / кофа 10кг.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|----------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 720KCAL (2960KJ) |
| МАЗНИНИ | 80гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 34гр. |
| Мононенаситени | 26гр. |
| Полиненаситени | 6гр. |
| Транс мазнини | 8гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 0гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 0гр. |
| ПРОТЕИНИ | 0гр. |
| фибри | 0гр. |

Вода 19,8%, сол 0%, натрий 0%

Без GMO продукти

Не съдържа алергени съставки

Производител : ДРАГСБЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

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

Приложение:

Мек маргарин за употреба в сладкарството, с хубав аромат и вкус.- Подходящ за маслени кремове, тъй като придава голям обем. Идеален за дребни сладки и краваи с пухкава и хрупкава структура.

ПРЕДИМСТВО :

Мек маргарин с изключителна обемност при масления крем. Има аромат на масло, който остава и след печенето. Придава обем на сладки и краваи

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 6 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при + 10 о/С 15оС

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180428 Ла фрукта Черни череша 70%

Състав: черни череша (70%), захар, вода, модифицирано нишесте E1442, концентрат от бяз, киселина: лимонена киселина, консервант: калиев сорбат, лимонена киселина, калиев сорбат, натурален цвят череша.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|-----------------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 103KCAL (437KJ) |
| МАЗНИНИ | 0,4гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 0,1гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 24,3гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 20,6гр. |
| ПРОТЕИНИ | 0,7гр. |
| СОЛ | 0,1гр. |
| ФИБРИ | 0,7гр. |

Приложение: Готов за използване плодос продукт за пълнежи за торти, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.

Черни череша в желе (70%плод) за декорация и пълнеж на тарти, торти,пасти, кейкове,coffee cakes, паста флора, чийз кейк, и сладоледи.

Идеални за печене. Подходящи за замразяване.

череша сорт ПАНДИ, 22мм., в желе от пюре череша, за печене, декорация, пълнежи и др.

Без изкуствени оцветители, не оцветява другите кремове и продукти.

Натурални, калибрирани плодове, в желе от натурален сок от плод.

Идеален продукт за печене, БЕЗ да потъват плодовете, отлична и много вкусна декорация.

Опаковка : 6кг.

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : стайна температура – на сухо

Произведено във Белгия – БАКБЕЛ ВАКБЕЛ

Vakbel Europe SAZ.I. de Tyberchamps7180 Seneffe, Belgium

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

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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 UHT.

Състав: млечна сметана от краве мляко **99,965%**, съгъстител : карагенан E407.

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.

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

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



Код: 180802

КРЕМ ФЛУ - Crème Flou

Сладкарски студен крем

Състав: Захар, модифицирано картофено нишесте E1414, суроватка на прах, обезмаслено мляко, млечни протеини, хидратирани растителни мазнини, пълномаслено мляко, сгъстител E401, консервант E202, стабилизатори E450, араматни, оцветители: E101, E160a.

Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, от пшеница или продукти от пшеница, от соя или продукти от соя.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|----------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 381KCAL (1596KJ) |
| МАЗНИНИ | 1,5гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 1,0гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 87,5гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 62,5гр. |
| ПРОТЕИНИ | 2,8гр. |
| СОЛ | 0,88гр. |
| фибри | 0,7гр. |

Приложение: Студен сладкарски крем подходящ за печива и замразяване.

Идеален за пълнежи на торти, пасти, су, еклери и тартти. Смес за производство на сладкарски крем по студен метод . Идеална за замразяване и печене.

Лесна за употреба.

Предоставя възможност за добавяне на различни вкусове DELIPASTE.

Начин на употреба-примерна рецепта:

| | |
|----------------|--------|
| КРЕМ ФЛУ | 400гр. |
| ВОДА (студена) | 1000гр |

Разбърквате **Крем Флу** и водата на трета скорост за 3-4 минути и имате един готов сладкарски крем .

Може да разбъркате **Крем Флу** в миксера с млечен или растителен крем или с кигие.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

Съхранение – транспортиране : при стайна температура, на сухо.

Сертификати :



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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





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.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|-----------------------------------|------------------|
| 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. Волуяк 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 +6oC. Приготвените 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 (20-25oC.) 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.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182803

**ОВКУСИТЕЛ Фабрийогурт
ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД И СЛАДКИШИ С ВКУС НА ЙОГУРТ.****Състав:** декстроза, обезмаслен йогурт 12%, обезмаслено мляко, малтодекстрин, лимонена киселина, аромати, лактоза.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|---------------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 380KCAL (1616KJ) |
| МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 1гр. 0,7гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 72гр. 51гр. |
| ПРОТЕИНИ | 9гр. |
| СОЛ | 0,35гр. |

Приложение: натурален продукт овкусител на вкус ЙОГУРТ за производство на сладолед и сладкарски изделия с вкус сирене/маскарпоне.

-За производство на сладолед маскарпоне и панакота, добавете 50-60гр.за 1лт. смес.

-За производство на сладолед 15гр. за 1лт. смес.

Опаковка : 1кг.

Произведено във Италия . ФАБРИ.

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.**София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

**Alma
Libre**

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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180813

**ОВКУСИТЕЛ ПАМАТИС
ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД И СЛАДКИШИ
С ВКУС НА МАСКАРПОНЕ.****Състав:** пълномаслено **мляко** на прах, декстроза, обезмаслено **мляко** на прах, желтъци от **яйца** на прах, аромати.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|-----------------------------------|-------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 476KCAL (1998KJ) |
| МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 20гр. 12,56гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 52гр. 48гр. |
| ПРОТЕИНИ | 22гр. |
| СОЛ | 0,78гр. |

Приложение: Идеален продукт овкусител на вкус маскарпоне за производство на сладолед и сладкарски изделия с вкус сирене/маскарпоне.

-За производство на сладолед маскарпоне и панакота, добавете 50-60гр.за 1лт. смес.

-За производство на сладолед 15гр. за 1лт. смес.

Опаковка : 1кг.

Произведено във Италия . ФАБРИ.

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

