


# ВЕГАН ПЛОДОВ СЛАДОЛЕД С НАТУРАЛНИ ПЛОДОВЕ / БЕЗ ЗАХАР със СТЕВИЯ

# Веган



<p>NEVIA / STEVIA  <b>НЕВИЯ ПЛОД</b>          със СТЕВИЯ          гранита</p> 	<p>182710 Невиа - Nevia 1.000 гр.          ПЮРЕ от натурални ПЛОДОВЕ* 1.000 гр.          Вода минерална (трапезна) 300 гр.          Делипейст по желание** 100 гр.</p> <p>*например, ягоди, малини, горски плодове и др.          (може да заредим, да пасираме, да опаковаме по 1к. и да съхраним във <u>фризера</u> на -20oC за ползване)          **По желание, добавяме делипейст от съответния плод за да подсилим вкуса.</p>
---	--



**Начин на работа :** Хомогенизираме всичките продукти заедно, и пускаме в сладоледената машина.



По желание, може в сладоледа да добавите парчета от **ВЕГАН КУКИС** или **ВЕГАН МЪФИН** или **ВЕГАН БРАУНИ** или да декорирате вашия сладолед с тях.

За да предадем на нашите ВЕГАН сладоледи по-богат и по-приятен вкус, предлагаме да се ползват в някои от Вашите ВЕГАН сладоледи ВЕГАН кукис или бисквити, парчета от ВЕГАН мъфини или браунис.

Продуктът „ВЕГАН КЕЙК УНИФЕРМ“ (код 210348), ще Ви осигури голяма гама от ВЕГАН приложения, за да обогатите Вашите ВЕГАН сладоледи.



# Vegan

### ВЕГАН КУКИС / рецепта

210348	Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180108	Рор Индустри - Мек Маргарин	700 гр.
	Вода	100 гр.

(По желание 200гр. плод в желе БАКБЕЛ по избор)  
 (По желание 200гр. шоколадови капки код 181401)  
 (По желание 200гр. крамбериз код 184305)  
 (По желание 70-80гр. какао ЧОКОВИК код 300104)

#### НАЧИН НА РАБОТА:

- Месим, оформяме фитили и режем по 50 гр.
- Печене : 185° С за около 10мин.



### ВЕГАН МЪФИН или КЕЙК / рецепта

210348	Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	600 гр.
	Вода	900 гр.

(По желание 200гр. плод в желе БАКБЕЛ по избор)  
 (По желание поръсвате отгоре щройзел ВЕГАН КУКИС)

#### НАЧИН НА РАБОТА:

- Измесваме в тестомесачка всички продукти заедно за 1мин. на бърза скорост.
- Поставяме сместа във форми за мъфин и печем.
- Печене на 175-180°С .
- Време 30 мин.
- След печене намазвате с неутрално студено желе ВЕГАН на БАКБЕЛ(код 180425)



### ВЕГАН МЪФИН ШОКОЛАД или КЕЙК / рецепта

210348	Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	600 гр.
300104	Какао ЧОКОВИК	80 гр.
	Вода	1000 гр.

(По желание 200гр. шоколадови капки код 181401)  
 (По желание 200гр. крамбериз код 184305)

#### НАЧИН НА РАБОТА:

Измесваме в тестомесачка всички продукти заедно за 1мин. на бърза скорост.

Поставяме сместа във форми за мъфин и печем.

Печене на 175-180°С .

Време 30 мин.

След печене намазвате с неутрално студено желе ВЕГАН на БАКБЕЛ (код180425)



### ВЕГАН БРАУНИ / рецепта

#### 1.Смес ВЕГАН

210348	Веган Кейк УНИФЕРМ	1.500 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	450 гр.
	Вода	800 гр.

Измесваме в тестомесачка всички продукти заедно за 1мин. на бърза скорост.

#### 2.Шоколадова смес ВЕГАН

300104	Какао ЧОКОВИК	110 гр.
	Вода	200 гр.
300101	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ЙАГАРА "	200 гр.
181401	шоколадови капки	350гр.
	Крокан печени бадеми	200 гр.

