

## ХРУПКАВА ТОРТА „КАРАМЕЛ – CAMEL“ серия DELUX LINE

### СЪСТАВ

- I.Пандишпан Супер бискуйт
- II.Карамелов крем
- III.Крем шоколад
- IV.Хрупкава основа флорента

### I - Пандишпан Супер бискуйт

|        |                       |           |
|--------|-----------------------|-----------|
| 180701 | Супер бискуйт КОМПЛЕТ | 1.000 гр. |
|        | Яйца                  | 600 гр.   |
|        | Вода                  | 200 гр.   |

#### ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбърквате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на 3-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост. За съд (тепсия) 50 x 70 слагаме двойно количество. Поставяме сместа в райфта или тепсия.

Печене: За фурна с топъл въздух 180°С - Друга фурна 200°С

Време: 30-40 минути в зависимост от размера

### II – Карамелов крем.

|        |                                     |         |
|--------|-------------------------------------|---------|
| 180301 | Млечна сметана 35% Елевир ELLE&VIRE | 300 гр. |
| 010101 | Растителна сметана ХОПЛА COOPERLAT  | 300 гр. |
| 180301 | Мляко 3,5% Елевир - ELLE&VIRE       | 180 гр. |
| 180903 | Фонд руаял BAKELS                   | 180 гр. |
| 182909 | Делипаст карамел FABBRI             | 20 гр.  |

#### ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбърквате млечния крем с ХОПЛА до меки връхчета.

Разбъркваме Фонд руаял с топло млякото. Добавяме Делипаст карамел и на края хомогенизираме двете смеси на части.

### III – Крем шоколад

|        |                                      |         |
|--------|--------------------------------------|---------|
| 184902 | НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 55% | 600 гр. |
| 010101 | Растителна сметана ХОПЛА COOPERLAT   | 400 гр. |
|        | Сироп                                | 150 гр. |

#### ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркваме растителната сметана ХОПЛА, добавяме сироп и после разстопения кувертюр и хомогенизираме.

### IV – Хрупкава основа флорента Florenta

|        |                                      |         |
|--------|--------------------------------------|---------|
| 181601 | Флорента КОМПЛЕТ                     | 350 гр. |
| 090221 | Бадем бланширан филиран печен        | 200 гр. |
|        | Лешник крокан                        | 150 гр. |
| 184902 | НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 55% | 95 гр.  |
|        | Олио                                 | 35 гр.  |

#### ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркваме Флорента с ядките и печем за 15 минути на 180°С. Като се охлади го разчупваме и добавяме разстопения кувертюр заедно с олиото така ,че да се оформи една хрупкава основа.

### V – Глазура – гласаж карамел.

|        |   |         |
|--------|---|---------|
| 180425 | Огледално неутрално глаже за студен метод   | 870 гр. |
| 180430 | Концентрирано неутрално желе за топъл метод | 320 гр. |
|        | Вода  | 190 гр. |
| 182909 | Делипаст карамел FABBRI                     | 35 гр.  |

#### ИЗПЪЛНЕНИЕ

Кипваме водата заедно с топлото желе и добавяме студеното желе с Делипаст карамел. Ползваме на 40оС

#### СГЛОБЯВАНЕ

- |                             |                              |
|-----------------------------|------------------------------|
| 1. Пандишпан Супер бискуйт  | 5. Крем шоколад              |
| 2. Карамелов крем           | 6. Пандишпан Супер бискуйт   |
| 3. Пандишпан Супер бискуйт  | 7. Карамелов крем            |
| 4. Хрупкава основа флорента | 8. Глазура – гласаж карамел. |



De Luxe  
line



### ХАРАКТЕРИСТИКА НА ХРУПКАВА ТОРТА „КАРАМЕЛ – CAMEL“ /серия DELUX LINE

Три етажа от ванилов пухкав и ароматен ПАНДИШПАН СУПЕРВИСКУЙТ произведен с пресни яйца, между тях последователно баварски „карамелов крем“, хрупкав карамелов етаж от бадеми и лешници и шоколадов крем. КАРАМЕЛОВА ГЛАЗУРАТА която запечатва изцяло тортата осигурявайки вкус, трайност и отлична визия.

#### ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технология 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 който представяме.

|        |  |   |   |  |   |
|--------|--|---|---|--|---|
| 180701 | <b>СУПЕР БИСКУИТ</b><br>Ванилов пандишпан                                  |    |    | Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура. Не се рони..Подходяща за замразяване.  | Изключителен аромат и вкус.<br>Смес за ванилов пухкав пандишпан, готов за употреба.Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, емулгатори, обезмаслено мляко на прах, набухватели,аромати.  |
| 184902 | <b>НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА"</b><br>какао 55%<br>масленост 36%            |    |    |    | Черният кувертюр 55% от СЕМОИ е създаден за бърза употреба с богат Каков-битер вкус и аромати и много добра течливост. Четвърто ниво течливост 98% под 30микрона.   |
| 180301 | Млечна сметана <b>ЕЛЕВИР 35%</b> -<br>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  |
| 010101 | Растителен крем <b>ХОПЛА 26,7%</b>   |    |    | със захар.<br>За декорация, зафилване, ганажи, мусове, сладкарски кремове и всяка сладкарска употреба.   | <b>ТРОЙНО РАФИНИРАНИ, ФРАКЦИОНИРАНИ, КОКОСОВОПАЛМОВИ МАЗНИНИ 26,7%.</b><br>Осигурява кремова, стабилна, плътна структура, изключително вкусна и ароматна. С голям и много стабилен обем (2,9пъти) след разбиване, с голяма трайност и ефирен вкус. Не изсъхва и не се напуква.  |
| 180430 | Концентрирано неутрално желе за топъл метод (72brix), <b>ДЕЛУКС-БАКБЕЛ</b> |  |  | Затопляме 1кг. заедно с 500-700гр. вода овкусяваме и използваме.<br>Отлична реакция във фризер и хладилник.  | -Много бързо производство на различни неутрални консистенции с възможност за овкусяване и оцветяване.<br>-Неутрален вкус без никакъв мирис.<br>-Самите глазури, са отлична декорация.<br>-Отлична и вкусна основа за оформяне на всеки вид друга декорация върху тях.<br>-Отлична основа за оформяне на огледални или матови глазури.<br>-Основа за оформяне на блестящи или матови плодови или шоколадови глазури.<br>-Покриват изцяло сладкишите или тортите, без пори, осигурявайки трайност и визия.<br>-Винаги стабилни и трайни резултати.<br>-Отлична визия за много дълго време.<br>-Замразяват се без негативни резултати. |
| 180425 | Огледално неутрално глаже за студен метод (66brix), <b>ДЕЛУКС-БАКБЕЛ</b>   |  |  | Готово за използване. Идеално за желиране на тарти, кейкове, торти, пасти и др.<br>Блести продължително като огледало. Отлична реакция във фризер и хладилник. | - // -  |
| 180903 | <b>ФОНД РОАЯЛ</b>  |  |  | <b>РЕБОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО</b>   | -Пухкава, ефирна плътна структура която не се гумира, дори и след замразяване.<br>-Не се напуква.<br>-Винаги свежа и нежна структура.<br>-Поема всеки вид овкусяване и оцветяване.<br>-Задължителен продукт при всяко замразяване на крем.<br>-„Заклучва“ влагата, осигурява трайност   |
| 182914 | Карамел Делипейст  |  |  | Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.  | -основан на карамелизирана захар<br>-доза: до 10% (100гр./1000гр.)<br>-Винаги стабилно качество.  |



**Alma  
Libre**



## СПЕЦИФИКАЦИЯ

### НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 55%, масленост 36%

КОД 380502 опаковка 1к.

КОД 184902 опаковка 10к.

СЪСТАВ: захар, какаова маса, какаово масло, лецитин от слънцогледено цвете, ванилия

Може да съдържа следи от мляко и ядки

Какао минимум 55%

Максимална влага: 1,5%

Масленост 36,9%

Размер на частиците: максимум 4-8% от сухото вещество е над 30 микрона.

