

**ЧЕРЕШЕВО-БИТЕРШОКОЛАДОВА ТОРТА**  
**„БЛЕК ФОРЕСТ – BLACK FORETS”**  
**Шварцялд/Германия / серия ТРАДИШИОН**

**СЪСТАВ**

- I - Пандишпан Блек форест - Black Forest  
 II - Крем блек форест. Black Forest  
 III - Сироп

**Tradition**



**I. Пандишпан Блек форест - Black Forest**

180703	Чокуйт KOMPLET	1.000 гр.
	Яйца	700 гр.
	Вода	300 гр.
181701	Оденбейк ODENSE	200 гр.
184902	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 55%	200 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**Разтопявате шоколада и разбърквате с водата.

Добавяте останалите продукти и разбърквате за 8 минути в миксер на трета скорост.  
 Печете на 160° С за 40 минути.

**II. Крем блек форест. Black Forest**

	Вода	1.000 гр.
180802	Крем флу KOMPLET	400 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	550 гр.
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	150 гр.
	Топла вода 35-40oC	150 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Разбърквате всичките продукти заедно, освен фонд роял и топлата вода за 7 минути на шеста скорост . \_Накрая добавяте фонд рояла,който предварително сте разтопили в топлата вода.

**III. Сироп**

	Сироп 30°	300 гр.
	вода	100 гр.
182308	Кирш 45° LUXARDO	40 гр.

**СГЛОБЯВАНЕ**

- Пандишпан със сироп кирш.
- Етаж крем блек форест с 8-10 бройки амарена 18/20 изцедени.
- Пандишпан със сироп кирш.
- Етаж крем блек форест с 8-10 бройки амарена 18/20 изцедени.
- Пандишпан със сироп кирш.
- Етаж крем блек форест с 8-10 бройки амарена 18/20 изцедени..
- Пандишпан със сироп кирш.
- След сглобяване, покриваме с лист темперирани шоколад СЕМУА 64%
- Декорираме с АМЕРЕНА и малко пудра захар (по желание)



Обща височина,  
в зависимост  
от кутийка/опаковка  
8-12см

**ЧЕРЕШЕВО-БИТЕРШОКОЛАДОВА ТОРТА „БЛЕК ФОРЕСТ – BLACK FORETS” серия ТРАДИШИОН**

Много интересна апликация на известната ТРАДИЦИОННА рецепта БЛЕК ФОРЕСТ.

Между етажи от пухкав шоколадово-бадемов пандишпан, леко сиропиран със специален черешов сироп КИРШ, етажи от специален сладкарски млечен баварски крем с цели плодове АМАРЕНА.

Цялата торта покрита с ФРЕНСКИ БИТЕР ШОКОЛАД СЕМУА 65%

**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

## Историята на ТОРТАТА БЛЕК ФОРЕСТ

Тортата е създадена в края на 16 век в района на Шварцвалд (Der Schwarzwald). Името, Schwarzwald, дава усещане за тъмнина и мистерия, свързани с "Waldeinsamkeit", или с други думи, усещането за самота в гората. Тази област е известна с черешите, произведени от Kirsch което ползваме в рецептата (код 182308).

Смята се че сладкарят Josef Keller Йозеф Келер (1887-1981) е създателят на шварцвалдската торта. Келер беше сладкар в кафене Ahrend (днешен Agner) в района на Bad Godesberg. През 1915 г. той създава за първи път сладкиш „Schwarzwaelder Kirsch“ или „Шварцвалд“. След военната си служба Келер отваря собствено кафене в Радолфцел. Неговия ученик, August Schaefer -Август Шефер научи изкуството да прави оригиналната версия на тортата от Келер, на когото също даде след няколко години сътрудничество книгата с неговите рецепти, която съдържаше и рецептата на тортата. Синът му, Claus Schaefer Клаус Шефер, настоящият собственик на Cafe Schaefer, наследи книгата от баща си - както и оригиналната рецепта





Много изследователи, смятат че името на тортата идва от традиционната носия, носена от жени в Шварцвалд. Роклята им беше черна, като шоколадови блокчета, блузата им беше бяла, като сметана, а шапката им имаше червени пискюли, като череши.

АЛМА ЛИБРЕ, представя версия от оригиналната рецепта, съобразена със суровини отразяващи максимално възможностите на тогавашните суровини включени в известната торта БЛЕК ФОРЕСТ.