- Разтопяваме какаото във водата (200гр.)
- Добавяме кувертюра, шок.капки и бадемите
- Хомогенизираме двете смеси и поставяме в тава 60x40 (2-3см)
- Печене на 175-180°С .Време 45 мин.





ВЕГАН-БИО „ОРИЗОВА НАПИТКА ХОПЛА“  
 ВЕГАН-БИО „ОВЕСЕНА НАПИТКА ХОПЛА“  
 ВЕГАН-БИО „БАДЕМОВА НАПИТКА ХОПЛА“  
 ВЕГАН-БИО „СОЕВА НАПИТКА ХОПЛА“

### НАЧИН НА УПОТРЕБА

Всички продукти  
 ВЕГАН-БИО напитки ХОПЛА са:  
 -100% НАТУРАЛНИ  
 -БЕЗ ЛАКТОЗА  
 -БЕЗ ГЛУТЕН (освен „овесената напитка“)  
 -100% ВЕГАН и БИО

Пълноценен заместител на мляко  
 с КАЛЦИЙ  
 БЕЗ ДОБАВКА НА ЗАХАР



топла или студена  
 напитка като заместител  
 на млякото

Всички продукти  
 ВЕГАН-БИО напитки ХОПЛА  
 осигуряват лек и приятен ВКУС  
 с природни аромати.

Добавка към кафето, чая и всяка  
 топла или студена напитка  
 като заместител на мляко.



добавка към всеки  
 вид кафе, чай или друго  
 топло или студено пиене

Всички продукти  
 ВЕГАН-БИО напитки ХОПЛА  
 са идеални заместители на млякото  
 към всяка рецепта за сладкиши,  
 торти, бисквити, кейкове,  
 шоколадови бонбони, трюфели,  
 сладолед или друго.



заместител на мляко  
 към сладкарски рецепти  
 бисквити, печива и др.

Всички продукти  
 ВЕГАН-БИО напитки ХОПЛА,  
 осигуряват лек и приятен ВКУС  
 с природни аромати  
 на всяко ястие  
 като натурален заместител  
 на млякото.



заместител на мляко  
 към готварски рецепти

ВОДОРАСЛИТЕ АЛГАЕ, истинско природно богатство  
 в комбинация с натурален обработен ОРИЗ, СОЯ, ОВЕС,  
 осигуряват неповторими извори на енергия, протеини,  
 витамини, антиоксиданти, метали, минерали



### ДА СЕ ХРАНИШ С БИО ПРОДУКТИ Е ИЗБОР НА ЖИВОТ.

Всички съставки от „ВЕГАН-БИО НАПИТКИ ХОПЛА“ са  
 от 100% биологични (сертифицирани) природни суровини.



идеални за производство  
 на сладолед и изделия  
 БЕЗ ЛАКТОЗА

### ДА БЪДЕШ ВЕГАН Е ИЗБОР НА НАЧИН НА ЖИВОТ.

ВЕГАН начин на живот се превърна в основен сегмент от  
 хранително-вкусовата промишленост, като броят на веганските  
 продукти нараства всеки ден. Появиха се много вегански  
 ресторанти и кафенета, които се грижат за желанието на  
 потребителите за храна без животински съставки. Веганите  
 ценят разнообразието и вкуса. Продуктите от серията ВЕГАН  
 НАПИТКИ ХОПЛА са отлични заместители на мляко на всяка  
 сладкарска или готварска рецепта, осигурявайки приятен вкус  
 и натурални природни плодови аромати



ВЕГАН-БИО ХРАНЕНЕ, ЗДРАВΟΣЛОВНО ДИЕТИЧНО ХРАНЕНЕ  
 ВЕГАН-БИО НАПИТКИТЕ ХОПЛА включват всички характерни  
 черти на съвременното здравословно хранене,  
 осигурявайки всичките необходими ценни хранителни  
 стойности които успоредно със спортуване създават  
 основата за дълголетие и КАЧЕСТВЕН ЗДРАВΟΣЛОВЕН ЖИВОТ.  
 ВЕГАН-БИО НАПИТКИТЕ ХОПЛА са идеални продукти за цялото  
 семейство, за спортисти и хора, спазващи диета.



