

БИСКВИТЕНА ТОРТА МАМАМИА
„КРАНЧ – ЧОКО-БИШКОТИ“
серия DELUX LINE

De Luxe
line



СЪСТАВ.

- 1.Пандишпан чокуйт.
- 2.Лел маслен крем бишкоти – флу.
- 3.Глазура неутрално даймон глаже – ВАКВЕЛ
- 4.Стройзел.

1.Пандишпан Чокуйт

| | | |
|---------------|-----------------------|------------------|
| 180703 | Чокуйт KOMPLET | 1.000 гр. |
| | Яйца | 600 гр. |
| | Вода | 200 гр. |

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбърквате всичките материали заедно на 3-та скорост за 8-10 минути. Печете на 180° C за 30-35 мин

2.Лек маслен крем бишкоти – флу.

| | | |
|---------------|---|------------------------------|
| | Вода | 1.000 гр. |
| 180802 | Крем флу - Crème flou KOMPLET | 450 гр. |
| 180301 | Млечна сметана 35% ELLE&VIRE | 450 гр.(леко разбита) |
| 180101 | Маргарин рор - S.RORE DRAGSABAЕК | 350 гр. |
| 183113 | Куки кранч МАММА МΙΑ | 300 гр. |
| 180903 | Фонд роаял - ВАКЕLS | 180 гр. |
| 182927 | Делипейст бишкоти FАВВRI | 170 гр. |
| | Вода (топла) | 150 гр. |

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме водата с крем ФЛУ, добавяме маргарина супер рор –мек-, делипейст бишкоти и Продължаваме да разбиваме. После, хомогенизираме с леко разбита млечна сметана на части. Накрая включваме куки кранч и хомогенизираме.

3.Глазура Даймонт глаже неутрално - Diamond Glaze Neutral

| | | |
|---------------|---------------------------------------|------------------|
| 180425 | Даймонт глаже неутрално ВАКВЕL | 1.000 гр. |
| 180425 | Сафир неутр. Топло желе ВАКВЕL | 300 гр. |
| | Вода | 250 гр. |

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Варим водата със Сафир и добавяме даймонт глаже неутрално. Ползваме на около 400с.

4.Стройзел.

| | | |
|---------------|---------------------------|----------------|
| 330103 | Сладкарско Брашно | 750 гр. |
| | Захар | 500 гр. |
| 184015 | Масло 82% БАУРАЛИЯ | 500 гр. |

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбъркваме всичките продукти заедно докато се получи ронлива структура. Печем на 180оС за 10-15мин.



СГЛОБЯВАНЕ: Поставяте последователно, три етажа „Лек маслен крем бишкоти – флу“ между шоколадов „Пандишпан Чокуйт“ като в дъното има пандишпан и около ринг и от горе крем. След замразяване, покриваме с „Глазура Даймонт глаже неутрално“ и декорираме със „стройзел“.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА БИСКВИТЕНА ТОРТА „КРАНЧ-ЧОКО-БИШКОТИ“ /серия DELUX LINE

Три етажа от богат на какао пухкав и ароматен ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН ЧОКУЙТ произведен от пресни яйца, между тях ЛЕК МАСЛЕН КРЕМ НА ВКУС БИСКВИТИ и ШОКОЛАДОВ АКЦЕНТ С ХРУПКАВИ ЛЕШНИЦИ И ПАРЧЕТА БИСКВИТИ. НЕУТРАЛНАТА ЗАЛИВКА покрива напълно тортата осигурявайки трайност и неповторима визия. БИСКВИТЕНИ ПАРЧЕТА СТРОЙЗЕЛ, приготвени с масло придават хрупкавост, символика и много фина релефна визия.

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.

