



**ПРЕДЛОЖЕНИЯ-ОФЕРТА АЛМА ЛИБРЕ №3**

**24.12.24г.**

**КАТАЛОГ  
№3**

**НОВО ПОКОЛЕНИЕ ЗАМРАЗЕНИ ПРОДУКТИ  
ГОТОВИ ЗА ПОЛЗВАНЕ  
ПРИГОТВЕНИ ПО ТРАДИЦИОННИ РЕЦЕПТИ**

**Alma  
Libre**



<https://www.almalibrecenter.com/>

## СЪДЪРЖАНИЕ

|   |            |
|---|------------|
| ОРИГИНАЛНИ СИРОПИРАНИ ОТ ИЗТОК .....    | стр. 3-4   |
| ТРАДИЦИОНИ ГРЪЦКИ ДРЕБНИ СЛАДКИ .....   | стр. 5     |
| ПРОДУКТИ С ТЕСТО КУРУ.....              | стр. 6-8   |
| ПРОДУКТИ С ТЕСТО БРИОШ.....             | стр. 9-12  |
| МНОГОЛИСТНИ ЗАКУСКИ И ЛЕК ОБЯД.....     | стр. 13-17 |
| ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ ЗАКУСКИ И ЛЕК ОБЯД.....   | стр. 18    |
| ГЕВРЕЦИ С ПЪЛНЕЖИ.....                  | стр. 19-21 |
| ТРАДИЦИОННИ БАНИЦИ.....                 | стр. 22-29 |
| КРОАСАНИ КРОАСАНОТВОРЕНИЯ.....          | стр. 30-39 |
| ГУРМЕ ТВОРЕНИЯ .....                    | стр. 40    |
| ХЛЯБОВЕ и ХЛЕБЧЕТА .....                | стр. 41-45 |
| КЕЙКОВЕ и МЪФИНИ .....                  | стр.46-47  |
| АМЕРИКАНСКИ КУКИС .....                 | стр.48-49  |
| АМЕРИКАНСКИ ДОНЪТИ .....                | стр. 50    |
| ТАРТИ И ТРАДИЦИОННИ СЛАДКИ В ТАВА ..... | стр. 51-52 |
| МИНИ СЛАДКИШИ ПАТИСЕРИ .....            | стр. 53-56 |
| ТОРТИ .....                             | стр. 57-59 |



**НОВО!**



Гнездо орехи  
БЯЛ шоколад



Гнездо орехи  
МЛЕЧЕН шоколад



класически  
кадаиф с орехи



Гнездо орехи  
с плодове



САРАГЛИ орехи  
Класическа саралия



ГИАНИОТИКО  
Сарагли-кадаиф



КЛАСИЧЕСКА  
БАКЛАВА

**ОРИГИНАЛНИ СИРОПИРАНИ ОТ ИЗТОК  
С 100% БРИТАНСКО МАСЛО ФЕРМЕНТЕ  
ГОТОВИ ЗА ПРОДАВАНЕ  
ПО ОРИГИНАЛНА ТЕХНОЛОГИЯ**

**ИЗБИРАТЕ АРТИКУЛИ,  
РАЗМРАЗЯВАТЕ И ПРОДАВАТЕ.  
в тепсия от 1400-2000гр.  
за насипно продаване на бройки във Ваша опаковка.**

| КОД    | ЗАНАЯЧИЙСКО РЪЧНО ПРОИЗВОДСТВО<br>Всяка тава е с различно тегло 1400-2000гр.<br>Цената е на килограм / всяка тава, различна цена | ОРИГИНАЛНИ РЪЧНИ СИРОПИРАНИ ОТ ИЗТОК<br>С 100% МАСЛО ФЕРМЕНТЕ, ОРЕХИ                 | НАЧИН НА РАБОТА<br>Готови за използване<br>Размразявате и сервираете<br>или продавате | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС<br>ПО ЗАЯВКА |
|--------|--|--|---|--------------------------------------|
| 550201 | Гнездо орехи БЯЛ шоколад<br>1500-1700гр.   |    |   | 20,85лв/к.                           |
| 550202 | Гнездо орехи МЛЕЧЕН шоколад<br>1500-1700гр.  |   |   | 20,85лв/к.                           |
| 550203 | Класически кадаиф с орехи<br>1800-2000гр.  |    |   | 20,85лв/к.                           |
| 550204 | Гнездо орехи с плодове<br>1500-1700гр.   |  |   | 20,85лв/к.                           |
| 550205 | САРАГЛИ орехи Класическа саралия<br>1500-1600гр.   |  |   | 20,85лв/к.                           |
| 550206 | ГИАНИОТИКО Сарагли-кадаиф 3кг.<br>1500-1600гр.   |  |   | 20,85лв/к.                           |
| 550207 | КЛАСИЧЕСКА БАКЛАВА<br>1600-1800гр.   |  |   | 20,85лв/к.                           |



Място за залепване на етикет  
с логото на вашета фирма



| КОД    | <b>СИРОПИРАНИ 1кг.</b><br>в алуминиева тава<br>с прозрачен капак  | <b>ОРИГИНАЛНИ РЪЧНИ СИРОПИРАНИ ОТ ИЗТОК</b><br><b>С 100% МАСЛО ФЕРМЕНТЕ, ОРЕХИ</b><br><b>КОРИ И КАДАИФ АЛЕКСАНДРОС „КАСАНДРА“</b> |  | <b>ЦЕНА НА ЕДРО</b><br><b>БЕЗ ДДС</b> |
|--------|---|---|--|---------------------------------------|
| 550101 | Сиропирани от изток ФЕРМЕНТЕ<br><b>БУКЕТ 1 – СРАГЛИ</b><br>800-1100гр./бр.<br>Продава се опаковка: 2бр./кашон.            |   | <b>Готови за използване</b><br>Размразявате и сервирате<br>или продавате | <b>23,98лв/бр.</b>                    |
| 550102 | Сиропирани от изток ФЕРМЕНТЕ<br><b>БУКЕТ 2 – САРАГЛИ/КАДАИФ</b><br>800-1100гр./бр.<br>Продава се опаковка: 2бр./кашон.    |   | <b>Готови за използване</b><br>Размразявате и сервирате<br>или продавате | <b>23,98лв/бр.</b>                    |
| 550103 | Сиропирани от изток ФЕРМЕНТЕ<br><b>БУКЕТ 3–САРАГЛИ/БУШЕ МИНИОН</b><br>800-1100гр./бр.<br>Продава се опаковка: 2бр./кашон. |   | <b>Готови за използване</b><br>Размразявате и сервирате<br>или продавате | <b>23,98лв/бр.</b>                    |
| 550104 | Сиропирани от изток ФЕРМЕНТЕ<br><b>БУКЕТ 6 – КАДАИФ/САРАГЛИ</b><br>800-1100гр./бр.<br>Продава се опаковка: 2бр./кашон.    |   | <b>Готови за използване</b><br>Размразявате и сервирате<br>или продавате | <b>23,98лв/бр.</b>                    |
| 550105 | Сиропирани от изток ФЕРМЕНТЕ<br><b>БУКЕТ 5 – ПРЪСТИ/КАДАИФ</b><br>800-1100гр./бр.<br>Продава се опаковка: 2бр./кашон.     |   | <b>Готови за използване</b><br>Размразявате и сервирате<br>или продавате | <b>23,98лв/бр.</b>                    |
| 550106 | Сиропирани от изток ФЕРМЕНТЕ<br><b>(4) КЛАСИЧЕСКИ КАДАИФ</b><br>800-1100гр./бр.<br>Продава се опаковка: 2бр./кашон.       |   | <b>Готови за използване</b><br>Размразявате и сервирате<br>или продавате | <b>23,98лв/бр.</b>                    |
| 550107 | Сиропирани от изток ФЕРМЕНТЕ<br><b>(7) КЛАСИЧЕСКА БАКЛАВА</b><br>800-1100гр./бр.<br>Продава се опаковка: 2бр./кашон.      |   | <b>Готови за използване</b><br>Размразявате и сервирате<br>или продавате | <b>23,98лв/бр.</b>                    |