### ИЗБОРЪТ ДА ПОСТИШ Е НАЧИН НА ЖИВОТ

Всички продукти „ВЕГАН-БИО НАПИТКИ ХОПЛА“, освен  
 че произлизат от 100% биологични суровини,  
 са 100% ВЕГАН продукти без никакво присъствие  
 на суровини от животински произход и това  
 достойно ги включва в списъка на храните за  
 потребителите, които ПОСТЯТ.



ОРИЗОВО



ОВЕСОВО



БАДЕМОВО



СОЕОВО





# ОРИЗОВА НАПИТКА ХОПЛА

**ОРИЗОВАТА НАПИТКА ХОПЛА**, с водорасли АЛГАЕ дава енергия, подобрява храносмилането и насърчава растежа на клетките, забавяйки процеса на стареене и увеличавайки притока на кръв.

### ПРЕДИМСТВА

- 100% веган, 100% биологичен продукт
- без лактоза, без глутен, без захар
- предпазва кожата (ПАБК)
- срещу стареене (инозитол)
- осигурява много енергия
- подобрява храносмилането
- извор на калций
- подходящ за потребители, които постят

**ОРИЗОВАТА НАПИТКА ХОПЛА** се ползва както обикновено мляко, като топло или студено питие, или вместо мляко в рецепти за готварство и сладкарство за производство на ВЕГАН или БИО изделия.

ПРЕДИМСТВА  
- СЪДЪРЖИ 16% ОРИЗ  
- БЕЗ ИСКУССТВЕНИ ДОБАВКИ  
- БЕЗ ИСКУССТВЕНИ АРОМАТИ  
- МОЛ, САХАР



Състав: вода, ориз 16%, олио от слънчоглед, морски водорасли алгае (lithothamnium calcareum), сол.



**ОРИЗОВАТА НАПИТКА ХОПЛА** осигурява енергия, подобрява храносмилането и развива клетките забавяйки стареенето. Парааминобензоената киселина, която природно съдържа, е антиоксидант действащ противвъзпалително запазвайки кожата.

**ВОДОРАСЛИТЕ АЛГАЕ**, богат източник на хранителни вещества, съдържащи над 60% протеини, антиоксидант бетакаротин, витамин B12, желязо и други важни минерали.

**ЕДНО ИСТИНСКО ПРИРОДНО БОГАТСТВО**

### ПРИМЕРНА РЕЦЕПТА

ВЕГАН - ПОСТНИ БИСКВИТИ С „ОРИЗОВА НАПИТКА ХОПЛА“ (без масло и яйца)

Разбъркваме в миксера 120гр. маргарин (нарязан на малки парчета на стайна температура) заедно с 120гр. черен разтопен кувертюр. Добавяме 120гр. кафяв захар, 160гр. „ОРИЗОВА НАПИТКА ХОПЛА“ и продължаваме разбиването на бавна скорост „докато се получи хомогенизирана смес. Постепенно добавяме пресято 140гр. брашно, 5гр. набухвател, 3гр. сол, 50гр. какао и по желание малко натурална ванилия. Като се получи добре хомогенизирана смес поставяме в хладилник за 40мин. С тестото оформяме топки, поставяме в тава, върху пергаментова хартия и печем на предварително загрята фурна на 180оС за около 10-12мин.

Рецептата важи и за другите продукти на серията „НАПИТКИ ХОПЛА“



**ОВЕСЕНАТА НАПИТКА ХОПЛА**, с водорасли АЛГАЕ, много богат на фибри, подобрява храносмилането и оформя предпоставки за отслабване.

### ПРЕДИМСТВА

- 100% веган, 100% биологичен продукт
- без лактоза, без захар, подходящ за диета
- понижава кръвното налягане
- помага при стомашни проблеми
- понижава нивата на холестерола
- подобрява храносмилането, запазва от рак
- подобрява физическите показатели
- много подходящ за спортисти
- подходящ за потребители, които постят

**ОВЕСЕНАТА НАПИТКА ХОПЛА**, се ползва както обикновеното мляко, като топло или студено питие, или вместо мляко в рецепти за готварство и сладкарство за производство на ВЕГАН или БИО изделия.

