

## РУЛО „ СПОНГ ВАНИЛИЯ“ серия DELUX LINE

De Luxe  
line

### **СЪСТАВ**

- 1.Пандишпан дуо капселмикс за руло
- 2.Ванилов крем депломат за руло.
- 3.мармалад
- 4.бяла неутрална заливка



### 1.Пандишпан дуо капселмикс за руло

<b>180713</b>	<b>дуо капселмикс</b>	<b>1000 гр.</b>
	Яйца	800 гр.
	Вода (35-40°C)	250 гр.
<b>180203</b>	<b>Олио канола</b>	<b>150 гр.</b>

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**Разбиваме всички продукти заедно в миксер на първа скорост за една минута и после за 8 минути на втора скорост докато тестото се хомогенизира добре. Продължаваме разбиването за още 1 минута на първа скорост. Разтягаме в тава, дебелина 1 см и печем.

По желание, може да добавим цвят и делипейст вкус по избор.

Температура на конвектомат 190°C за 12-15 мин.

Температура на подова пещ 210°C за 12-15 мин.

### 2.Ванилов крем депломат за руло.

	Вода	1000 гр.
<b>010106</b>	<b>Растителна сметана Норпа</b>	<b>800 гр.</b>
<b>180802</b>	<b>Крем флу - Crème Flou KOMPLET</b>	<b>400 гр.</b>
<b>180301</b>	<b>Млечна сметана 35% ELLE&amp;VIRE</b>	<b>200 гр.</b>
<b>182915</b>	<b>Делипейст ванилия</b>	<b>100 гр.</b>
<b>180903</b>	<b>Фонд роаял БАКЕЛС</b>	<b>60 гр.</b>

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**Разбивате водата с крем флу и фонд роаял.

Добавяме растителната сметана ХОПЛА и млечната сметана

Elle&Vire и продължаваме разбиването докато се получи пълен обем.



### 3.мармалад (по желание и по избор)

<b>181901</b>	<b>МАРМАЛАД КАЙСИЯ</b>
<b>182001</b>	<b>МАРМАЛАД АМАРЕНА</b>

### 4.бяла неутрална заливка

<b>180434</b>	<b>Огледално студено глаже Бяло БАКБЕЛ</b>	<b>1 000 гр.</b>
	Вода	300 гр.
<b>180425</b>	<b>Огледално студено глаже Неутрал</b>	<b>200 гр.</b>

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Сваряваме водата с „Огледално студено глаже Неутрал“, отстраняваме от огъня и добавяме „Огледално студено глаже Бяло ДЕЛУКС-БАКБЕЛ“. (може да оцветим с цвят по наше желание). Хомогенизираме и покриваме сглобеното замразено тяло като глазурата е на 32 – 35°C.



**СГЛОБЯВАНЕ:** Върху лист изпечен „Пандишпан дуо капселмикс за руло“ поставяме етаж от „Ванилов крем депломат за руло.“ (По желание преди поставяне на крема, може да поставим тънък слой от мармалад. Затваряме ролото като спирал или като кръг, зафилваме от вън с малко крем и замразяваме. След замразяване покриваме с „бяла неутрална заливка“.

### **ХАРАКТЕРИСТИКА НА РУЛО „СПОНГ-ВАНИЛИЯ“ /серия DELUX LINE**

ИДЕАЛНО РЕШЕНИЕ, за потребители които обичат гъбещия, порещ, плътен пандишпан и по плътни сладкарски ванилови кремове.

