

ТОРТА „СЕРАНО“ / cake “SERANO”

Tradition

СЪСТАВ

- Основа БРАУНИ
- Креме портокал
- Крем СЕРАНО
- Шоколадов гласаж

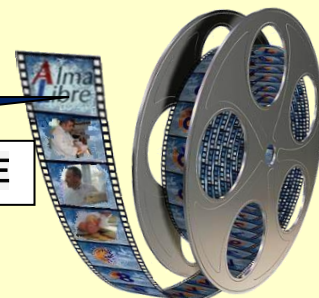


Основа БРАУНИ

180708	БЛЕК СОФТ	1000 гр.
181809	ИНВЕРТЗАХАР	120 гр.
180203	ОЛИО КАНОЛА	200 гр.
	Яйца	200 гр.
	Вода	300 гр.

Видео рецепта за
БРАУНИ

<https://youtu.be/CxiDQamCe8E>



ганаж

184903	натурален кувертюр СЕМУА 64% разтопен	500 гр.
180301	млечна сметана 35% ЕЛЕВИР	400 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ Разбъркваме течните части (Вода, Яйца, ОЛИО КАНОЛА и ИНВЕРТЗАХАР) заедно с БЛЕК СОФТ за 34-5 минути на втора скорост. Приготвяме ганажа като пускаме в микровълновата натуралния шоколад СЕМУА заедно със сметаната до 35-40 о С. Хомогенизираме.

Добавяме оформения ганаж към кеиковата основа БЛЕК СОФТ и хомогенизираме в миксера за още 1 мин. Поставяме в специални форми с височина до 1,5см. и печем. Печене:
Температура : Печка с топъл въздух : 170о С

Друга печка : 190о С Време : 12-15 минути

Креме лимono-портокалов

180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	200 гр.
	Натурален сок от портокал	100 гр.
180438	СЛАДКАРСКИ КРЕМ ЛИМОН	100 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (разтопено)	100 гр.
182240	ТУОРЛО ДИ ОВО	80 гр.
180903	ФОНД РОАЯЛ	60 гр.
182918	Портокал делипейс	10 гр.

Варим всичките продукти заедно (до 85оС) освен ФОНД РОАЯЛ.
Накрая, добавяме ФОНД РОАЯЛ и хомогенизираме.

Крем МУС СЕРАНО

184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (разтопено 45оС)	200 гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% (леко разбита)	700 гр.
	Какао	100 гр.
184903	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 64% (разтопен 55оС)	250 гр.
182303	Бренди 40о ЛУКСАРДО	40 гр.
	Готова маренга*	320 гр.

***Рецепта за маренга :**

182104	Бланс паудер	60гр.
	Вода	150гр.
191246	Пудра захар ШУГАРТ	160гр.

Изпълнение: Хомогенизираме и пресяваме БЛАНС ПАУДЕР заедно с ПУДРАТА ЗАХАР ШУГАРТ (код 191246) добавяме варена вода и разбиваме в миксер на бърза скорост докато се получи плътна, обемна и стабилна маренга.

В разтопеното масло добавяме какаото и бренди и хомогенизираме.

Добавяме разтопения шоколад и продължаваме хомогенизацията.

После добавяме ½ от разбитата сметана и хомогенизираме. После, добавяме цялата маренга и продължаваме хомогенизацията.

Накрая хомогенизираме с останалата разбита сметана.

Шоколадов гласаж

	Гликоза	300 гр.
	Захар	300 гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	500 гр.
184903	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 64% (разтопен)	500 гр.

Варим млечната сметана заедно с гликоза и захарта.

Накрая добавяме разтопения шоколад СЕМУА и хомогенизираме.

Ползваме на 40-50°С.

СГЛОБЯВАНЕ

Режим приготвения БРАУНИ на желаните размери.

Малка форма покриваме с „КРЕМЕ ПОРТОКАЛ“ .

Поставяме БРАУНИ и оставяме цялата форма в фризера да се замрази.

В голяма форма покриваме страните с „КРЕМ СЕРАНО“ и по средата поставяме замразеното съдържание от първата, малката форма.

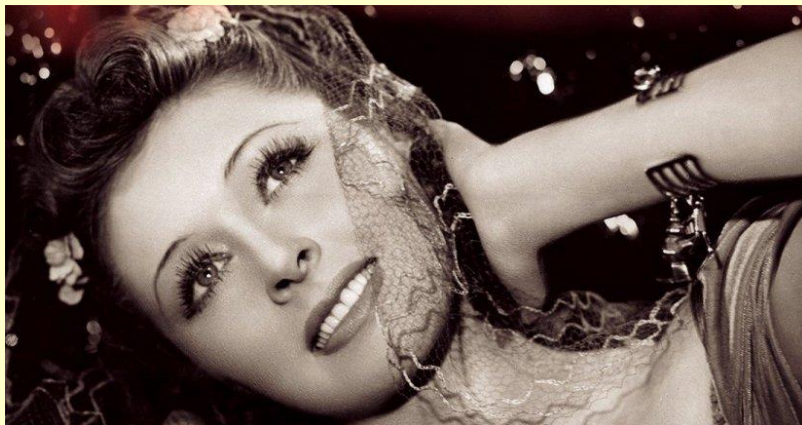
В дъното на голямата форма, поставяме още един етаж БРАУНИ.