ПРЕДИМСТВА  
- СЪДЪРЖИ 16% ОВЕС  
- БЕЗ ИСКУССТВЕНИ ДОБАВКИ  
- БЕЗ ИСКУССТВЕНИ АРОМАТИ  
- МОЛ, САХАР



Състав: вода, 16% пълнозърнест овес, слънчогледово олио, морски водорасли алгае сол.



**ОВЕСЕНАТА НАПИТКА ХОПЛА** съдържа значително количество овесени фибри осигурявайки правилно храносмилане и чувство за ситост, загуба на килограми.

**ВОДОРАСЛИТЕ АЛГАЕ**, богат източник на хранителни вещества, съдържащи над 60% протеини, антиоксидант бетакаротин, витамин B12, желязо и други важни минерали.

**ЕДНО ИСТИНСКО ПРИРОДНО БОГАТСТВО**

### ПРИМЕРНА РЕЦЕПТА

ЗДРАВΟΣЛОВНА „ВЕГАН-ПОСТНА ДОМАШНА ЯБЪЛКОВА ПИТА С „ОВЕСЕНА НАПИТКА ХОПЛА“ (без масло и яйца)

Почистваме 300гр. ябълки, режем ги на малки парчета и след като ги варим пасираме ги в блендер да да станат пюре.

Загряваме 150гр. „ОВЕСЕНА НАПИТКА ХОПЛА“ и хомогенизираме добре със 75гр. кафяв захар и 50гр. мед. Добавяме 350гр. снежинки от овес (куакер), 5 гр набухвател и 5гр. канела.

Хомогенизираме добре двете смеси. Намазваме тepsията с маргарин, изсипваме в него сместа.

Печем за 25-30мин. в предварително загрята фурна на 180оС.

След печене, оставяме да изстине за около 10мин. извън фурната, поръсваме с пудра захар и сервираме.

Рецептата важи и за другите продукти на серията „НАПИТКИ ХОПЛА“



# ОВЕСЕНА НАПИТКА ХОПЛА



# СОЕВА НАПИТКА ХОПЛА



**СОЕВАТА НАПИТКА ХОПЛА** осигурява всички предимства на висококачествените соеви плодове, смлени и комбинирани с натурални водорасли „алгае“, представяйки вкусна, гладка и млекообразна напитка.

### ПРЕДИМСТВА

- 100% веган, 100% биологичен продукт
- без лактоза, без глутен, без захар
- високи хранителни стойности
- за спортисти и за диета
- много лесно храносмилане
- извор на калций
- съдържа витамини B2, B12 и D
- запазва от рак, стрес и вирусни инфекции
- предпазва кръвоносните съдове (Ω-3 и Ω-6)
- подходящ за потребители, които постят

СОЕВАТА НАПИТКА ХОПЛА, се ползва както обикновеното мляко, за пряка консумация като топло или студено питие или вместо мляко в рецепти за готварство и сладкарство. Подходящо за производство на ВЕГАН или БИО изделия.

Състав: вода, соя 8% (италиански произход), морски водорасли алгае (*Lithothamnium calcareum*).

Състав: вода, бадеми 5%, стабилизатор: теленова гума, сол.



СОЕВАТА НАПИТКА ХОПЛА осигурява значително качествени природни протеини (аргинин и казеин), лецитин, омега 3, скорбяла, витамини от група B. Влияе пряко на белтъчния синтез, стимулира дейността на кръвоносната система.

ВОДОРАСЛИТЕ АЛГАЕ са богат източник на хранителни вещества, съдържащи над 60% протеини, антиоксидант бетакаротин, витамин B12, желязо и други важни минерали.