Производител : СЕМОИ Франция

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

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр.        |
|----------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ                | 553KCAL (2303KJ) |
| МАЗНИНИ                    | 36гр.            |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ          | 22гр.            |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ               | 48гр.            |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ            | 45гр.            |
| ТОТАЛ ПРОТЕИНИ             | 5,7гр.           |
| СОЛ                        | 0,02гр.          |

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: 24месеца след производство – виж опаковката.

Съхранение : на сухо, тъмно без мирис място.

Температура на съхранение : 15-18оС.

Влажност : максимум 70%.

**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.

| <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



**КОД: 010101      РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО**  
**ХОПЛА 1 л.**

**СЕРТИФИКАТ – ОПИСАНИЕ - АНАЛИЗ**  
**/удостоверение за качество/**

*Производство : Европейски съюз – Италия, регион Марсе*

**I. ИДЕНТИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТА :**

**A. Наименование :** *НОРЛА 1 LT – РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО*

**B. Опаковка :** *Асептична опаковка с дълъг срок на годност – УНТ tetrabric. 12 бр./стек.*

**B. Баркод :** *8000005400043*

**Г. Срок на годност :** *въж опаковката*

*12 месеца от датата на производство.*

*Във всяка опаковка е описана датата до която е най-добре да се консумира продуктът.*

**Д. СЪДЪРЖАНИЕ :** *вода, хидратирани растителни палмови мазнини 26,7%, захар, стабилизатори E420ii, E463, млечни протеини, емулгиращи агенти E472e, лецитин от соя E472b, E322, сол, естествени аромати, естествени оцветители бета каротин*

**II. СЪХРАНЕНИЕ :** *на прохладно място (до 22оС)*

*Да се пази от пряка слънчева светлина.*

*Да се съхранява на сухо място.*

**III. НАЧИН НА УПОТРЕБА :** *преди употреба сложете опаковката в хладилник най-малко за 5 часа.*

*Разбийте с миксер на голяма скорост.*

**IV. САНИТАРЕН СЕРТИФИКАТ :**

*Производителят на продукта удостоверява че :*

**A. Продукта е годен за човешка употреба.**

**B. Целия производствен процес, складирането и превоза на продукта е съобразен изцяло със законите и наредбите на Европейския съюз.**

**B. Продуктът не съдържа геномодифицирани съставки.**

**Г. Производството е сертифицирано с UNI ISO 9001:2000 (№2178/2)**

|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр.        |
| ЕНЕРГИЙНОСТ                | 300KCAL (1241KJ) |
| МАЗНИНИ                    | 26,7гр.          |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ          | 25,3гр.          |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ               | 14,3гр.          |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ            | 11,9гр.          |
| ПРОТЕИНИ                   | 0,6гр.           |
| СОЛ                        | 0,3гр.           |
| ФИБРИ                      | 0,2гр.           |

*Производител : TORRE-COOPERLAT – ITALIA.*

*Дистрибутор за България : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – СОФИЯ КВ. ВОЛУЯК УЛ. ЗОРНИЦА 99*

*Тел. 02 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

Код: 180701 **СУПЕР БИСКУИТ - Super biquit**  
**СМЕС ЗА ПАНДИШПАН И РУЛО**

**Състав:** Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, емулгатори: E472b, E472a, E472e, обезмаслено мляко на прах, набухватели E500, E450, сол, аромати.

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

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр.        |
|----------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ                | 374KCAL (1566KJ) |
| МАЗНИНИ                    | 2,3гр.           |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ          | 1,8гр.           |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ               | 83,1гр.          |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ            | 40,5гр.          |
| ПРОТЕИНИ                   | 3,3гр.           |
| СОЛ                        | 1,41гр.          |
| фибри                      | 1,4гр.           |

**Приложение:** Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура. Не се рони. Подходяща за замразяване.

**Начин на употреба-примерна рецепта:**

|               | (1)     | (2)     | (3) РУЛО |
|---------------|---------|---------|----------|
| СУПЕР БИСКУИТ | 1000гр. | 1000гр. | 1000гр.  |
| ЯЙЦА          | 600гр   | 750гр   | 800гр    |
| ВОДА          | 200гр   | 50гр    | 200гр    |

Разбъркват се СУПЕР БИСКУИТ и водата на трета скорост за 6-8 минути.

