

РАСТИТЕЛНА СМЕТАНА - vegetable whipping cream : Иноваторска съвременна течна смес от вода, растителни мазнини, млечни протеини емулгатори , стабилизатори и др. Узряването, начинът на хомогенизацията и най-вече качеството на мазнините позволяват включване на въздух в структурата на сместа при разбиване в миксера. Кремообразната смес която се получава (растителен КРЕМ-СМЕТАНА) има характеристики подобни, но не същите като тези на млечната сметана. (Виж в този речник, термин: МЛЕЧНА СМЕТАНА).

В резултат на технологичното развитие на емулгациите на растителните мазнини и появата на маргарините (хидрогенизация на растителни мазнини) през 70те години, лабораторно се оформи един НОВ революционен продукт, наложен като „РАСТИТЕЛНА СМЕТАНА“ или „РАСТИТЕЛЕН КРЕМ“.

Един от водачите в това откритие е била италианската коперация КООПЕРЛАТ, производител на известната сметана ХОПЛА (код 010106).

Висококачествени палмови и кокосови растителни мазнини емулгирани с вода, млечни протеини и разтворими растителни влакна, с помощта на стабилизатори и емулгатори образуват течност която като се разбие в миксера получава подобна „КРЕМООБРАЗНА СТРУКТУРА“ като в млечната сметана.

(Виж подробен анализ в този речник, термин : МЛЕЧНА СМЕТАНА).

АЛМА ЛИБРЕ, безрезервно от няколко десетилетия предлага сметаната НОРЛА- ХОПЛА в българския пазар за готварство (без захар -27,3% специални палмови и кокосови мазнини) и за готварство (с захар -26,7% специални кокосови и палмови мазнини).

„Растителните сметани “ НОРЛА- ХОПЛА, безспорно се приемат от всички професионалисти готвачи или сладкари, от всичките домакини по света като ВНИКАЛЕН продукт с неповторими качества и характеристики :

**изключителна стабилност,
нежна кремова структура,
шътен вкус,
приятен аромат,
привлекателен цвят,
бързо производство,
отлична хомогенизация,
бавна дехидратация.**



Тези характерни черти на италианската сметана НОРЛА- ХОПЛА, са предимствата които я различават от други подобни продукти на пазара и за това често името НОРЛА- ХОПЛА се превръща като звание. В рецептурниците и проектите на АЛМА ЛИБРЕ сметаната ХОПЛА присъства почти във всичките мусове, баваруази, кремове, ганажи и др. в комбинация с млечната сметана ЕЛЕВИР или самостоятелно. ХОПЛА, поема отлично всички ДЕЛИПЕЙСТ овкусители (виж в този речник : ДЕЛИПЕЙСТ), алкохол, шоколади и др.

