

ТОРТА „ГАЛАКТОБУРЕКО НОНА“
/ cake “ γαλακτομπούρεκο NONA”

СЪСТАВ

- хрупкава основа
- етаж от кори АЛЕКСАНДРОС
- крем галактобуреко НОНА

-Неутрална глазура.

-хрупкава основа ФАУЛЕТИН

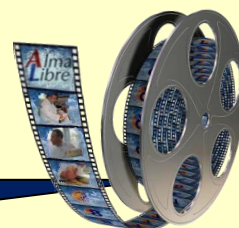
180812	КИРИНА Лешник 13% (леко затоплена)	500 гр.
300201	ФЕУЛЕТИН	300 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (разтопено)	100 гр.
	Сол	3 гр.

Хомогенизираме разтопеното масло с КИРИНА (мека) и солта и накрая хомогенизираме с ФЕУЛЕТИН. Разстиламе в тава и режим на желан размер, в зависимост от тортата която желаем.

-етаж от кори АЛЕКСАНДРОС

240107	КОРИ КАСАНДРА ПЕЙСТРИ (45см.Х45)	8бр.
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% (разтопено)	
	Сироп 35о*	

**Видеорецепта за кори
галактобуреко
натиснете тук (3мин.)**



*СИРОП 35о

Приготвяме сироп с захарност 35о

(3000гр. захар, 1100гр. вода, 600гр гликоза, половин лимон/ Сваряваме всичките продукти заедно).

Оставяме сиропа да се охлади.

Осем бройки кори КАСАНДРА ги намазваме с четка последователно с разтопено масло ФЕРМЕНТЕ.

Печем на предварително загрята фурна, на 160оС, за около 12-15мин. докато корите получат златист приятен цвят.

Като корите са горещи, сиропираме със студен сироп 33 града през лятото 35града(около 100гр. сироп)
Желателно е да ги ползваме следващия ден.

https://youtu.be/JL5jpw_TBe8

-крем галактобуреко НОНА

	вода	500 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР (разбита)	350 гр.
180802	КРЕМ ФЛУ	180 гр.
180903	ФОНД РОАЯЛ	100 гр.
192952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА	45 гр.

Разбиваме в миксера, водата, КРЕМ ФЛУ, ФОНД РОАЯЛ и ДЕЛИПЕЙСТ НОНА за 5мин. на трета скорост. После хомогенизираме ръчно с разбитата сметана на етапи.

-Неутрална глазура.

180425	Огледално неутрално глаже за студен метод	1000 гр.
	Вода	180 гр.

Затопляме, хомогенизираме и ползваме на 45-50°С

СГЛОБЯВАНЕ / по обратен начин в форма

1. В дъното етаж „крем галактобуреко НОНА“
2. етаж от кори АЛЕКСАНДРОС
3. етаж „крем галактобуреко НОНА“
4. етаж от кори АЛЕКСАНДРОС
5. хрупкава основа ФАУЛЕТИН
6. Неутрална глазура.



ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТОРТА ГАЛАКТОБУРЕКО – НОНА /серия NONNA RACHELE

„Нона Рачеле“ е съвкупност от кухненските аромати на нашета БАБА: изпечено брашно и захар, масло и яйца.

-Хрупкави сиропирани кори (вместо пандишпан) и от страни на тортата

-Специален сладкарски КРЕМ ГАЛАКТОБУРЕКО /иновацията среща традицията/

Глазура: неутрално плътно шеле което запечатва тортата осигурявайки **ОТЛИЧНА ВИЗИЯ и ДЪЛГА ТРАЙНОСТ**

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!**

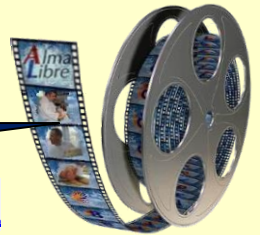


Обърнете се към
технолозите на **АЛМА ЛИБРЕ:**
Тел.0878984887,
0878257904



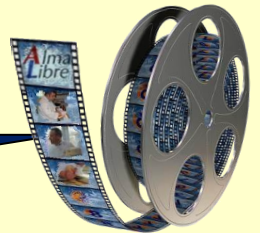
Видеорецепта за
традиционно
галактобуреко
натиснете тук

<https://youtu.be/5e6bZ0b-c5Q>



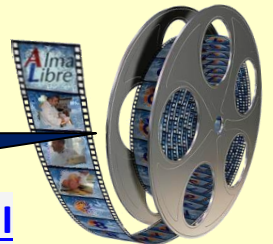
Видеорецепта за
сладолед НОНА
галактобуреко
натиснете тук
мин. 23:25-35:10

<https://youtu.be/T7vuarFnOYE>



Видеорецепта за
Сладоледена торта
галактобуреко
натиснете тук
мин. 60:13-60:31

<https://youtu.be/20bEEf0ufDI>



Видеорецепт
ЗА ТОРТИ НОНА
и видеоинформация
за НОНА

УВОД/ПРЕДСТАВЯНЕ НА ДЕЛИПЕЙСТ „НОНА РАЧЕЛЕ“ -2,37мин: <https://youtu.be/1v-IWuTrg8E>
РЕЦЕПТА 1/ КЕКSOBA ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ -10,46мин: <https://youtu.be/Hb0uOzHg8Rc>
РЕЦЕПТА 2/ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ АМАРЕТИ АСОРТИ -10,59мин: <https://youtu.be/NOBTJamAtTA>
РЕЦЕПТА 3/ ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ ПРЕМИУМ КРАНЧ -14,07мин: <https://youtu.be/uS-DZnUIUzq>
РЕЦЕПТА 4/ „НОНА РАЧЕЛЕ“ БИСКВИТИ АМАРЕТИ -3,51мин: <https://youtu.be/99QLhSsifhI>