| КОД           | ТРАДИЦИОНИ<br>ГРЪЦКИ ДРЕБНИ СЛАДКИ                                    | ТРАДИЦИОНИ<br>ОРИГИНАЛНИ РЪЧНИ<br>ГРЪЦКИ ДРЕБНИ СЛАДКИ                               | Готови за опаковане<br>и продаване | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|---------------|---|--|------------------------------------|-------------------------|
| <u>400401</u> | КЛАСИЧЕСКИ ГРЪЦКИ<br>МЕЛОМАКАРОН 3к.                                  |   | Готови за опаковане<br>и продаване | 16,90лв/к.              |
| <u>400402</u> | ГРЪЦКИ МЕЛОМАКАРОН<br>С ПЪЛНЕЖ ШОКОЛАД 3к.                            |   | Готови за опаковане<br>и продаване | 17,40лв/к.              |
| <u>400403</u> | ГРЪЦКИ МЕЛОМАКАРОН<br>С ЗАЛИВКА БИТЕР ШОКОЛАД 3к.                     |    | Готови за опаковане<br>и продаване | 18,10лв/к.              |
| <u>400404</u> | ГРЪЦКИ МЕЛОМАКАРОН<br>С ЗАЛИВКА БЯЛ ШОКОЛАД 3к.                       |    | Готови за опаковане<br>и продаване | 18,10лв/к.              |
| <u>400405</u> | КЛАСИЧЕСКИ ГРЪЦКИ<br>КУРАБИЕДЕС 3к.<br>с масло ФЕРМЕНТЕ и цели бадеми |  | Готови за опаковане<br>и продаване | 20,40лв/к.              |









Препоръчваме да ползвате  
опаковките от серията  
ОНДА на АЛМА ЛИБРЕ  
каталог-оферта №3  
страница 174





Виенските сладки (viennoiserie) е хлебарско/сладкарско течение изключително развито в Европа със сладки и солени закуски, изделия за лек обвд и почерпки като кроасани, сладки и солени от многолистно тесто, изделия от бутер тесто, милфеиг, сахар и др. За професионалисти които разполагат с ламинатор, АЛМА ЛИБРЕ може да предостави рецепти и технологии за оригинални ВИЕНЕЗУАРИ ИЗДЕЛИЯ, както изглеждат в каталога което следи. Липсата на време, ламинатор или персонал при занаячийте професионалисти и нуждата за голяма гама изделия по сладкопекарните, накарва гръцката фирма „ЕЛЛИНИКОС ФУРНОС“ да произвежда пълна гама от „виеназуари“ селски баницы и др. по традиционни рецепти и максимално високо качество. След шоково замразяване може да пристигат при вас, готови за печене.













| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | ПРОДУКТИ<br>С ТЕСТО КУРУ                           | замразени   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>Няма нужда от втасване.<br>Оставяме около 60мин. на стайна температура.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене.<br>Печене : 175-185oC за около 20мин.  | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС            |
|----------------------|--|---|-----------------------|---|--|------------------------------------|
| 9421170<br>231601    | БАНИЦА КУРУ<br>С ГРЪЦКИ СИРЕНА<br>170гр.           |   | 170г.<br>55бр.        |   | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ФЕТА:</b> гръцко овче сирене сорт "егопровато" от регион Лариса<br><b>МИЗИТРА:</b> гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология.<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b>   | <b>1,848лв/бр.</b><br><b>170гр</b> |
| 9421121<br>231602    | БАНИЦА КУРУ<br>"КЕФАЛОТИРИ-ГАУДА"<br>160гр.        |  | 160г.<br>55бр.        |  | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>КЕФАЛОТИРИ</b> (твърд кашкавал): по стара рецепта гръцко овче и козе мляко от определени региони и узрява в специални условия за повече от 60 дни<br><b>ГАУДА:</b> Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b> | <b>1,49лв/бр.</b><br><b>160гр</b>  |
| 9421131<br>231603    | ЦАРЕВИЧНА БАНИЦА КУРУ<br>С ГРЪЦКИ СИРЕНА<br>175гр. |  | 175г.<br>55бр.        |  | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ФЕТА:</b> гръцко овче сирене сорт "егопровато" от регион Лариса<br><b>МИЗИТРА:</b> гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология  | <b>2,18лв/бр.</b><br><b>175гр</b>  |

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | ПРОДУКТИ<br>С ТЕСТО КУРУ   | замразени   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>Няма нужда от втасване.<br>Оставяме около 60мин. на стайна температура.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене.<br>Печене : 175-185оС за около 20мин.   | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|--|---|-----------------------|---|---|-------------------------|
| 9421120<br>231140    | МНОГОЗЪРНЕСТА БАНИЦА<br>КУРУ с МАЛЦ<br>и ГРЪЦКИ СИРЕНА<br>160гр. |  | 160г.<br>55бр.        |  | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ФЕТА:</b> гръцко овче сирене сорт "егопровато" от регион Лариса<br><b>МИЗИТРА:</b> гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология   | 1.49лв./бр.<br>160гр.   |
| 9421159<br>230202    | СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ<br>ГУРМЕ КУРУ<br>210гр.                         |  | 210г.<br>35бр.        |  | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ФЕТА:</b> гръцко овче сирене сорт "егопровато" от регион Лариса<br><b>МИЗИТРА:</b> гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработен с мляко в плад по специална технология<br><b>СИНЬО СИРЕНЕ:</b> традиционно датско сирене с развити дрожди в специални условия | 2,40лв/бр.<br>210гр     |



За повече информация: <https://almalibresite.wixsite.com/website/new-page-2>









търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797. Технолози: тел.0878984887, 0878257904







| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | мини КУРУ хапки<br>за кетеринг, мезе,<br>снaкс, почерпка | замразени   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>Няма нужда от втасване.<br>Оставяме около 60мин. на стайна температура.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене.<br>Печене : 175-185oC за около 20мин.  | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|--|---|-----------------------|---|--|-------------------------|
| 9421056<br>231701    | МИНИ БАНИЦА КУРУ<br>С ГРЪЦКИ СИРЕНА<br>40гр.             |    | 40г.<br>10к.          |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ФЕТА:</b> гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса<br><b>МИЗИТРА:</b> гръцко овче и козе сирене от остров Крит<br>обработено с мляко в плад по специална технология<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b>  | 12,37лв./к.             |
| 9421057<br>231702    | МИНИ КУРУ<br>ЗЕЛЕНЧУЦИ СИРЕНА<br>40гр.                   |    | 40г.<br>10к.          |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ФЕТА:</b> гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса<br><b>МИЗИТРА:</b> гръцко овче и козе сирене от остров Крит<br>обработено с мляко в плад по специална технология<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b><br><b>ЗЕЛЕНЧУЦИ:</b> пресен спанак, праз, лук.   | 12,37лв./к.             |
| 9421067<br>231704    | МИНИ БАНИЦА КУРУ<br>"КЕФАЛОТИРИ-ГАУДА<br>40гр.           |    | 40г.<br>10к.          |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>КЕФАЛОТИРИ</b> (твърд кашкавал): по стара рецепта гръцко<br>овче и козе мляко от определени региони и узрява в<br>специални условия за повече от 60 дни<br><b>ГАУДА:</b> Традиционно Холандско жълто кремообра-зно<br>сирене от краве мляко с узряване минимум четири<br>месеца <b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b> | 14,33лв./к.             |
| 9421071<br>231705    | МИНИ КУРУ СПЕСИАЛ,<br>заквасен с масло<br>35гр.          |   | 35г.<br>5к.           |   | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ФЕТА:</b> гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса<br><b>МИЗИТРА:</b> гръцко овче и козе сирене от остров Крит<br>обработено с мляко в плад по специална технология<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b><br><b>ЗЕЛЕНЧУЦИ:</b> домати  | 14,86лв./к.             |
| 9421073<br>231703    | МИНИ<br>МНОГОЗЪРНЕСТА КУРУ<br>35гр.                      |  | 35г.<br>5к.           |  | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ФЕТА:</b> гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса<br><b>МИЗИТРА:</b> гръцко овче и козе сирене от остров Крит<br>обработено с мляко в плад по специална технология<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b><br><b>БЕКОН:</b> пушено месо, от корема на младо прасе (НИКАС)                                     | 14,68лв./к.             |









