

Кедан


ОСНОВНА РЕЦЕПТА за СОРБЕ С ДЕЛИПЕЙСТ ФАБРИ

182708	сгъстител невефрута	60гр.
181806	Инвертозахар	30гр.
180606	Жилк	3гр.
	Гликоза	35гр.
	Вода (от филтър или минерална)	1000гр.
	Захар	270гр.
	ДЕЛИПЕЙСТ вкус по желание	140гр.

Начин на приготвяне

Разбъркваме,
оставяме 2 часа да узрее
пускаме в сладоледена машина .



182915	Ванилия Делипейст 1,5кг. DELIPASTE VANILLA			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител за печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-основан на натурална ванилия -със семена от шушулки ванилия -доза: до 5% (50гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182903	Ягода 23% Делипейст 1,5кг. DELIPE. STRAWBERRY			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-23% пюре от пресни ягоди -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182904	Банан 32% Делипейст 1,5кг. DELIPASTE BANAN			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-32% пюре от пресни банани -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182905	Малина 28% Делипейст 1,5кг. DELIPE. RASPBERRY			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-28% пюре от пресни малини -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182906	Мандарина 21% делипейст 1,5кг. DELIPE. MANDARIN			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-21% сок от пресни мандарини -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 7-10% (70-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182907	Праскова 32% делипейст 1,5кг. DELIPASTE PEACH			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-32% пюре от пресни праскови -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182918	Портокал 21% делипейст 1,5кг. DELIPASTE ORANGE			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-21% сок от пресни портокали -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 7-10% (70-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182919	Манго 28% делипейст 1,5кг. DELIPASTE MANGO			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-28% пюре от прясно манго -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 7-10% (70-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182920	Пъпеш 8% делипейст 1,5кг. DELIPASTE MELON			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-8% пюре от пъпеш -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182916	Кокос 35% Делипейст 1,35кг. DELIPASTE COCONUT			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-35% пюре от кокос и 5% мляко от кокос -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182925	Паста лимон Делипейст 1,5кг. DELIPASTE LEMON			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-2,5% лимонов сок -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 5% (50гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182921	Амарена 48% делипейст 1,5кг. DELIPASTE AMARENA			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-48% пюре от амарена -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182944	Мента 16% Делипейст 1,5кг. DELIPASTE MINT			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-16% листа от мента -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: 5% (до 50гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182945	Касис 28% Делипейст 1,5кг. DELIPASTE BLACKCURRANT			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-28% пюре от касис -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182948	Българска роза Делипейст 1,5кг. DELIPASTE ROZA			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-екстракт от български рози -с натурални аромати на български рози -с естествени оцветители -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
381333	Горски плодове делипейст 1,5кг. DELIPASTE WILD FRUITS			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-28% пюре от горски плодове -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.

182913	Бадеми Делипейст 1,35кг. DELIPASTE ALMONDS			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-основан на натурални бадеми (9,8% бадеми) -доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182911	Кестени Делипейст 1,5кг. DELIPASTE MARRONS			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-Паста от кестени със захари -Силен концентрат -доза: до 3-5% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182931	Орех Делипейст 1,5кг. DELIPASTE WALNUTS			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-Паста от орехи със захари -Силен концентрат -доза: до 3-5% (30-50гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182933	Амарето Делипейст 1,5кг. DELIPASTE AMARETO			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-Основан на кайсиеви и бадемове ядки -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182908	Шам фъстък концентрат Делипейст 1,5кг. DELIPASTE PISTACHIO			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-Концентриран овкусител шам фъстък с парчета шам фъстък и други ядки. -доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182941	Шам фъстък паста 100% Делипейст 3,6кг. PASTA PISTACHIO			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-100% смлян шам фъстък -доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182943	Шам фъстък (F) КАШУ, ФЪСТЪК Делипейст 4,1кг. DELIPASTE PISTACHIO			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	- Концентриран овкусител шам фъстък с парчета шам фъстък и други ядки -доза: до 5-10% (50-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182926	Фъстък Делипейст 3,8кг. DELIPASTE PEANUTS			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-Концентриран овкусител фъстък. -доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.

182914	Панакота Делипейст 1,5кг. DELIPASTE PANN ACOTA			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на карамелизирана захар -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182909	Карамел Делипейст 1,5кг. DELIPASTE CARAMEL			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на карамелизирана захар -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182910	Мока Делипейст 1,45кг. DELIPASTE MOCA			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на екстракт от кафе -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182929	Капучино Делипейст 1,4кг. DELIPASTE CAPPUCCINO			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на екстракт от кафе и мляко -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182912	Страциатела Делипейст 3,8кг. DELIPASTE STRACCIATELLA			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на какао (16%) -доза: до 10-15% (100-150гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182704

НЕВЕФРУТА

NEVEFRUTTA

Сгъстител за СКРЕЖ.

Запазва естествения цвят на плодовете.

Сгъстител за гранити по студения метод.

Не отнема цвета от плодовете.

СЪСТАВ: Декстрази, модифицирано нишесте E1414, емулгатори E471, стабилизатори E412, протеини от жито.

Опаковка : 8x2.5 кг.

Производител : ФАБРИ - Италия

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

Начин на употреба:

Разтворете 30- 50 гр. НЕВЕФРУТА в 1,3-1,4 килограма смес.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

По желание, може в сладоледа да добавите парчета от
ВЕГАН КУКИС или **ВЕГАН МЪФИН** или **ВЕГАН БРАУНИ**
 или да декорирате вашия сладолед с тях.

За да предадем на нашите ВЕГАН сладоледи по-богат и по-приятен вкус, предлагаме да се ползват в някои от Вашите ВЕГАН сладоледи ВЕГАН кукис или бисквити, парчета от ВЕГАН мъфини или браунис. Продуктът „ВЕГАН КЕЙК УНИФЕРМ“ (код 210348), ще Ви осигури голяма гама от ВЕГАН приложения, за да обогатите Вашите ВЕГАН сладоледи.



Веган

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 КЕЙК / 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 поръсвате отгоре шройзел 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 намазвате с неутрално студено желе ВЕГАН на БАКБЕЛ(код 180425)



ВЕГАН МЪФИН ШОКОЛАД или КЕЙК / 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 намазвате 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.Шоколадова 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.