#### **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.

180734	ДУО КАПСЕЛМИКС Гъбест пандишпан			Смес за пандишпан, руло, бишкоти и др. Идеална, също така, за кекчета с отлична бухнала структура, с възможност за сиропиране без деформация.	Смес за пухкав, гъбест пандишпан , руло, кок и др. Състав: Захар, пшенично брашно , пшенично нишесте, набухватели, пълномаслено мляко на прах, гликозен сироп, емулгатори, брашно от хмел, сол, стабилизатор.
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
010101	Растителен крем ХОПЛА 26,7%			със захар. За декорация, зафилване, ганажи, мусове, сладкарски кремове и всяка сладкарска употреба.	ТРОЙНО РАФИНИРАНИ, ФРАКЦИОНИРАНИ, КОКОСОВОПАЛМОВИ МАЗНИНИ 26,7%. Осигурява кремова, стабилна, плътна структура, изключително вкусна и ароматна. С голям и много стабилен обем (2,9пъти) след разбиване, с голяма трайност и ефирен вкус. Не изсъхва и не се напуква.
180203	ОЛИО КАНОЛА Бунге баекерс КАНОЛА.			Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавост на 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
180903	ФОНД РОАЯЛ			<b>РЕБОЛУЦИЯ В 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
182915	Ванилия делипейст			-основен на натурална ванилия -със семена от шушулки ванилия -доза: до 5% -Винаги стабилно качество.	-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител за печива, кейкове и др.
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.
180434	Огледално студено глаже Бяло			-Плътен бял цвят, основа за оцветяване-Готова за употреба по студен метод -Разработват и по топъл метод -Не изсъхва, не губи гланц-Неутрален вкус, отлична визия.	Гъстота 666g/l, готова за ползване студена глазура. Предава гланц и неутрален вкус, идеална за глазура на торти, пасти и др. Идеална за хладилник и фризер.



## СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 180734

**ДУО КАПСЕЛМИКС/DUO KAPSELMIX**

Смес за пухкав пандишпан, руло, кок и др. Високо качество

Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, набухватели : E450, E341, E500, E341, пълномаслено мляко на прах (суроватка, млечни протеини), глюкозен сироп, емулгатори: E471, E472в, E477, E481, E433, брашно от хмел, сол, стабилизатор E415.

Може да съдържа следи от: бадеми и от соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	390KCAL (1650KJ)
МАЗНИНИ	4,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	30.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	85гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	43гр.
ПРОТЕИНИ	4,0гр.
СОЛ	1,25гр.
НАТРИЙ	0,5гр.

### Приложение:

Смес за пандишпан и руло.

Идеална, също така, за кейкчета с отлична бухнала структура, с възможност за сиропиране без да се деформират кейкчетата.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Швеция. БАКЕЛС - **BAKELS**

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

Срок на годност: виж опаковката (9 месеца от производството)

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





### 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%**, съгъстител : 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



**КОД: 010101      РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО**  
**ХОПЛА 1 л.**

**СЕРТИФИКАТ – ОПИСАНИЕ - АНАЛИЗ**  
**/удостоверение за качество/**

*Производство : Европейски съюз – Италия, регион Марсе*

**I. ИДЕНТИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТА :**

**A. Наименование :** *НОРЛА 1 LT – РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО*

**B. Опаковка :** *Асептична опаковка с дълъг срок на годност – УНТ tetrabric. 12 бр./стек.*

**B. Баркод :** *8000005400043*

**Г. Срок на годност :** *въж опаковката*

*12 месеца от датата на производство.*

*Във всяка опаковка е описана датата до която е най-добре да се консумира продуктът.*

**Д. СЪДЪРЖАНИЕ :** *вода, хидратирани растителни палмови мазнини 26,7%, захар, стабилизатори E420ii, E463, млечни протеини, емулгиращи агенти E472e, лецитин от соя E472b, E322, сол, естествени аромати, естествени оцветители бета каротин*

**II. СЪХРАНЕНИЕ :** *на прохладно място (до 22oC)*

*Да се пази от пряка слънчева светлина.*

*Да се съхранява на сухо място.*

**III. НАЧИН НА УПОТРЕБА :** *преди употреба сложете опаковката в хладилник най-малко за 5 часа.*

*Разбийте с миксер на голяма скорост.*

**IV. САНИТАРЕН СЕРТИФИКАТ :**

*Производителят на продукта удостоверява че :*

**A. Продукта е годен за човешка употреба.**

**B. Целия производствен процес, складирането и превоза на продукта е съобразен изцяло със законите и наредбите на Европейския съюз.**

**B. Продуктът не съдържа геномодифицирани съставки.**

**Г. Производството е сертифицирано с UNI ISO 9001:2000 (№2178/2)**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	300KCAL (1241KJ)
МАЗНИНИ	26,7гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	25,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	14,3гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	11,9гр.
ПРОТЕИНИ	0,6гр.
СОЛ	0,3гр.
ФИБРИ	0,2гр.