За повече информация: <https://almalibresite.wixsite.com/website/new-page-2>

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797. Технолози: тел.0878984887, 0878257904



| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | ПРОДУКТИ<br>С ТЕСТО БРИОШ                                   | замразени  | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ   | НАЧИН НА РАБОТА<br>втасване 120-150 минути 30-35С влажност 60%.<br>Печене 175-185оС за около 20мин.<br>Препоръчваме намазване с яйца преди печене  | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС           |
|----------------------|---|--|-----------------------|--|--|-----------------------------------|
| 9421196<br>230206    | БРИОШ с ДВОЕН<br>ФРАНKFУРТСКИ КРЕНВИРШ<br>и ГАУДА<br>240гр. |   | 240г.<br>50бр.        |   | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ФРАНKFУРТСКИ КРЕНВИРШ:</b> пушено свинско месо<br><b>ГАУДА:</b> Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца<br>бешамел, доматиена салца, сусам.<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b>                          | <b>2,62лв/бр.</b><br><b>240гр</b> |
| 9421194<br>230207    | БРИОШ<br>КОЛБАСИ ГАУДА<br>240гр.                            |   | 240г.<br>40бр.        |   | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ФРАНKFУРТСКИ КРЕНВИРШ:</b> пушено свинско месо<br><b>СВИНСКИ ВРАТ:</b> пушено месо от малко прасе<br><b>ГАУДА:</b> Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца<br>бешамел, доматиена салца, сусам. | <b>2,44лв/бр.</b><br><b>240гр</b> |
| 9421172<br>230208    | БРИОШ<br>БЕКОН ПАРМЕЗАНА<br>180гр.                          |   | 180г.<br>50бр.        |   | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ПАРМЕЗАНА:</b> оригинална италианска пармидзано ретзано<br><b>БЕКОН:</b> пушено месо, от корема на младо прасе<br>френско краве масло, крем бешамел.<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b>   | <b>2,54лв/бр.</b><br><b>180гр</b> |
| 9421191<br>231801    | БРИОШ<br>с ДВОЕН КРЕНВИРШ и БЕКОН<br>260гр.                 |  | 260г.<br>50бр.        |  | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ФРАНKFУРТСКИ КРЕНВИРШ:</b> пушено свинско месо<br><b>БЕКОН:</b> пушено месо, от корема на младо прасе<br>френско краве масло, горчица, бешамел, доматиена салца<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b>  | <b>2,91лв/бр.</b><br><b>260гр</b> |

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | ПРОДУКТИ<br>С ТЕСТО БРИОШ                      | замразени   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>втаване 120-150 минути 30-35С влажност 60%.<br>Печене 175-185оС за около 20мин.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене  | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|--|---|-----------------------|---|---|-------------------------|
| 9421119<br>231802    | МНОГОЗЪРНЕСТ БРИОШ<br>ПУЙКА-МОЦАРЕЛА<br>220гр. |  | 220г.<br>35бр.        |  | Информация за главните съставки:<br><b>МОЦАРЕЛА:</b> оригинално италианско меко сирене<br><b>ПУЙКА:</b> пушена пуйка филе "НИКАС"<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b>   | 2,21лв/бр.<br>220гр     |
| 9421175<br>230203    | БРИОШ<br>СПЕСИАЛ ПЕЙНИРЛИ<br>240гр.            |  | 240г.<br>25бр.        |  | Информация за главните съставки:<br><b>ГАУДА:</b> Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца, бешамел, домати салца, сусам.<br><b>КЕФАЛОТИРИ:</b> по стара рецепта от гръцко овче и козе мляко от определени региони и узрява в специални условия за повече от 60 дни<br><b>СВИНСКИ ВРАТ:</b> пушено месо от малко прасе<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b> | 2,56лв/бр.<br>220гр     |
| 9421199<br>230205    | БРИОШ<br>ТРАДИЦИОННО ПЕЙНИРЛИ<br>250гр.        |  | 250г.<br>25бр.        |  | Информация за главните съставки:<br><b>ГАУДА:</b> Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца, бешамел, домати салца, сусам.<br><b>МОЦАРЕЛА:</b> оригинално италианско меко сирене  | 2,70лв/бр.<br>250гр     |
|                      |  |   |                       |   |   |                         |
|                      |  |   |                       |   |   |                         |

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | ПИЦИ<br>С ТЕСТО БРИОШ  | замразени  | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ   | НАЧИН НА РАБОТА<br>втасване 120-150 минути 30-35С влажност 60%.<br>Печене 175-185оС за около 20мин.<br>Препоръчваме намазване с яйца преди печене   | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС             |
|----------------------|--|--|-----------------------|--|---|-------------------------------------|
| 9421168<br>231803    | ПИЦА БРИОШ<br>КОЛБАСИ-ГАУДА-ЗЕЛЕНЧИЦИ<br>210гр.                |   | 210г.<br>35бр.        |   | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ГАУДА:</b> Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца, бешамел, доматиена салца, сусам.<br><b>СВИНСКИ ВРАТ:</b> пушено месо от малко прасе<br><b>БЕКОН:</b> пушено месо, от корема на младо прасе (НИКАС)<br><b>ДОМАТЕНА САЛЦА</b>   | <b>2,63лв/бр.</b><br><b>210гр</b>   |
| 9421190<br>231805    | БРИОШ ПИЦА<br>"ВЕЗУВИОС"<br>250гр.                             |   | 250г.<br>40бр.        |   | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ГАУДА:</b> Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца, бешамел, доматиена салца, сусам.<br><b>СВИНСКИ ВРАТ:</b> пушено месо от малко прасе<br><b>БЕКОН:</b> пушено месо, от корема на младо прасе (НИКАС)<br><b>МОЦАРЕЛА:</b> оригинално италианско меко сирене<br><b>ДОМАТЕНА САЛЦА</b> | <b>3,01лв/бр.</b><br><b>250гр</b>   |
| 9421197<br>231806    | БРИОШ ПИЦА<br>КОЛБАСИ-МОЦАРЕЛА<br>1900гр.                      |   | 1900г.<br>5бр.        |   | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ГАУДА:</b> Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца, бешамел, доматиена салца, сусам.<br><b>СВИНСКИ ВРАТ:</b> пушено месо от малко прасе<br><b>БЕКОН:</b> пушено месо, от корема на младо прасе (НИКАС)<br><b>МОЦАРЕЛА:</b> оригинално италианско меко сирене<br><b>ДОМАТЕНА САЛЦА</b> | <b>25,97лв/бр.</b><br><b>1900гр</b> |
| 9421252<br>231804    | КЛАСИЧЕСКА<br>БРИОШ ПИЦА<br>КОЛБАСИ-ГАУДА-ЗЕЛЕНЧИЦИ<br>1900гр. |  | 1900г.<br>5бр.        |  | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ГАУДА:</b> Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца, бешамел, доматиена салца, сусам.<br><b>СВИНСКИ ВРАТ:</b> пушено месо от малко прасе<br><b>БЕКОН:</b> пушено месо, от корема на младо прасе (НИКАС)  | <b>21,10лв/бр.</b><br><b>1900гр</b> |

**Съвети за втасване:**

Ако в обекта липсва втасвател, може да направите следния компромис. Изваждаме от фризера готовия продукт, нареждаме го в тави и го покриваме с найлон. Поставяме го в хладилник за 10-12 часа, след което намазваме с яйце и печем. По този метод получаваме около 80% от качеството на крайния продукт, но избягваме втасвателя.

За повече информация: <https://almalibresite.wixsite.com/website/brioche>

търговци: тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998, 0878710797.