Поставяме от ново в фризера.

След като се замрази добре, изваждаме от формата и заливаме с „Шоколадов гласаж“

Декорация, по желание.

Торта „СЕРАНО“, класическа сладкарска рецепта известна по целия свят, носи името на оперната певица от Чили Rosita Serrano (1912-1997). Известния крем СЕРАНО (шоколадов маслен крем аериран с маренга и обогатен с БРЕНДИ) се среща с портокалов яйчен креме. Рецептата, се представя за пръв път в България (ноември 2020г.) като рецептата се съобразява с съвременна, модерна визия с шоколадова глазура, характерна за развитото европейско сладкарство.



ХАРАКТЕРИСТИКА НА „ТОРТА СЕРАНО“ / серия TRADISION

Класическа гръцка ШОКОЛАДОВО-ЦИТРУСОВА торта СЕРАНО.

ЯЙЧЕН ШОКОЛАДОВ МУС „СЕРАНО“ основан на маренга.

Много плътен и блестящ шоколадов гласаж, осигурява вкус, отличен разрез 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 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.

180708	БЛЕК СОФТ Смес за шоколадов кейк и мъфини.			Смес за шоколадов кейк от масло, обогатен с яйца изключително вкусен и с голяма трайност. (съдържа яйца на прах) Какао 5,5%	Идеална смес с вкус на шоколад за приготвяне на кейк на тава, кейкове, мъфини и др. Запазва плодовете на повърхността, отлично съчетание между плод и кейк. Идеална за меки мъфини. Много бързо производство!
180203	ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс КАНОЛА.			Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавостна гризините. Подходящ за всяка употреба.	Рапичното олио на БУНГЕ-САЩ, тройно рафинирано, филтрирано и фракционирано, осигурява велурени-кремови структури на кейковете, хрупкавост и трайност на гризините. Здравословно, леко и вкусно с природни аромати, без транс мазнини
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
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО			Жълтъци от фермите на ЛИОТ (50%)Филтрирани и почистени по технология на осмоза, хомогенизирани с 50% захари.	идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Заводската технология на осмоза в процеса на пастъризацията осигурява един изключително стабилен продукт, без мирисми с голяма трайност на крайните изделия.
184903	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 64%				64% какао създава силен битер каков вкус и аромат.41% каково масло, превръща кувертюра в крем освобождавайкиоще аромати и какаови вкусове.Пето ниво течливост 98% под 30микрона.
180903	ФОНД РОАЯЛ			РЕВОЛУЦИЯ 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
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%			Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ. (затворен кръг производство)	82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.
180438	СЛАДКАРСКИ КРЕМ ЛИМОН			Готов за употреба лимонов крем за сладкарство с кремова кадифена нежна структура, уравновесен лимонов вкус, с неограничени възможности за производство на много различни сладкиши като тарти, лимонов пай и др.	Идеален крем за печене и замразяване. Бърз за употреба, лесен за производство, винаги с висококачествени и стабилни резултати. Смесва се идеално с плодове, плодови пюрета, подправки, аромати и др. -100% вегетариански продукт.

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180708

ВЛЕК СОФТ

BLACK SOF

Смес за шоколадов кейк с масло, изключително вкусен и с голяма трайност

Състав: Захар, пшенично

брашно, пшенично нишесте, какао на прах (5,5%), цели яйца на прах, модифицирано нишесте, царевично брашно с желатин, набухватели E450, E500, E341, суроватка на прах, емулгатори: E472e, E472b, E472a, сол, аромати. Може да съдържа следи от: бадеми и от соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	379KCAL (1589KJ)
МАЗНИНИ	2,2гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	82,4гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	53,8гр.
ПРОТЕИНИ	5,0гр.
СОЛ	0,97гр.
ФИБРИ	2,8гр.

Приложение:

Идеална смес с вкус на шоколад за приготвяне на кейк.

Запазва плодовете на повърхността, отлично съчетание между плод и кейк.

Идеална за меки мъфини

Начин на употреба-примерна рецепта:

	Кейк
КОМПЛЕТ BLACK SOFT	1000гр.
олио	450гр.
яйца	200гр.
вода	200гр.
ОБЩО	1850гр.

