



за професионалисти

vegan



изключително вкусни
100% ВЕГАН
кейкове, брауни, кукис
и други изделия



ВЕГАН кейк основа УНИФЕРМ



за 100% ВЕГАН
без лактоза изделия

Основа за 100% ВЕГАН
крайни изделия
печива, кейкове, мъфини, кукис и др.
за гарантирано задоволяване
на нуждите и изисквания
на съвременните потребители.



ВЕГАН
VEGAN



без лактоза
lactose-free

Сега и 100% ВЕГАН, много вкусни и здравословни сладкиши!



Да бъдеш веган е избор на начин на живот.

Това, което започна като ниша, се превърна в основен сегмент от хранително-вкусовата промишленост, като броят на веганските продукти нараства всеки ден. Израснали са много вегански ресторанти и кафенета, които се грижат за желанието на потребителите за храна без животински съставки.

Да бъдеш веган означава да се храниш със съвест.

При веганската диета съставки от животински произход като мляко, яйца и мед се заменят с алтернативи на растителна основа. Веганите ценят разнообразието и вкуса. Богатото разнообразие от вегетариански продукти и ястия означава, че веганите никога няма да пропуснат.



Продуктът „ВЕГАН КЕЙК“ (код 210348) е 100% ВЕГАН база за много бързо производство на веган крайни изделия, изключително вкусни, БЕЗ добавяне на яйца, мляко, масло или други продукти от животински произход. Освободете вашата фантазия за вкусни и пълноценни 100% ВЕГАН изделия!



ПРЕДИМСТВА:

- „ВЕГАН КЕЙК“ код 210348 е многофункционален - универсален продукт с широка гама приложения кейкове, кифли, мъфини, браунис, кукис, бисквити, тарти, печива и др.
- Крайни продукти подходящи за диета без лактоза - без животински съставки.
- Бърз и лесен - метод за производство "всичко в едно" само с три стъпки.
- Свежи крайни продукти за по-дълго време със стабилен и голям обем благодарение на внимателно подбраните брашна.

Технолозите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ сме на ваше разположение за начин на употреба, рецепти, маркетингови проекти и нови изделия по ваши параметри и изисквания. Тел. 0878 257 904, 0878 984 887.

**Alma
Libre**



Ένα βήμα μπροστά!

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 КЕИК / 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 поръсват от горе щроизел 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 намазват с неутрално студено желе ВЕГАН на БАКБЕЛ (код 180425)



ВЕГАН МЪФИН ШОКОЛАД или КЕИК / 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 намазват 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.Шоколадов 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.





С базата „Веган Кейк УНИФЕРМ“, ВЕГАН продуктите БАКБЕЛ (желета и плодове в желе) и много други ВЕГАН продукти от АЛМА ЛИБРЕ (100% от растителен произход), може да освободите вашата фантазия и творчество и да оформите ВЕГАН изкушения за вашите клиенти избрали ВЕГАН начин на живот!



ИДЕИ за ВЕГАН РЕЦЕПТИ. Комбинация им, по ваше въображение води до УНИКАЛНИ ВЕГАН ПРОДУКТИ!

1.ВЕГАН хрупкава основа

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

Месим, отваряме лист около 3мм. и поставяме в форма предварително пръскана със растителна мазнина в спрей С тази рецепта, може да оформим и декоративни хрупкави Бисквитени ВЕГАН тръби върху всяко печиво.

2. ВЕГАН кейк основа

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

Измесваме в тестомесачка всички продукти заедно за 1мин. на бърза скорост. Поставяме в формата върху «ВЕГАН хрупкава основа» , около 1,5см.

3. ВЕГАН ПЛОДОВЕ В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ

Поставяме етаж от плодове в желе БАКБЕЛ, по избор.

| | |
|--------|---|
| 180428 | Черни череши 70% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ |
| 180426 | Червени череши 70% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ |
| 180444 | горски плодове в желе 50% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ |
| 180446 | НАР 70 %-в желе 6 кг. ДЕЛУКС-БАКБЕЛ |
| 180435 | Ягода 50% |
| 180412 | Ябълка за печене 70% |
| 180439 | Кубчета ябълка 70% |

4. ВЕГАН МАРЗИПАН ПАМИ (66/33)

По желание, преди плодовете, поставяме тънък етаж от марzipан за печене ПАМИ (код 030601)
Отваряме с точилка марzipан ПАМИ (66/33) и поставяме преди плодовете.

5. ВЕГАН ЛОМОНОВ КЕИК С ЛИМОНОВ КРЕМ БАКБЕЛ (код 180438)

Върху ВЕГАН кейк основа или като вътрешен етаж поставяте с пош от готовия ЛИМОНОВ КРЕМ БАКБЕЛ.

6.ВЕГАН СТРОЙЗЕЛ

| | | |
|--------|-----------------------------|-----------|
| 210348 | Веган Кейк УНИФЕРМ | 1.000 гр. |
| 180108 | Рор Индустри - Мек Маргарин | 300 гр. |

Хомогенизираме докато се получи структура като пясък.
Поръсваме от горе.



НАЧИН НА ПЕЧЕНЕ:

- Сглобяваме комбинация от ВЕГАН рецепти, декорираме по желание и печем.
- Печене на 175-180°C. (в зависимост от печката и комбинация на рецептата).
- Време 30 -35мин. (в зависимост от печката и комбинация на рецептата).
- След печене намазвате с неутрално студено желе ВЕГАН на БАКБЕЛ (код 180425)
- Има възможност за дълбоко замразяване (-20oC) след печене, за ползване до месец. (размразявате, намазвате с неутрално студено желе ВЕГАН на БАКБЕЛ (код 180425) и поставяте на витрина.