Технолози: тел. 0878984887, 0878257904



| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | МИНИ БРИОШ хапки<br>за кетеринг, мезе,<br>снaкс, почерпка | замразени   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>втасване 120-150 минути 30-35С влажност 60%.<br>Печене 175-185оС за около 20мин.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене   | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС     |
|----------------------|---|---|-----------------------|---|---|-----------------------------|
| 9421069<br>231141    | МИНИ БРИОШ<br>ДВОЕН КРЕНВИРШ -БЕШАМЕЛ<br>50гр.            |   | 50г.<br>5к            |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ГАУДА:</b> Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца, бешамел, доматиена салца, сусам.<br><b>ФРАНКФУРТСКИ КРЕНВИРШ:</b> пушено свинско месо<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b>   | 15,15лв/к.                  |
| 9421072<br>231138    | МИНИ БРИОШ<br>СПЕСИАЛ ПЕЙНИРЛИ<br>40гр.                   |  | 40г.<br>10к           |  | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ГАУДА:</b> Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца бешамел, доматиена салца, сусам.<br><b>КЕФАЛОТИРИ:</b> по стара рецепта от гръцко овче и козе мляко от определени региони и узрява в специални условия за повече от 60 дни<br><b>СВИНСКИ ВРАТ:</b> пушено месо от малко прасе<br><b>БЕКОН:</b> пушено месо, от корема на младо прасе (НИКАС)<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b> | 14,12лв/к.<br>(0,514лв./бр) |

## Съвети за втасване:

Ако в обекта липсва втасвател, може да направите следния компромис. Изваждаме от фризера готовия продукт, нареждаме го в тави и го покриваме с найлон. Поставяме го в хладилник за 10-12 часа, след което намазваме с яйце и печем. По този метод получаваме около 80% от качеството на крайния продукт, но избягваме втасвателя.











За повече информация: <https://almalibresite.wixsite.com/website/brioche>







търговци: тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998, 0878710797.

Технолози: тел. 0878984887, 0878257904



| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ     | МНОГОЛИСТНИ<br>ЗАКУСКИ И ЛЕК ОБЯД<br>замразени          |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>Няма нужда от втасване.<br>Оставяме около 60мин. на стайна температура.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене.<br>Печене : 175-185оС за около 20мин.  | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС           |
|--------------------------|---|---|-----------------------|---|--|-----------------------------------|
| <u>9421158</u><br>232005 | МНОГОЛИСТНА КЛАСИЧЕСКА<br>БАНИЦА ФЕТА-МИЗИТРА<br>180гр. |    | 180г.<br>48бр         |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ФЕТА:</b> гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса<br><b>МИЗИТРА:</b> гръцко овче и козе сирене от остров Крит<br>обработено с мляко в плад по специална технология<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b><br>грис-семолина | <b>1,27лв/бр.</b><br><b>180гр</b> |
| <u>9421151</u><br>230301 | МНОГОЛИСТНА БАНИЦА<br>ФЕТА-МИЗИТРА<br>180гр.            |   | 180г.<br>60бр         |   | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ФЕТА:</b> гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса<br><b>МИЗИТРА:</b> гръцко овче и козе сирене от остров Крит<br>обработено с мляко в плад по специална технология<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b><br>грис-семолина | <b>1,79лв/бр.</b><br><b>180гр</b> |
| <u>9421132</u><br>232011 | МНОГОЛИСТНА КЛАСИЧЕСКА<br>БАНИЦА ФЕТА-МИЗИТРА<br>220гр. |  | 220г.<br>40бр         |  | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ФЕТА:</b> гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса<br><b>МИЗИТРА:</b> гръцко овче и козе сирене от остров Крит<br>обработено с мляко в плад по специална технология<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b><br>грис-семолина | <b>1,73лв/бр.</b><br><b>220гр</b> |
|                          |   |   |                       |   |  |                                   |

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | МНОГОЛИСТНИ<br>ЗАКУСКИ И ЛЕК ОБЯД<br>замразени        |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>Няма нужда от втасване.<br>Оставяме около 60мин. на стайна температура.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене.<br>Печене : 175-185оС за около 20мин.   | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|---|---|-----------------------|---|---|-------------------------|
| 9421186<br>232012    | МНОГОЛИСТНА БАНИЦА<br>АНТОТИРО-ФЕТА<br>190гр.         |    | 190г.<br>40бр         |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ФЕТА:</b> гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса<br><b>АНТОТИРО:</b> много мек вид сирене, разновидност на "МИЗИТРА"от региона на Еласона-Лариса.<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b>   | 2,00лв/бр.<br>190гр.    |
| 9421152<br>230305    | МНОГОЛИСТНА БАНИЦА<br>ЧЕТИРИ СИРЕНА<br>190гр.         |    | 190г.<br>60бр         |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ФЕТА:</b> гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса<br><b>МИЗИТРА:</b> гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология<br><b>КЕФАЛОТИРИ:</b> по стара рецепта от гръцко овче и козе мляко от определени региони и узрява в специални условия за повече от 60 дни<br><b>ГАУДА:</b> Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b> | 2,18лв/бр.<br>190гр.    |
| 9421153<br>230006    | МНОГОЛИСТНА БАНИЦА<br>КАСЕРИ<br>180гр.                |    | 180г.<br>60бр         |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>КАСЕРИ :</b> разновидност на кашкавал от овче или козе мляко с влага и масленост тах 40% и узряване в специални условия min. 90дни<br><b>КЕФАЛОТИРИ:</b> по стара рецепта от гръцко овче и козе мляко от определени региони и узрява в специални условия за повече от 60 дни<br><b>КРАВЕ МАСЛО:</b> Френско масло от прясно мляко 82%<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b>   | 2,22лв/бр.<br>180гр.    |
| 9421182<br>232013    | РЪЧНА<br>МНОГОЛИСТНА БАНИЦА<br>КАСЕРИ<br>220гр.       |  | 220г.<br>36бр         |  | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>КАСЕРИ :</b> разновидност на кашкавал от овче или козе мляко с влага и масленост тах 40% и узряване в специални условия min. 90дни<br><b>КЕФАЛОТИРИ:</b> по стара рецепта от гръцко овче и козе мляко от определени региони и узрява в специални условия за повече от 60 дни<br><b>КРАВЕ МАСЛО:</b> Френско масло от прясно мляко 82%<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b>   | 2,45лв/бр.<br>220гр.    |
| 9421183<br>232001    | МНОГОЛИСТНА<br>БАНИЦА с ГРАВИЕРА<br>от КРИТ<br>190гр. |  | 190г.<br>40бр         |  | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ФЕТА:</b> гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса<br><b>ГРАВИЕРА КРИТ:</b> твърдо овче сирене (сорт егопровио) традиционно за остров Крит от векове<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b>  | 2,47лв/бр.<br>190гр.    |

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ     | МНОГОЛИСТНИ<br>ЗАКУСКИ И ЛЕК ОБЯД<br>замразени  |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | <b>НАЧИН НА РАБОТА</b><br>Няма нужда от втасване.<br>Оставяме около 60мин. на стайна температура.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене.<br>Печене : 175-185оС за около 20мин.   | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС      |
|--------------------------|---|---|-----------------------|---|--|------------------------------|
| <u>9421163</u><br>232014 | <b>МНОГОЛИСТНА ФЛЕЙТА<br/>с "ФРАНКФУРТСКИ<br/>КРЕНВИРШ"<br/>140гр.</b>                          |    | 140г.<br>60бр         |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ФРАНКФУРТСКИ КРЕНВИРШ:</b> пушено смляно свинско месо на ниска температура за дълго време.   | <b>1,32лв/бр.<br/>140гр.</b> |
| <u>9421114</u><br>232010 | <b>МНОГОЛИСТНА ФЛЕЙТА с<br/>"ФРАНКФУРТСКИ КРЕНВИРШ"<br/>ГАУДА<br/>дометена салца<br/>150гр.</b> |    | 150г.<br>70бр         |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ФРАНКФУРТСКИ КРЕНВИРШ:</b> пушено смляно свинско месо на ниска температура за дълго време.<br><b>ГАУДА:</b> Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца<br><b>ДОМАТЕНА САЛЦА<br/>ГОРЧИЦА</b>                                   | <b>1,38лв/бр.<br/>150гр.</b> |
| <u>9421116</u><br>231115 | <b>МНОГОЛИСТНА ФЛЕЙТА с<br/>"КОЛБАС МИКОНОС"<br/>230гр.</b>                                     |   | 230г.<br>40бр         |   | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>КОЛБАС МИКОНОС:</b> 100% свинско месо обработено по традиционна рецепта в остров Миконос с подправки: трумби, риган и пипер.<br><b>ГАУДА:</b> Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца<br><b>ДОМАТЕНА САЛЦА<br/>ГОРЧИЦА</b> | <b>2,35лв/бр.<br/>230гр.</b> |
| <u>9421160</u><br>232207 | <b>МНОГОЛИСТНА ФЛЕЙКА<br/>с ПИЛЕ и КЕФАЛОТИРИ<br/>210гр.</b>                                    |  | 210г.<br>50бр         |  | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>КЕФАЛОТИРИ:</b> по стара рецепта от гръцко овче и козе мляко от определени региони и узрява в специални условия за повече от 60 дни<br><b>ПИЛЕ:</b> филе пиле варено с подправки   | <b>2,16лв/бр.<br/>210гр.</b> |
|                          |   |   |                       |   |  |                              |