**ЕДНО ИСТИНСКО ПРИРОДНО БОГАТСТВО**

### ПРИМЕРНА РЕЦЕПТА

**ЗДРАВΟΣЛОВЕН – ПОСТЕН ДОМАШЕН ВЕГАН КАПКЕЙК СЪС „СОЕВА НАПИТКА ХОПЛА“**

Хомогенизираме добре 230гр. „СОЕВА НАПИТКА ХОПЛА“ с 5гр. ябълков оцет и оставяме да узрее за 3-4 минути. В голяма купа просеяваме добре: 280гр. брашно, 30гр. царевица нишесте, 4гр. набухвател, 3гр. сода и 2гр. сол. Разбиваме на бавна скорост в миксер 120гр. маргарин и 300гр. захар само за 2 минути. Хомогенизираме добре трите смеси като добавяме и малко ванилия. Пълним до 2/3 форми за капкейки и печем на предварително загрята фурна на 180оС за около 20-25 минути. Изваждаме и оставяме да изстинат.

Рецепта за крем: Разбиваме добре в миксер 240гр. маргарин с 600гр. пудра захар на бърза скорост поне за 3 мин. Добавяме малко ванилия, 70гр. „СОЕВА НАПИТКА ХОПЛА“ и разбиваме на бавна скорост за още 7мин. Поставяме върху капкейковете (след като изстинат) и декорираме с пресни малини.

Рецептата важи и за другите продукти на серията „НАПИТКИ ХОПЛА“



**БАДЕМОВАТА НАПИТКА ХОПЛА** осигурява всичките хранителни и здравословни стойности на плод бадем.



# БАДЕМОВАТА НАПИТКА ХОПЛА

### ПРЕДИМСТВА

- 100% веган, 100% биологичен продукт
- без лактоза, без глутен, без захар
- ниско-калорично
- за спортисти и за диета
- богат на витамин E
- извор на калций
- подобрява физическите показатели
- много подходящ за спортисти и диета
- подходящ за потребители, които постят

БАДЕМОВАТА НАПИТКА ХОПЛА, се ползва както обикновеното мляко, като топло или студено питие или вместо мляко в рецепти за готварство и сладкарство за производство на ВЕГАН или БИО изделия.



КОД 011105



Състав: вода, бадеми 5%, стабилизатор: теленова гума, сол.

### ПРЕДИМСТВА

- БАДЕМИ 5%
- БЕЗ ИЗКУСТВЕНИ АРОМАТИ
- МОРСКИ СОЛ, ПОД 0.1%

БАДЕМОВАТА НАПИТКА ХОПЛА осигурява всичките хранителни и здравословни стойности на плода бадем: засилва имунната система, редуцира холестерола, атакува сърдечните проблеми, регулира кръвното налягане, много богат на протеини, повишава мозъчната активност, действа срещу запек, спомага за отслабване и др.

### ПРИМЕРНА РЕЦЕПТА

**ЗДРАВΟΣЛОВЕН – ПОСТЕН ВЕГАН ШЕЙК smoothie С „БАДЕМОВА НАПИТКА ХОПЛА“ И БЪЛГАРСКИ ГОРСКИ ПЛОДОВЕ**

В пасатор или блендер на висока скорост хомогенизираме 100гр. малини, 100гр. кълини и 100гр. ягоди с 150-200гр. „БАДЕМОВА НАПИТКА ХОПЛА“.

(плодовете може да бъдат замразени и пожелание може да добавим и 100гр. банан нарязан на парчета.)

Сервираме веднага, по желание с лед и малко листа от мента.

Рецептата важи и за другите продукти на серията „НАПИТКИ ХОПЛА“



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182710

НЕВИА - NEVIA

Сгъстител за сладолед

**СЪСТАВ:** подсладители изомалт, сорбитол, стевииол, малтодекстрин, фибри, картофени протеини, емулгатор Е 472е, гум гуар, гум ксантан, гум тара, натурални млечни аромати.

БЕЗ ГЛУТЕН.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	260KCAL (1080KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,8гр. 0,7гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	60,0гр. 2,6гр.
ПРОТЕИНИ	2,1гр.
СОЛ	0,05гр.

**Опаковка :** 1 кг.

**Производител :** ФАБРИ - Италия

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

**Приложение:**

Сгъстител за сладолед без захар а от посладители основани на стевиа.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

**Срок на годност:** виж опаковката

**Съхранение – транспортиране :** на сухо и тъмно при стайна температура.

**София**

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