Разбърквате в миксера всички продукти заедно на втора скорост за около 3 минути.

Печене на кейк : 170° 180° C

(печене: около 35-40 минути в зависимост от размера)

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 (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 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: 182203-04

ПЛОМБИЕР - PLOMBIERE**ТУОРЛО ДИ ОВО**

СЪСТАВ: 50% пастъоризирани жълтъци от яйца с 50% захари.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	356KCAL (1490KJ)
МАЗНИНИ	13,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	4,58гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	50,3гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	50,3гр.
ПРОТЕИНИ	7,5гр.
СОЛ	0,09гр.

Опаковка : кутийка 1 кг. – 10бр.

Производител : **LIOT - Франция**

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

Приложение:

Идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити, и др.

Изпълнени всичките европейски наредби : N°178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 15 април 1992, N°466/01, 86/363. Без ГМО съставки.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 1 година от датата на производството)

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

Ако се отвори, трябва да се съхранява в хладилника 0-4оС и да се използва до 2 дена.

ХАРАКТЕРНИ, примерни РЕЦЕПТИ :**ТОПЪЛ СЛАДКАРСКИ КРЕМ**

Мляко 3,5%	1000гр.
Захар	130гр.
Пломбиер	240гр.
ХОТ КРЕМ КОМПЛИТ	90гр.
Ванилия	3гр.

Варим млякото с половината от количеството на захарта (1).

Хомогенизираме ПЛОМБИЕРА, ХОТ КРЕМ КОМПЛИТ, ванилия и останалата захар. (2).

След като се свари млякото с захарта (1) го изсипваме малко по малки в сместа (2) като разбъркваме непрекъснато. Продължаваме избирайки един от следните два варианта :

1. Добавяме топло кигие към топлия крем

2. След като изсъхне топлия крем, хомогенизираме с леко разбита млечна сметана ЕЛЕВИР.

КРЕМ КАРАМЕЛЕ

Мляко 3,5%	2000гр.
Яйца	400гр.
Пломбиер	800гр.
Ванилия	3гр.

Хомогенизираме леко, всичките продукти заедно. В дъното на формата поставяме малко ДЕЛИПЕЙСТ КАРАМЕЛ ФАБРИ и от горе изсипваме сместа. Поставяме формата във водна баня и печем на 150-160оС за 40 мин.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ



НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 64%, масленост 40%

КОД 380503 опаковка 1к.

КОД 184903 опаковка 10к.

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

Може да съдържа следи от мляко и ядки

Какао минимум 64%

Максимална влага: 1,5%

Масленост 40%

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

Производител : СЕМОІ 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 : 15-18oC.

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

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 +6°C. 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 (20-25°C.) 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: 184015

Екстра драй масло 82% Бретански

**Прясно масло 82% масленост.
(отпрясно мляко)**

Идеално масло за

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

Състав: масло от прясно 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

Код 180438

Лимонов крем

**Сладкарска основа за производство на висококачествени сладки с лимонов вкус.
Готов лимонов крем за сладкарство.**

Състав: Захар, вода, растителни палмови мазнини, царевично нишесте E1442, концентриран лимонов сос 2%, съгъстител E418, E401, средство за киселинност E330, коректор на киселинност E331, E509, оцветители E171, E160a, концентрат от лимон, аромати от лимон, консервант E202, емулгатор E433.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	288KCAL (1216KJ)
МАЗНИНИ	6,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	58,4гр
ПРОТЕИНИ	0,1гр.
НАТРИЙ	150мг.
ФИБРИ	-

- **Приложение:** Продукт готов за употреба, с кремova кадифена нежна структура, уравновесен лимонов вкус, с неограничени възможности за производство на много различни сладкиши като тарты, лимонов пай, кули, милфейг, пълнежи, кремове, мусове и др.
- Бърз за употреба, лесен за производство, винаги с висококачествени и стабилни резултати.
- Смесва се идеално с плодове, плодови пюрета, подправки, аромати и др.
- 100% вегетариански продукт.

Основна рецепта за лимонова тарта:

1. Вари се на слаб огън докато започне да се вари (90 оС).
2. Пълните предварително приготвена тарта или слагате по чаши. Оставете за 20 минути на стайна температура.
3. Поставете в хладилника поне за 3 час.
4. Гарнирайте с маренга или с декор шоколад.

Опаковка : кофа бк.

Чисто тегло : е 6000гр.

Произведено във Швеция . - BAKELS

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране :

Максимална препоръчителна температура: 6° С.

След отваряне на кутията трябва да се съхранява в хладилник и да се консумира в срок до 48 часа. НЕ СЕ ЗАМРАЗЯВА



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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