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | МНОГОЛИСТНИ<br>ЗАКУСКИ И ЛЕК ОБЯД<br>замразени    |  | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>Няма нужда от втасване.<br>Оставяме около 60мин. на стайна температура.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене.<br>Печене : 175-185оС за около 20мин.   | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|---|--|-----------------------|---|---|-------------------------|
| 9421156<br>232002    | МНОГОЛИСТНА ФЛЕЙКА<br>с ГЪБИ<br>210гр.            |   | 210г.<br>50бр         |  | МНОГОЛИСТНА<br>ФЛЕЙКА с ГЪБИ  | 2,03лв/бр.<br>210гр.    |
| 9421181<br>232015    | МНОГОЛИСТНА БАНИЦА<br>ГАУДА-ШУНКА<br>250гр.       |   | 250г.<br>36бр         |  | Информация за главните съставки: Информация за главните съставки:<br>ГАУДА: Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца<br>ШУНКА: оригинален свински jамбон от бедрото<br>ДОМАТЕНА САЛЦА  | 2,50лв/бр.<br>250гр.    |
| 9421171<br>232008    | МНОГОЛИСТНО ГНЕЗДО<br>с "ПАРИЗА"и ГАУДА<br>230гр. |  | 230г.<br>35бр         |  | Информация за главните съставки:<br>СВИНСКИ ВРАТ: пушено месо от малко прасе<br>ПАРИЗА: свински колбас по традиционна рецепта.<br>ГАУДА: Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца бешамел, доматиена салца, сусам.<br>ДОМАТЕНА САЛЦА | 2,40лв/бр.<br>230гр.    |
|                      |   |  |                       |   |   |                         |



| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | МНОГОЛИСТНИ<br>СЛАДКИ ИЗДЕЛИЯ<br>замразени                                    |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>Няма нужда от втасване.<br>Оставяме около 60мин. на стайна температура.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене.<br>Печене : 175-185оС за около 20мин.                                | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|---|---|-----------------------|---|--|-------------------------|
| 9421164<br>232003    | МНОГОЛИСТНА СЛАДКА<br>БАНИЦА "БУГАЦА"<br>СЪС МЛЕЧЕН<br>СЛАДКАРСКИ КРЕМ 180гр. |  | 180г.<br>50бр         |  | Млечен сладкарски крем по стара традиционна рецепта от Истанбул с първични суровини (грис, захар, мляко, ванилия) образува оригинален сладък пълнеж на многолистното тесто от пшенични пълнопротеинови брашна. | 1,29лв/бр.<br>180гр.    |

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | мини МНОГОЛИСТНИ<br>за кетеринг, мезе,<br>снaкс, почерпка |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ   | НАЧИН НА РАБОТА<br>Няма нужда от втасване.<br>Оставяме около 60мин. на стайна температура.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене.<br>Печене : 175-185оС за около 20мин.  | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|---|---|-----------------------|--|--|-------------------------|
| 9421074<br>231169    | МНОГОЛИСТНИ<br>МИНИ ХАПКИ<br>с ПИЛЕ и КЕФАЛОТИРИ<br>50гр. |  | 50г.<br>10к.          |  | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>КЕФАЛОТИРИ:</b> по стара рецепта от гръцко овче и козе мляко от определени региони и узрява в специални условия за повече от 60 дни<br><b>ПИЛЕ:</b> филе пиле варено с подправки | 14,12лв/к.              |







За повече информация: <https://almalibresite.wixsite.com/website/puff-pastry>

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797. Технолози: тел.0878984887, 0878257904

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ<br>ЗАКУСКИ<br>И ЛЕК ОБЯД        |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>Няма нужда от втасване.<br>Оставяме около 60мин. на стайна температура.<br>Препоръчване намазване с яйце преди печене.<br>Печене : 175-185oC за около 20мин.                                | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|---|---|-----------------------|---|--|-------------------------|
| 9421010<br>232100    | ВЕГАН БАНИЦА КУРУ " растително сирене" 170гр. |  | 170г.<br>30бр         |  | 100% веган продукт суровините не съдържат никаква съставка от животински произход ПЪЛНЕЖ с визия, сруктура и вкус на сирене от растителен произход   | 2,10лв/бр.<br>170гр.    |
| 9421273<br>232101    | ВЕГАН КУРУ " зеленчуков кренвирш" 200гр.      |  | 200г.<br>25бр         |  | 100% веган продукт суровините не съдържат никаква съставка от животински произход ПЪЛНЕЖ с визия, сруктура и вкус на кренвирш и на сирене, основан на грах и комбинация от зеленчуци. Доматена салца и горчица | 4,28лв/бр.<br>200гр.    |
| 9421272<br>232102    | ВЕГАН КУРУ " зеленчуков бифтек" 310гр.        |  | 310г.<br>20бр         |  | 100% веган продукт суровините не съдържат никаква съставка от животински произход ПЪЛНЕЖ с визия, сруктура и вкус на бифтек, основан на грах и комбинация от зеленчуци.  | 6,15лв/бр.<br>310гр.    |
|                      |   |   |                       |   |  |                         |

За повече информация: <https://almalibresite.wixsite.com/website/vegan-break>

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797. Технолози: тел.0878984887, 0878257904

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | ГЕВРЕЦИ С ПЪЛНЕЖИ<br>Замразени                        |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>втасване 120-150 минути 30-35С влажност 60%.<br>Печене 175-185оС за около 20мин.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене  | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|---|---|-----------------------|---|--|-------------------------|
| 9421244<br>230401    | ГЕВРЕК<br>С ПЪЛНЕЖ ГРЪЦКИ СИРЕНА<br>220гр.            |    | 220г.<br>30бр         |    | Информация за главните съставки:<br><b>ФЕТА:</b> гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса<br><b>МИЗИТРА:</b> гръцко овче и козе сирене от остров Крит<br>обработено с мляко в плад по специална технология<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b>             | 1,85лв/бр.<br>220гр.    |
| 9421146<br>232202    | ГЕВРЕК МНОГОЗЪРНЕСТ<br>С ПУЙКА И "АНТОТИРО"<br>220гр. |    | 220г.<br>35бр         |    | Информация за главните съставки:<br><b>АНТОТИРО:</b> много мек вид сирене, разновидност<br>на "МИЗИТРА" от региона на Еласона-Лариса.<br><b>ПУЙКА:</b> 100% пушено пуешко месо (fuego), 2% масленост<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b><br><b>ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ</b> | 2,11лв/бр.<br>220гр.    |
| 9421238<br>230410    | ГЕВРЕК ФЛЕЙТА С КРЕМ<br>СИРЕНЕ " и ЙОГУРТ<br>200гр    |  | 200г.<br>50бр         |  | оригинална крем сирене ФИЛАДЕЛФИЯ (КРАФТ)<br>цедено кисело мляко, сусам  | 2,50лв/бр.<br>220гр.    |


| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | ГЕВРЕЦИ С ПЪЛНЕЖИ<br>замразени                     |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>втасване 120-150 минути 30-35С влажност 60%.<br>Печене 175-185оС за около 20мин.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене  | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|--|---|-----------------------|---|--|-------------------------|
| 9421247<br>232207    | ГЕВРЕК<br>С ЗЕЛЕНИ МАСЛИНИ<br>220гр.               |    | 220г.<br>30бр         |    | <br><b>Информация за главните съставки:</b><br>Съчетание от гръцки зелени маслини и паста от зелени маслини.  | 1,89лв/бр.<br>220гр.    |
| 9421248<br>232208    | ГЕВРЕК<br>ТАХАН-СТАФИДИ<br>БАДЕМИ-КАНЕЛА<br>220гр. |  | 220г.<br>30бр         |  | <br><b>Информация за главните съставки:</b><br>Леко сладък пълнеж от тахан, стафиди, смляни бадеми и канела. | 1,85лв/бр.<br>220гр.    |
|                      |  |   |                       |   |  |                         |







| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ                     | ГЕВРЕЦИ С ПЪЛНЕЖИ<br>замразени            |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>втасване 120-150 минути 30-35С влажност 60%.<br>Печене 175-185оС за около 20мин.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене                       | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|--|---|---|-----------------------|---|---|-------------------------|
| 9421249<br>231126                        | ГЕВРЕК<br>С ЯБЪЛКА<br>220гр.              |    | 220г.<br>30бр         |    | <br><b>Информация за главните съставки:</b><br>Лек сладък пълнеж от ябълки и канела. | 1,85лв/бр.<br>220гр.    |
| 9421245<br>232206                        | ГЕВРЕК<br>С ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ<br>220гр.  |    | 220г.<br>30бр         |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br>ГЕВРЕК<br>С ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ   | 2,095лв/бр.<br>220гр.   |
| <b>МИНИ ГЕВРЕК ХАПКИ<br/>ЗА КЕТЕРИНГ</b> |   |   |                       |   |   |                         |
| 9421081<br>232209                        | ХАПКИ<br>С КРЕМ СИРЕНЕ " и ЙОГУРТ<br>50гр |  | 50г.<br>5к.           |  | <b>Информация за главните съставки:</b><br>оригинално крем сирене ФИЛАДЕЛФИЯ (КРАФТ)<br>цедено кисело мляко и сусам в гевречено тесто.                                  | 15,02лв/к.              |

За повече информация: <https://almalibresite.wixsite.com/website/croissant>











търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797. Технолози: тел.0878984887, 0878257904

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ    | ТРАДИЦИОННИ<br>БАНИЦИ и ЛЕК ОБЯД<br>замразени             |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>Няма нужда от втасване.<br>Оставяме около 60мин. на стайна температура.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене.<br>Печене : 175-185oC за около 20мин.                                       | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|-------------------------|---|---|-----------------------|---|---|-------------------------|
| ИЗДЕЛИЯ С ХРУПКАВИ КОРИ |   |   |                       |   |   |                         |
| 9421401<br>232302       | ТРАДИЦИОННИ КОРИ<br>С ГРЪЦКИ СИРЕНА<br>ВИТА<br>220гр.     |  | 220г.<br>35бр         |  | Информация за главните съставки:<br>ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса<br>МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит<br>обработено с мляко в плад по специална технология                    | 1,77лв/бр.<br>150гр.    |
| 9421413<br>232318       | ТРАДИЦИОННИ КОРИ<br>С ГРЪЦКИ СИРЕНА<br>и БЕШАМЕЛ<br>220гр |  | 220г.<br>30бр         |   | Информация за главните съставки:<br>ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса<br>МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит<br>обработено с мляко в плад по специална технология<br>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ | 2,11лв/бр.<br>220гр.    |
|                         |   |   |                       |   |   |                         |

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ    | ТРАДИЦИОННИ<br>БАНИЦИ и ЛЕК ОБЯД<br>замразени                   |  | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ   | НАЧИН НА РАБОТА<br>Няма нужда от втасване.<br>Оставяме около 60мин. на стайна температура.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене.<br>Печене : 175-185оС за около 20мин.   | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|-------------------------|---|--|-----------------------|--|---|-------------------------|
| ИЗДЕЛИЯ С ХРУПКАВИ КОРИ |   |  |                       |  |   |                         |
| 9421400<br>232313       | ТРАДИЦИОННИ КОРИ<br>С ГРЪЦКИ СИРЕНА<br>и СПАНАК<br>220гр        |   | 220г.<br>35бр         |   | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ФЕТА:</b> гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса<br><b>МИЗИТРА:</b> гръцко овче и козе сирене от остров Крит<br>обработено с мляко в плад по специална технология<br>Пресен спанак съчетан с лук, копър, праз                           | 1,71лв/бр.<br>220гр.    |
| 9421412<br>232303       | ТРАДИЦИОННИ КОРИ<br>С ГРЪЦКИ СИРЕНА- СПАНАК<br>БЕШАМЕЛ<br>220гр |   | 220г.<br>30бр         |   | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ФЕТА:</b> гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса<br><b>МИЗИТРА:</b> гръцко овче и козе сирене от остров Крит<br>обработено с мляко в плад по специална технология<br>Пресен спанак съчетан с лук, копър, праз<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b> | 2,13лв/бр.<br>220гр.    |
| 9421408<br>232304       | ТРАДИЦИОННИ КОРИ<br>МЛЕЧНО-КАРТОФЕНА БАНИЦА<br>215гр.           |  | 215г.<br>50бр         |  | <b>Информация за главните съставки:</b><br>Картофено пюре, мляко, лук и магданос  | 1,68лв/бр.<br>215гр.    |
|                         |   |  |                       |  |   |                         |












| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ    | ТРАДИЦИОННИ<br>БАНИЦИ и ЛЕК ОБЯД<br>замразени             |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>Няма нужда от втасване.<br>Оставяме около 60мин. на стайна температура.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене.<br>Печене : 175-185оС за около 20мин. | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|-------------------------|---|---|-----------------------|---|---|-------------------------|
| ИЗДЕЛИЯ С ХРУПКАВИ КОРИ |   |   |                       |   |   |                         |
| 9421418<br>232320       | ТРАДИЦИОННИ КОРИ<br>С ЗЕЛЕНЧУЦУ<br>ВЕГАН<br>220гр         |  | 220г.<br>35бр         |  | <br><b>Информация за главните съставки:</b><br>Пресен спанак съчетан с лук, копър, праз      | 1,70лв/бр.<br>220гр.    |
| 9421430<br>232319       | ТРАДИЦИОННИ КОРИ<br>С ЗЕЛЕНЧИЦИ<br>ВЕГАН ТРИГУНИ<br>225гр |  | 225г.<br>30бр         |  | <br><b>Информация за главните съставки:</b><br>Пресен спанак съчетан с лук, копър, праз      | 1,91лв/бр.<br>225гр.    |
|                         |   |   |                       |   |   |                         |




| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | ТРАДИЦИОННИ<br>БАНИЦИ и ЛЕК ОБЯД<br>замразени               |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>Няма нужда от втасване.<br>Оставяме около 60мин. на стайна температура.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене.<br>Печене : 175-185оС за около 20мин.   | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|---|---|-----------------------|---|---|-------------------------|
|                      | ДЪРПАНИ КОРИ (φύλλο αέρος)                                  |   |                       |   |   |                         |
| 9421804<br>232301    | ДЪРПАНИ РЪЧНИ КОРИ<br>С ГРЪЦКИ СИРЕНА<br>и БЕШАМЕЛ<br>600гр |    | 600г.<br>20бр         |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ФЕТА:</b> гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса<br><b>МИЗИТРА:</b> гръцко овче и козе сирене от остров Крит<br>обработено с мляко в плад по специална технология<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b>                                     | 5,11лв/бр.<br>600гр.    |
| 9421405<br>232321    | ДЪРПАНИ РЪЧНИ КОРИ<br>С ГРЪЦКИ СИРЕНА<br>и СПАНАК<br>600гр  |    | 600г.<br>20бр         |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ФЕТА:</b> гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса<br><b>МИЗИТРА:</b> гръцко овче и козе сирене от остров Крит<br>обработено с мляко в плад по специална технология<br><b>СПАНАК</b> , праз, копър, лук<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b> | 5,11лв/бр.<br>600гр.    |
| 9421429<br>232310    | ДЪРПАНИ РЪЧНИ КОРИ<br>С МЛЕЧЕН КРЕМ<br>БУГАЦА<br>300гр      |   | 300г.<br>35бр         |   | <b>Информация за главните съставки:</b><br>Известният солунски пълнеж на<br>СОЛУНСКА МЛЕЧНАБУГАЦА-БАНИЦА<br>Мляко, грис, захар, ванилия   | 3,01лв/бр.<br>300гр.    |
| 9421406<br>232314    | ДЪРПАНИ РЪЧНИ КОРИ<br>С МЛЕЧЕН КРЕМ<br>БУГАЦА<br>600гр      |  | 600г.<br>25бр         |  | <b>Информация за главните съставки:</b><br>Известният солунски пълнеж на<br>СОЛУНСКА МЛЕЧНАБУГАЦА-БАНИЦА<br>Мляко, грис, захар, ванилия   | 5,11лв/бр.<br>600гр.    |
| 9421435<br>232322    | ДЪРПАНИ РЪЧНИ КОРИ<br>С ПЪЛНЕЖ<br>"ШТРУДЕЛ"<br>500гр        |  | 500г.<br>25бр         |  | Разновидност на известният Австриския ябълков<br>Пълнеж с ябълки, стафиди, канела, орехи  | 6,15лв/бр.<br>500гр.    |