## 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	<b>ЧОКОУЙТ</b> 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. Ползват пресни яйца.
184902	<b>НАТУРАЛЕН</b> <b>КУВЕРТЮР "СЕМУА"</b> какао 55% масленост 36%				Черният кувертюр 55% от СЕМОИ е създаден за бърза употреба с богат Каков-битер вкус и аромати и много добра течливост. Четвърто ниво течливост 98% под 30микрона.
181701	<b>ПЕРЗИПАН</b> <b>ОДЕНБЕЙК</b>			Смлени бланширани кайсиеви и бадемове ядки Хомогенизирани със захар и яйчни белтъци <b>ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА</b>	Мека консистенция. Подходящ за печене. Подходящ за сладолед. Подходящ за замразяване. Пълнеж за всеки вид сладкиш. Много стабилно качество.Изключителен вкус. Природни аромати на кайсия и бадеми
180802	<b>КРЕМ ФЛУ</b> 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.
180301	Млечна сметана <b>ЕЛЕВИР 35%</b> - Норманди 1 лт.			Натурална млечна сметана 35% от Нормандия-Франция <b>ОТ ПРЯСНО МЛЯКО</b> 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. <b>ОТ ПРЯСНО МЛЯКО</b>
180903	<b>ФОНД РОАЯЛ</b>			<b>РЕБОЛУЦИЯ В</b> <b>СЛАДКАРСТВОТО</b>	-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
182308	<b>Кирш 45о</b> <b>ЛУКСАРДО</b>			От дестилация на пюре от череши, <b>КИРШ, 45о.</b> За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.
180501	<b>АМАРЕНА ФАБРИ</b> в сироп, размер 18/20			<b>ДИВИ ЧЕРЕШИ /</b> <b>АМАРЕНА</b> за декорация и пълнеж за сладкиши, сладолед и шоколадови бонбони	Диви череши, оригинална <b>АМАРЕНА</b> калибрирани в сироп. Ферментирани в различни алкохолни концентрати, по технология на <b>ФАБРИ</b> . Много стабилно качество, лесно за употреба.Силен натурален аромат, цикламен цвят. <b>51,6% плод.</b>
184903	<b>НАТУРАЛЕН</b> <b>КУВЕРТЮР "СЕМУА"</b> какао 64%				64% какао създава силен битер каков вкус и аромат.41% каково масло, превърща кувертюра в крем освобождавайкиоще аромати и какаови вкусове.Пето ниво течливост 98% под 30микрона.



## СПЕСИФИКАЦИЯ

**Код: 180703** **ЧОКОУЙТ - CHOQUIT**

### 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

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

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

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - KOMPLET.

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



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.







### 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%, сгъстител : 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.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	<b>336KCAL (1384KJ)</b>
МАЗНИНИ	<b>35,1гр.</b>
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<b>24,6гр.</b>
Транс мазнини	<b>1,9гр.</b>
ВЪГЛЕХИДРАТИ	<b>2,9гр.</b>
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	<b>2,9гр.</b>
ПРОТЕИНИ	<b>2,1гр.</b>
НАТРИЙ	<b>30mg.</b>
col	<b>0,07гр.</b>
фибри	<b>0гр.</b>

**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



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.





Код: 181701

**ПЕРЗИПАН-СМЕС ЗА ПЕЧИВА**  
**ОДЕНБЕЙК - ODENBAKE**

СЪСТАВ: Захар, смлени ядки от кайсия, пастьоризирани белтъци от **яйца**, смлени **бадеми**, вода, сироп от гликоза, царевично нишесте, консервант: E202.

Опаковка : кашон бкг.

Производител : ОДЕНБАК – ОДЕНВАКЕ ДАНИЯ

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	393KCAL (1645KJ)
МАЗНИНИ	17гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,2гр.
Мононенаситени	12гр.
Полъненаситени	3,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	50гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	46гр.
ПРОТЕИНИ	8,5гр.
СОЛ	0,06гр.

Подходящ за всяка сладкарска употреба.

За дребни сладки, готов за употреба : с пос, оформяме схемата която желаем и печем на 180-200oC за около 10 мин.

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

Приложение:

Готов продукт с вкус на бадем за приготвяне на бадемови сладки и различни видове петифури. Бърза и лесна употреба. Крайният продукт съхранява свежестта си за доста дълъг период от време.

Начин на употреба: ОДЕНБАК е ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА.

Оформате формите които желаете и печете на 200 oC за около 10 минути.

## САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 10 месеца от датата на производството)

транспортиране : на сухо и тъмно при при стайна температура.

Съхранение : 8oc

София .....

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.



# Alma Libre

## СПЕСИФИКАЦИЯ

**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.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.



**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.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
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:**

Затопяме 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




**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 182308

**ЭКСТРАКТ АЛКОХОЛ КИРШ (сорт череша)****KIRSCH 45o**

СЪСТАВ: алкохол, натурален екстракт от череша сорт кирш, дестилирана вода, захар, оцветител: карамел 150б.

<b>ХРАНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	298KCAL (1236KJ)
Точка на възпламеняване	24oC

Този продукт е свободен от ГМО и не съдържа никакви йонизирани съставки или алергенни вещества.

Опаковка : бутилка 1лт.

**Приложение:** Алкохолен екстракт за всяка готварска и сладкарска нужда.

Идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Не се изпарява и с много малко количество придава много приятни аромати. (Да се ползва далече от огън. Подходящ за фламбе изделия).

Да се ползва САМО от професионалисти за приготвяне на храна

Когато продуктът се съхранява максимално при 30 ° C (86 ° F), в оригиналната си затворена опаковка, качеството на продукта остава непроменено в продължение на 2 години от датата на производството.

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**

Срок на годност: виж опаковката

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

Производител : ЛУКСАРДО - Италия

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

**София**

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180501

### АМАРЕНА

**ЧЕРЕШИ за декорация и пълнеж за сладкиши,  
сладолед и шоколадови бонбони.**

**СЪСТАВ:** захар, диви Череши АМАРЕНА 51,6%, гликозен сироп, вода,  
сок от череша 4%, лимонена киселина, аромати, оцветител.

**Опаковка :** кашон 6 бр. X 3,2 кг.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	264KCAL (1120KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<1 гр. 0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	65гр. 61гр.
ПРОТЕИНИ	<1 гр.
СОЛ	0,03гр.

**Производител :** ФАБРИ - Италия

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

**Приложение:** Много стабилно качество, Лесно за употреба.  
Силен аромат и цвят.

### САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо при стйна температура

**Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.**

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

София .....  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

# Alma Libre



## 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 : СЕМОИ Франция

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк 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 : 15-18оС.

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



# Alma Libre



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.



# 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 : 15-18оС.

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



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