ВЕГАН
VEGAN



без лактоза
lactose-free

Всичките продукти БАКБЕЛ са ВЕГАН!
Плодовете и желиращите съставки
са от 100% растителен произход
без присъствие на животински суровини.

Концентрат неутрални желета за пълно покритие с отличен гланц и прозрачност

КОНЦЕНТРИРАНО НЕУТРАЛНО ЖЕЛЕ ДЕЛУКС ПО ТОПЪЛ МЕТОД kog 180415
Гъстота 75brix, поема вода до 100% и всеки овкусител без да променя качествата си.

НЕУТРАЛНО ОГЛЕДАЛНО ГЛАЖЕ ДЕЛУКС МИРОР ПО СТУДЕН МЕТОД kog 180425
Гъстота 70brix, готов за употреба с отличен блясък и несравнима стабилност.

ОВКУСЕНИ ОГЛЕДАЛНИ ГЛАЖЕТА ДЕЛУКС МИРОР ПО СТУДЕН МЕТОД
Готови за употреба, овкусени с натурални продукти:
шоколаг, портокал-мандарина, ягода, карамел, бял, сребрен, златен.

Желетата и глажетата на белгийската фирма „БАКБЕЛ“ имат неочаквана устойчивост и стабилност, запечатват напълно сладкиша, осигурявайки по-дълъг срок на годност, не изсъхват и създават привлекателен гланц и визия, осигурявайки по-високи продажби.



Специални сортове цели плодове (50-70%) в желе от смлени плодове, подходящи за печене

ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ, СОРТ RANDI, 22мм, 70% ПЛОД В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ kog 180428
ЧЕРВЕНИ ЧЕРЕШИ, МОМТМОВЕНСУ, 22мм, ПЛОД 70%, В ЖЕЛЕ kog 180437
БОРВИНКИ, СОРТ CANADIAN, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ kog 180442
МАЛИНИ, СОРТ EUROPIAN, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ kog 180443
ЯГОДИ, SPECIAL SELECT, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ kog 180435
АНАНАС, COSTA RICA, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ kog 180436
ГОРСКИ ПЛОДОВЕ, SPECIAL-SELECT, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ kog 180444
(касис, къпини, малини, бордовинки, ягоди).

Както всички продукти на БАКБЕЛ, подлежат на замразяване и печене без промяна на структурата.

АЛМА ЛИБРЕ ; тел. 0878257901, 0878257900



Ароматни и хрупкави ябълки (70%), сорт ДЖОНАГОЛД в желе, до 8% вода

ЯБЪЛКИ ЗА ПЕЧЕНЕ, 70% ЦЕЛИ ПАРЧЕТА В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ, kog 180412
КУБЧЕТА ЯБЪЛКИ 7/7, 70% ЦЕЛИ КУБЧЕТА В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ, kog 180439
ФИЛИЙКИ ЯБЪЛКИ, 70% ЦЕЛИ ФИЛИЙКИ В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ, kog 180414

БАКБЕЛ използва сорта ябълки JONAGOLD за производство на ябълкови продукти в желе.
ДЖОНАГОЛД са изключително ароматни, хрупкави, здрави и много вкусни ябълки.
70% парчета ябълки в желе от ябълково пюре, с присъствие само до 7-7,9% вода.
Както всички продукти на БАКБЕЛ, подлежат на замразяване без промяна на структурата.



Пълнежи и плодови фарситури готови за употреба, 40% плодово съдържание, до 10% вода

ПЪЛНЕЖ ЛИМОН – 40% лимонов сок, kog 180422
ПЪЛНЕЖ ЯГОДА – 40% ягодово пюре, kog 180421
ПЪЛНЕЖ МАЛИНА – 40% пюре от малини, kog 180420
ПЪЛНЕЖ ЧЕРВЕНИ ЧЕРЕШИ - 40% пюре от череша kog 180419

Високо плодово съдържание (40%), пълтна кремозна кадифена структура с отличен гланц, готови за употреба, термоустойчиви на печене като пълнежи или глазури без да изсъхват.
Натурален плодов цвят с много богати естествени аромати.
Както всички продукти на „БАКБЕЛ“, подлежат на замразяване без промяна на структурата.





СПЕЦИФИКАЦИЯ ВЕГАН кейк

Код: 210348

**Основа за висококачествени
крим ВЕГАН кейкове, мъфини и други печива.**

Състав: Захар, пшенично брашно, брашно от тапиока, малтодекстрин, коректор на киселиноста, декстроза, емулгатори (моно и дигликериди), съгъстителни (хранителна целулоза и ксантан), лимонена киселина, морска сол, натурални аромати, подправки

Може да съдържа Жито, яйца, мляко, остатъци от соя.

Приложение: Смес – сладкарска основа на прах за висококачествени ВЕГАН кейкове, мъфини и други печива.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

| | |
|---------------------|-------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ | 393KCAL (1666 KJ) |
| ПРОТЕИНИ | 4,5гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ | 82,8 гр. |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 45,8 гр. |
| МАЗНИНИ | 4,7 гр. |
| - ОТ КОИТО НАСИТЕНИ | 0,9 гр. |
| - МОНОЕНАСИТЕНИ | 2,4 гр. |
| - ПОЛИЕНАСИТЕНИ | 1,2гр. |
| ФИБРИ | 0,9 гр. |
| НАТРИЙ | 1,6 гр. |



Начин на употреба-примерна рецепта за кейкове и мъфини:

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

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°C .**
- **Време 30 мин.**

Произведено в ЕО.

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