*Производител : TORRE-COOPERLAT – ITALIA.*

*Дистрибутор за България : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – СОФИЯ КВ. ВОЛУЯК УЛ. ЗОРНИЦА 99*

*Тел. 02 9379999*

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





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 +6оС. Приготвените 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 (20-25оС.) 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





Код: 180203

**Бунге бакерс КАНОЛА олио**  
**BUNGE BAKERS CANOLA OIL**

Олио от зеле-гулия с ниски ерусични киселини.  
 100% рафинирано олио КАНОЛА.

Идеално за сладкарство, хлебарство и сухи сладкиши. •

A 100% highly refined Canola Oil, low in erucic acid.

**Ideal for all confectionery and bakery purposes.**

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 218гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	1927KCAL
МАЗНИНИ	218гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	17,7гр.
Транс мазнини	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
НАТРИЙ	0гр.
фибри	0гр.

**Характеристики:**

**Осигурява по-голяма трайност на крайните изделия.**

**Без никакви странични миризми. Не гранясва.**

Крамви е растение от семейството на зелето. Крамви (Brassica napus) е крастоска между зеле и гулия и е познато растение от хилядолетия. Култивира се масово през последните векове с цел производство на олио.

Олиото канола е изцяло (100%) рафинирано крамви и се използва както всяко друго олио. Благодарение на натуралните свойства на растението крамви, от което се произвежда КАНОЛА и технологията на рафиниране и обработване (много ниски ерусични киселини), олиото КАНОЛА е

много леко на вкус, без странични миризми и е идеално за всяка сладкарска и хлебарска нужда.

**Чисто тегло: 17,45 lt. e**

Производител: USA – CANOLA OIL.

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

**САМО ЗА ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.**

**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: 182915

**ОВКУСИТЕЛ ДЕЛИПЕИСТ ВАНИЛИЯ**

**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО  
С ВКУС НА ВАНИЛИЯ**

**СЪСТАВ:** Захар, глюкозен сироп, вода, сол, натурална ванилия (0,8%), аромати.  
оцветители : E101 (рибофлавин), E160a(б-каротин)  
Пастьоризиран продукт.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	280KCAL (1190KJ)
МАЗНИНИ	0,00гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,00гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	67гр.
ПРОТЕИНИ	0,00гр.
СОЛ	1,5гр.

**Микробиологични данни :**

Standard Plate Count (CFU): 1000/g max  
Yeasts and Moulds (CFU): abs/0,1g  
Coliforms (CFU): abs/0,1g  
Salmonella (CFU): abs/25g

**Дозировка : 50гр. към 1лт. продукт**

**Опаковка : 1500гр.**

**Производител : ФАБРИ - Италия**

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

**Срок на годност:** виж опаковката

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

**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: 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.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
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	<b>400гр.</b>
ВОДА (студена)	<b>1000гр</b>

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: 180434**

**Даимонт желе неутрално БЯЛО**

**DIAMOND GLAZE NEUTROWHITE**

**Състав:** гликозен сироп, вода, сгъстител пиктин E440, натриев алгинат E401, карагенан E407, натриев цитрат E330, титаниум диоксин E171, калциев хлорид E331, калиев сорбат E202, натрални аромати.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	251KCAL (1066KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр. 0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,7гр. 62,7гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,15гр.
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. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

**ПРИЛОЖЕНИЕ:** Готово желе за студен метод, бял цвят.

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