Печете на 170° C за 35-40 мин. и на 230° C за 4-5 мин. за руло.

Опаковка : чувал 25кг.

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.

| <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. 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 +6оС. 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:**

Затопяме 150гр. вода или мляко (20-25оС.) 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





**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 180430

**Сапфир неутрално -топло желе**

**Saphire Неутралн 72 Brix**

**Състав:** гликозен сироп, вода, съгъстители: пектин, регулатор на киселинността: лимонена киселина E440, натриев цитрат E330, калциев хлорид E331, калиев сорбат E509

Може да съдържа следи от: серен диоксид и серни съединения.

| <b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b> | <b>ЗА 100гр.</b> |
|-----------------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ                       | 232KCAL (986KJ)  |
| МАЗНИНИ                           | 0,0гр.           |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ                 | 0,0гр.           |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ                      | 58,1гр.          |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ                   | 58,1гр.          |
| ПРОТЕИНИ                          | 0,0гр.           |
| СОЛ                               | 0,1гр.           |
| ФИБРИ                             | 0,0гр.           |

**Опаковка :** кофа 6 кг. е

**Производител :** БАКБЕЛ – Белгия

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

**Приложение:** Глазура за сладкиши за нанасяне горещ с четка или спрей. Идеален за торти, кейкове, пасти. Може да се замразява. Основна рецепта: Сваряваме 1 кг. Сапфир неутрално\_с 500-700 г. вода.

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо при стайна температура.

**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: 180425**

**Даимонт желе неутрално**  
**DIAMOND GLAZE NEUTRO**

**Състав:** гликозен сироп, вода, натриев цитрат E330, натриев алгинат E401, сгъстител E440, карагенан E407, калциев хлорид E331, трикалциев фосфат E341, калиев сорбат E202, натурални аромати.

| <b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b> | <b>ЗА 100гр.</b> |
|-----------------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ                       | 248KCAL (1056KJ) |
| МАЗНИНИ                           | 0,0гр.           |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ                 | 0,0гр.           |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ                      | 62,1гр.          |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ                   | 62,1гр.          |
| ПРОТЕИНИ                          | 0,0гр.           |
| СОЛ                               | 0,08гр.          |
| ФИБРИ                             | 0,0гр.           |

**Опаковка:** кофа 5 кг. е

**Срок на годност:** виж опаковката

**Съхранение – транспортиране :** стайна температура – на сухо .

**Произведено във Белгия от БАКБЕЛ.**

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ:** Готово желе за студен метод.

Идеално за желиране на тарти, кейкове, торти, пасти и др. Готово за използване. Блести като огледало. Идеален за фризер и хладилник.

Желе по студен метод за покриване на торти, с продължително действие, които поддържат свежестта на плодовете или сладкишите с покритие.

**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: 182914

ОВКУСИТЕЛ ДЕЛИПЕИСТ КАРАМЕЛ

DELIPASTE CARAMEL

**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО  
С ВКУС НА КАРАМЕЛ**
**СЪСТАВ:** Карамелизирана захар (82%), вода, оцветител E150в, аромати.

Пастьоризиран продукт.

**Опаковка :** 1500гр.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр.        |
|----------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ                | 297KCAL (1264KJ) |
| МАЗНИНИ                    | 0,00гр.          |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ          | 0,00гр.          |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ               | 74,0гр.          |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ            | 41гр.            |
| ПРОТЕИНИ                   | 0,00гр.          |
| СОЛ                        | 1,5гр.           |

**Дозировка :** 100гр. към 1лт. продукт**Производител :** ФАБРИ - Италия**Вносител :** АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999**Приложение:**

-За производство на сладолед или овкусяване на сладкарски кремове. 100 гр. DELIPASTE КАРАМЕЛ на 1 литър смес.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

**Срок на годност:** виж опаковката**Съхранение – транспортиране :** на сухо и тъмно при стайна температура.**Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.**София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