| | | | | | |
|---------|--|---|---|---|---|
| 180703 | ЧОКОУИТ Шоколадов пандишпан 10к. |  |  | Смес за шоколадов пухкав пандишпан, готов за употреба. | Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура. Богат шоколадов вкус. Не се рони. Изключителен аромат и вкус. Подходяща за замразяване. Ползвате пресни яйца. |
| 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 |
| 0180101 | Супер рор мек маргарин 80% |  |  | Мек маргарин за сладкарство. За кремове, мусове, дребни сладки, кейкове, кифли, козунаци, паста флора, бисквити, петифури и други сладкиши. | Мек маргарин с изключителна обемност при маслени кремове. С природни аромати, които остават и след печенето. Придава обем на сладките и краваите. Лек и вкусен! |
| 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 |
| 182927 | Бишкоти Делипейст |  |  | Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др. | -основан на мляко, жълтъци, нишесте и др. -доза: до 5-8% (50-80гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество. |
| 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, пълномаслени млека) -Бързо и стабилно производство (300-400гр. КРЕМ ФЛУ-1000гр. студена вода) - Много богат млечен вкус. - Мека и кадифена структура. |
| 180430 | Концентрирано неутрално желе за топъл метод (72brix), ДЕЛУКС-БАКБЕЛ |  |  | Затопляме 1кг. заедно с 500-700гр. вода овкусяваме и използваме. Отлична реакция във фризер и хладилник. | -Много бързо производство на различни неутрални консистенции с възможност за овкусяване и оцветяване. -Неутрален вкус без никакъв мирис. -Самите глазури, са отлична декорация. -Отлична и вкусна основа за оформяне на всеки вид друга декорация върху тях. -Отлична основа за оформяне на огледални или матови глазури. -Основа за оформяне на блестящи или матови плодови или шоколадови глазури. -Покриват изцяло сладкишите или тортите, без пори, осигурявайки трайност и визия. -Винаги стабилни и трайни резултати. -Отлична визия за много дълго време. -Замразяват се без негативни резултати. |
| 180425 | Огледално неутрално глаже за студен метод (66brix), ДЕЛУКС- БАКБЕЛ |  |  | Готово за използване. Идеално за желиране на тарти, кейкове, торти, пасти и др. Блести продължително като огледало. Отлична реакция във фризер и хладилник. | - // - |



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180703 ЧОКОУЙТ - SHOQUIT

СМЕС ЗА ПАНДИШПАН И РУЛО вкус ШОКОЛАД

Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, какао на прах (5,5%), емулгатори: E472b, E472a, E472e, набухватели E500, E450, обезмаслено мляко на прах, аромати, сол.

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 | 376KCAL (1574KJ) |
| МАЗНИНИ | 3,4гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 2,8гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 79,8гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 47гр. |
| ПРОТЕИНИ | 4гр. |
| СОЛ | 1,83гр. |
| фибри | 3гр. |

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

Начин на употреба-примерна рецепта:

| | (1) Пандишпан | (2) Пандишпан по мек | (3) РУЛО |
|---------|------------------|----------------------------|-------------|
| ЧОКОУЙТ | 1000гр. | 1000гр. | 1000гр. |
| ЯЙЦА | 600гр | 500гр | 500гр |
| ВОДА | 200гр | 250гр | 500гр |

Разбъркват се ЧОКОУЙТ и водата на трета скорост за 8-10 минути.

Печете на 180° С за 30-35 мин. и на 210° С за 8-9 мин. за руло.

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

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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180108

МАРГАРИН ПОР ИНДУСТРИ
ROR INDUSTRY

Мек маргарин за сладкарство.

СЪСТАВ: Палмово олио, рапично олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, кокосово олио, емулгатори: (Е471, Е475, Е322),

Консервант: калиев сорбад (Е202), аромати, антиоксидант (Е304, Е306), окислител (Е330), оцветител: В-каротен (Е160А).

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|-----------------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 720KCAL (2960KJ) |
| МАЗНИНИ | 80гр. |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 34гр. |
| Мононенаситени | 27гр. |
| Полиненаситени | 7гр. |
| 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

Опаковка : кашон 4 бр. X 5кг. (20кг.)

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 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.

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





СПЕЦИФИКАЦИЯ

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.



СПЕЦИФИКАЦИЯ

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, аромати, 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 тарти. 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.



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0378690025, 0878244715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.



София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182927

ОВКЕСИТЕЛ делипеист БИШКОТИ

**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО
С ВКУС БИШКОТИ**

СЪСТАВ: Мляко 52,5%, Захар, гликозен сироп, пастьоризирани яйца 10%, аромати, модифицирано нишесте, оцветители E101(Riboflavin) - E 160a (β- carotene)
Пастьоризиран продукт.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100гр. :

| | |
|-------------------|-------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 309KCAL (1307 KJ) |
| МАЗНИНИ | 5 G |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 2,7 G |
| НАТРИЙ | 0,5G |
| ПРОТЕИНИ | 3G |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 63G |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 59G |

Опаковка : 1,5 кг.

Производител : ФАБРИ - Италия

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

Приложение:

50гр. за 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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180425

Даимонт желе неутрално
DIAMOND GLAZE NEUTRO

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

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|-----------------------------------|------------------|
| 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 тарты, 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: 180430

Сапфир неутрално -топло желе **Saphire Неутралн 72 Brix**

Състав: гликозен сироп, вода, съгстител: 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.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр. |
|-----------------------------------|------------------|
| 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