РЕЦЕПТИ / СЛАДОЛЕД „НОНА РАЧЕЛЕ“:

РЕЦЕПТА „СЛАДОЛЕД ЗЕПОЛА“ - 1,28мин: <https://www.youtube.com/watch?v=LfnDX8sCT-I&t=3s>
РЕЦЕПТА „СЛАДОЛЕД ЕЙПЛ-ПАЙ“ - 1,24мин: <https://www.youtube.com/watch?v=qy6x7DJ4GZk>
РЕЦЕПТА „СЛАДОЛЕД САХЕР КЛАСИКА“ - 1,29мин: <https://www.youtube.com/watch?v=rLeAeHxGxP4>
РЕЦЕПТА „СЛАДОЛЕД АРАГОСТЕЛЕ“ - 1,33мин: <https://www.youtube.com/watch?v=fS95aKvIocY>

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.

192952	Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ			сладкарска паста, делипейст, който дава натурални аромати на масло, яйца, брашно и захар	Идеално балансиран продукт, на вкус и аромат, способен да предизвика традиционни сладкарски асоциации на домашната аура, мириса и уюта от преგრъдката на баба, когато ни е черпила с току-що пригответи домашни сладки и лакомии.
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
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
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.
180425	Огледално неутрално глаже за (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.	-Натурален вкус БЕЗ МИРИС -Готова за употреба по студен метод -Разработват и по топъл метод -Не изсъхва, не губи глянц
300201	ФЕУЛЕТИН вафлени трохи карамелизирани			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 порьска върху всеки сладкиш придавайки вкус и изискан вид.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 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.
180812	КИРИНА Лешник 13%,			Какаов крем с отличен лешников вкус (13%) за глазури, пълнежи и печене. Хомогенизиран с НЕхидрогенирани палмови мазнини под 30мм. Има силен какаов вкус и овкусява всяка сладкарска основа.	-Гладка структура, добра покривност (под 30 мм) -Може да се пече. -Богат на вкус пълнеж, усвоява млечен, маслен и сметанов крем, поема алкохолни настойки. -Подходящ за всяка сладкарска нужда.

СПЕЦИФИКАЦИЯ
ХРУПКАВИ МАСЛЕНИ ВАФЛЕНИ ЛЮСПИ



Код: 300201 **ФЕУЛЕТИН КАКАО БЕРИ**
paillete feuilletine/ CACAO BERRY – BERRY CALLEBAUT/

СЪСТАВ: Пшенично брашно 41%, захар 45,5%, сухо пълномаслено **мляко**, **млечни** протеини, сол, малцов ечемичен екстракт, содиум бикарбонат.
Може да съдържа следи от соя.

Опаковка : 4 x 2,5к.

Производител : CACAO 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

180812 КИРИНА

ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ

Лешник 13% - нехидрогенизирани мазнини 33-36%

Готов за използване.

Състав: Захар, растителни палмова мазнини, лешници 13%, обезмаслено мляко, обезмаслено какао на прах 6%, емулгатори : соев лецитин E322, натурална ванилия

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	557KCAL (231KJ)
МАЗНИНИ	35,2гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	12,6гр.
Мононенаситени	18,0гр.
Полиненаситени	4,4гр.
Трансмазнини	0,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	53,5гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	48,1гр.
ПРОТЕИНИ	5,7гр.
ФИБРИ	2,8гр.

Използва се като всеки лешникокакаов крем и придава много богат лешников вкус със силен какаов акцент.

Приложение: какаов крем с отличен лешников вкус (13%) за глазури, пълнежи и печене. Има силен какаов вкус и овкусява всяка сладкарска основа. Подходящ за всяка сладкарска нужда.

Характерни черти: Добра плътност, гладка структура, много добра покривност –, гъвкав (позволява и замразяване), поема алкохолни настойки, усвоява лесно млечен, маслен и сметанов крем, реагира идеално в комбинации с ядки, стафида, сушени кайсии, както и пасти от ядки или други овкусители. При топлинна обработка (max 40°C – 45°C), бързо усвоява мазнините, добива кадифена структура и усилва захарите в него. Идеално съчетание с растителна или млечна сметана за производство на пълнежи за сладкиши или производство на шоколадови мусове.

Съвети: Не забравяйте да използвате суха и чиста шпатула при работа с продукта. След като се отвори, да се затваря със собствения капак и да се съхранява както е описано по-горе.

Чисто тегло : е 10кл.

Произведено FLANDERS filling & compounds

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

Внимание! Използването и обработването на продукта, винаги с чисти ръце и чисти и сухи инструменти.

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение : На тъмно, сухо, чисто и проветриво място при температура 12-20С. На по-ниски температури има вероятност да се появят кристали от мазнини, които изчезват ако продуктът се климатизира на 20С. На по-високи температури може да се отдели малко количество олио отгоре. С добро разбъркване продуктът се хомогенизира отново.

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: Технологи: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184015

Екстра драй масло 82% Бретански

Пряно масло 82% масленост.

(отпряномляко)

Идеално масло за

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

Състав: масло от пряно мляко, масленост 82%

Без консерванти или допълнителни съставки.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
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. Волуяк 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





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%**, съгъстител : 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.

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: 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. 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 (20-25oC.) 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.



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: 180425

Даимонт желе неутрално

DIAMOND GLAZE NEUTRO

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