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | ТРАДИЦИОННИ<br>БАНИЦИ и ЛЕК ОБЯД<br>замразени                           |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>Няма нужда от втасване.<br>Оставяме около 60мин. на стайна температура.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене.<br>Печене : 175-185оС за около 20мин.   | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|---|---|-----------------------|---|---|-------------------------|
| СЕЛСКИ РЪЧНИ КОРИ    |   |   |                       |   |   |                         |
| 9421431<br>232323    | СЕЛСКИ ДОМАШНИ КОРИ<br>С ГРЪЦКИ СИРЕНА<br>и ЗЕХТИН<br>1900гр.           |    | 1900г.<br>6бр         |    | Информация за главните съставки:<br><b>ФЕТА:</b> гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса<br><b>МИЗИТРА:</b> гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология<br><b>ЗЕХТИН:</b> екстра върджин зехтин                                     | 22,23лв/бр.<br>1900гр.  |
| 9421432<br>232305    | СЕЛСКИ ДОМАШНИ КОРИ<br>С ГРЪЦКИ СИРЕНА СПАНАК<br>и ЗЕХТИН<br>1900гр.    |    | 1900г.<br>6бр         |    | Информация за главните съставки:<br><b>ФЕТА:</b> гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса<br><b>МИЗИТРА:</b> гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология<br><b>СПАНАК,</b> праз, копър, лук<br><b>ЗЕХТИН:</b> екстра върджин зехтин  | 21,18лв/бр.<br>1900гр.  |
| 9421433<br>232324    | СЕЛСКИ ДОМАШНИ КОРИ<br>СЪС СПАНАК<br>и ЗЕХТИН<br>1900гр                 |   | 1900г.<br>6бр         |   | <br>Информация за главните съставки:<br><b>ЗЕХТИН:</b> екстра върджин зехтин<br><b>СПАНАК,</b> прас, лук   | 19,66лв/бр.<br>1900гр.  |
| 9421434<br>232317    | СЕЛСКИ ДОМАШНИ КОРИ<br>С ЗЕХТИН<br>СРЕДИЗЕМНОМОРСКА<br>БАНИЦА<br>1900гр |  | 1900г.<br>6бр         |  | Информация за главните съставки:<br><b>ФЕТА:</b> гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса<br><b>МИЗИТРА:</b> гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология<br><b>СПАНАК,</b> праз, копър, лук<br><b>ЗЕХТИН:</b> екстра върджин зехтин  | 22,70лв/бр.<br>1900гр.  |
| 9421424<br>232325    | СЕЛСКИ ДОМАШНИ КОРИ<br>с ЗЕХТИН БАНИЦА ТИКВИ<br>ГРЪЦКИ СИРЕНА<br>1900гр |  | 1900г.<br>6бр         |  | Информация за главните съставки:<br><b>ФЕТА:</b> гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса<br><b>МИЗИТРА:</b> гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология<br><b>ЖЪЛТИ И ЗЕЛЕНИ ТИКВИ,</b> лук<br><b>ЗЕХТИН:</b> екстра върджин зехтин | 22,29лв/бр.<br>1900гр.  |

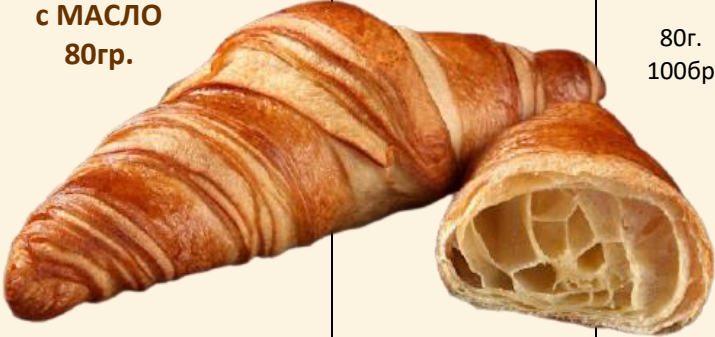

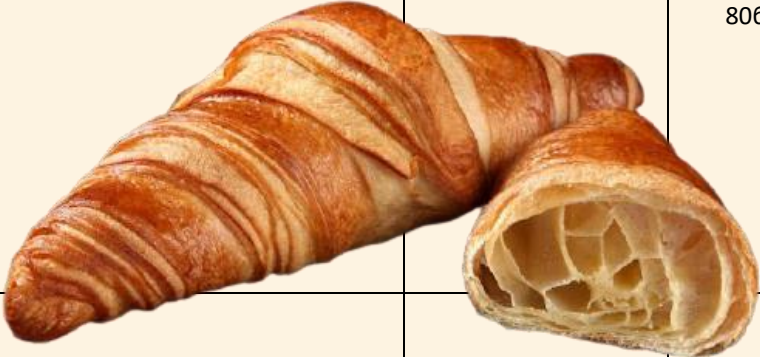

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | ТРАДИЦИОННИ<br>БАНИЦИ и ЛЕК ОБЯД<br>замразени  |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>Няма нужда от втасване.<br>Оставяме около 60мин. на стайна температура.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене.<br>Печене : 175-185оС за около 20мин.   | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|--|---|-----------------------|---|---|-------------------------|
| СЕЛСКИ РЪЧНИ КОРИ    |  |   |                       |   |   |                         |
| 9421803<br>232309    | СЕЛСКИ ДОМАШНИ КОРИ<br>с ЗЕХТИН ПИЛЕ И<br>КЕФАЛОТИРИ<br>1900гр                         |    | 1900г.<br>5бр         |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>КЕФАЛОТИРИ (сирене):</b> по стара рецепта гръцко овче и козе мляко отопределени региони и узрява в специални условия за повече от 60 дни<br><b>ПИЛЕ:</b> филе пиле варено с поправки<br><b>ЗЕХТИН:</b> екстра върджин зехтин                            | 24,39лв/бр.<br>1900гр.  |
| 9421422<br>232326    | СЕЛСКИ ДОМАШНИ КОРИ<br>с ЗЕХТИН ВЕГАН ЗЕЛЕНЧУКОВА<br>БАНИЦА С ГЪБИ<br>1900гр           |    | 1900г.<br>6бр         |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br>Гъби, червени и зелени чушки, домати салца, лук, риган, пипер, джоджен.<br><b>ЗЕХТИН:</b> екстра върджин зехтин  | 19,57лв/бр.<br>1900гр.  |
| 9421822<br>232311    | СЕЛСКИ ДОМАШНИ КОРИ<br>с ЗЕХТИН "ЗАТВОРЕНА ПИЦА"<br>КОЛБАСИ-ГАУДА-ЗЕЛЕНЧИЦИ<br>1500гр. |    | 1500г.<br>5бр         |    | <b>ГАУДА:</b> Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца бешамел, домати салца, сусам.<br><b>СВИНСКИ ВРАТ:</b> пушено месо от малко прасе<br><b>БЕКОН:</b> пушено месо, от корема на младо прасе (НИКАС)<br><b>ЗЕХТИН:</b> екстра върджин зехтин | 17,58лв/бр.<br>1500гр.  |
| 9421823<br>232327    | СЕЛСКИ ДОМАШНИ КОРИ<br>МАЛЦОВА БАНИЦА ГРЪЦКИ<br>СИРЕНА - ЗЕЛЕНЧУЦИ<br>1500гр.          |   | 1500г.<br>5бр         |   | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ФЕТА:</b> гръцко овче сирене сорт "егопровато" от регион Лариса<br><b>МИЗИТРА:</b> гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология<br><b>ЗЕХТИН:</b> екстра върджин зехтин                                   | 17,58лв/бр.<br>1500гр.  |
| 9421824<br>232312    | СЕЛСКИ ДОМАШНИ КОРИ<br>СИРЕНЕ ГРАВИЕРА БЕШАМЕЛ<br>1500гр.                              |  | 1500г.<br>5бр         |  | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ГРАВИЕРА КРИТ:</b> твърдо овче сирене (сорт егоприво) традиционен за остров Крит от векове<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b>  | 18,24лв/бр.<br>1500гр.  |
|                      |  |   |                       |   |   |                         |







| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | ТРАДИЦИОННИ<br>БАНИЦИ и ЛЕК ОБЯД<br>замразени                                   |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>Няма нужда от втасване.<br>Оставяме около 60мин. на стайна температура.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене.<br>Печене : 175-185оС за около 20мин.   | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|---|---|-----------------------|---|---|-------------------------|
|                      | МИНИ ИЗДЕЛИЯ<br>ОТ СЕЛСКИ КОРИ<br>ЗА КЕТЕРИНГ                                   |   |                       |   |   |                         |
| 9421403<br>232306    | МИНИ ТРАДИЦИОННИ КОРИ<br>С ГРЪЦКИ СИРЕНА<br>ВИТА<br>45гр                        |    | 45г.<br>10к.          |    | Информация за главните съставки:<br>ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса<br>МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит<br>обработено с мляко в плад по специална технология  | 13,06лв/к.              |
| 9421415<br>232307    | МИНИ ТРАДИЦИОННИ КОРИ<br>С ГРЪЦКИ СИРЕНА<br>и БЕШАМЕЛ<br>50гр                   |    | 50г.<br>8к.           |    | Информация за главните съставки:<br>ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса<br>МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит<br>обработено с мляко в плад по специална технология<br>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ   | 13,27лв/к.              |
| 9421416<br>232308    | МИНИ ТРАДИЦИОННИ КОРИ<br>С ГРЪЦКИ СИРЕНА<br>ТРИГУНИ<br>СПАНАК - БЕШАМЕЛ<br>50гр |   | 50г.<br>8к.           |   | Информация за главните съставки:<br>ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса<br>МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит<br>обработено с мляко в плад по специална технология<br>СПАНАК: Пресен спанак съчетан с лук, копър, праз<br>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ | 13,27лв/к.              |
| 9421407<br>232328    | МИНИ ТРАДИЦИОННИ КОРИ<br>С ГРЪЦКИ СИРЕНА<br>СПАНАК - БЕШАМЕЛ<br>ВИТА 45гр       |  | 45г.<br>10к.          |  | Информация за главните съставки:<br>ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса<br>МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит<br>обработено с мляко в плад по специална технология<br>СПАНАК: Пресен спанак съчетан с лук, копър, праз<br>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ | 12,72лв/к.              |
| 9421428<br>232329    | МИНИ ТРАДИЦИОННИ КОРИ<br>С ЗЕЛЕНЧИЦИ<br>ВЕГАН ТРИГУНИ<br>50гр                   |  | 50г.<br>8к.           |  | <br>Информация за главните съставки:<br>Пресен спанак съчетан с лук, копър, праз   | 12,72лв/к.              |

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ                          | ТРАДИЦИОННИ<br>БАНИЦИ и ЛЕК ОБЯД<br>замразени          |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | <u>НАЧИН НА РАБОТА</u><br>Няма нужда от втасване.<br>Оставяме около 60мин. на стайна температура.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене.<br>Печене : 175-185оС за около 20мин.   | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|---|--|---|-----------------------|---|--|-------------------------|
| МИНИ ИЗДЕЛИЯ<br>ОТ СЕЛСКИ КОРИ<br>ЗА КЕТЕРИНГ |  |   |                       |   |  |                         |
| <u>9421089</u><br>232315                      | МИНИ ТРАДИЦИОННИ КОРИ<br>ПИЛЕ КЕФАЛОТИРИ<br>45гр       |  | 45г.<br>8к.           |  | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>КЕФАЛОТИРИ (сирене):</b> по стара рецепта гръцко овче и козе мляко отопределени региони и узрява в специални условия за повече от 60 дни<br><b>ПИЛЕ:</b> филе пиле варено с поправки<br><b>ЗЕХТИН:</b> екстра върджин зехтин | <b>16,35лв/к.</b>       |
| <u>9421423</u><br>232316                      | МИНИ ТРАДИЦИОННИ КОРИ<br>ГЪБИ - ГРЪЦКИ СИРЕНА<br>45гр. |  | 45г.<br>8к.           |  | <b>Информация за главните съставки:</b><br><b>ФЕТА:</b> гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса<br><b>МИЗИТРА:</b> гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология<br><b>ГЪБИ</b>  | <b>14,65лв/к.</b>       |

За повече информация: <https://almalibresite.wixsite.com/website/traditional-break>

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797. Технолози: тел.0878984887, 0878257904

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ  | КРОАСАНИ<br>КРОАСАНОТВОРЕНИЯ<br>замразени   |  | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>втасване 120-150 минути 30-35С влажност 60%.<br>Печене 175-185оС за около 20мин.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене. | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|-----------------------|---|--|-----------------------|---|--|-------------------------|
| С КРАВЕ ФРЕНСКО МАСЛО |   |  |                       |   |  |                         |
| 9421002<br>232501     | <p>КЛАСИЧЕСКА КРОАСАН<br/>с МАСЛО<br/>80гр.</p>     |  | 80г.<br>100бр         |    | <p>Информация за главните съставки:<br/>пълнопротеинова пшеница, фенско краве масло<br/>от регион Бретани</p>                                      | 1,345лв/бр.<br>80гр.    |
| 9421003<br>231120     | <p>КЛАСИЧЕСКА КРОАСАН<br/>с МАСЛО<br/>110гр.</p>  |  | 110г.<br>80бр         |  | <p>Информация за главните съставки:<br/>пълнопротеинова пшеница, фенско краве масло<br/>от регион Бретани</p>                                      | 1,612лв/бр.<br>110гр.   |
|                       |   |  |                       |   |  |                         |

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ  | КРОАСАНИ<br>КРОАСАНОТВОРЕНИЯ<br>замразени               |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>втасване 120-150 минути 30-35С влажност 60%.<br>Печене 175-185оС за около 20мин.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене.   | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|-----------------------|---|---|-----------------------|---|--|-------------------------|
| С КРАВЕ ФРЕНСКО МАСЛО |   |   |                       |   |  |                         |
| 9421005<br>230953     | КРОАСАН с МАСЛО<br>СЛАДКАРСКИ КРЕМ<br>150гр.            |    | 150г.<br>40бр         |    | Информация за главните съставки:<br>ълнопротеинова пшеница,<br>фенско краве масло от регион Бретани,<br>класически сладкарски крем<br>(брашно, захар, мляко, нишесте, яйца, ванилия)   | 1,74лв/бр.<br>150гр     |
| 9421013<br>230506     | КРОАСАН с МАСЛО<br>СЛАДКАРСКИ КРЕМ<br>СТАФИДИ<br>175гр. |   | 175г.<br>70бр         |    | Информация за главните съставки:<br>пълнопротеинова пшеница,<br>фенско краве масло от регион Бретани,<br>класически сладкарски крем (брашно, захар, мляко,<br>нишесте, яйца, ванилия)<br>и СТАФИДИ сорт "султанина" от остров Крит | 1,74лв/бр.<br>160гр.    |
| 9421012<br>232502     | КРОАСАН с МАСЛО КРЕМ<br>ФРЕНСКО ГРОЗДЕ<br>160гр.        |  | 160г.<br>35бр         |  | пълнопротеинова пшеница,<br>фенско краве масло от регион Бретани,<br>класически сладкарски крем (брашно, захар, мляко,<br>нишесте, яйца, ванилия)<br>и плод ФРЕНСКО ГРОЗДЕ   | 2,07лв/бр.<br>160гр.    |

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ            | КРОАСАНИ<br>КРОАСАНОТВОРЕНИЯ<br>замразени                         | С КРАВЕ ФРЕНСКО МАСЛО   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА  | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС            |
|---------------------------------|---|---|-----------------------|---|--|------------------------------------|
|                                 |   |   |                       |   | втаване 120-150 минути 30-35С влажност 60%.<br>Печене 175-185оС за около 20мин.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене.   |                                    |
| <b>9421008</b><br><b>230112</b> | КРОАСАН с МАСЛО,<br>КРЕМ и АНАНАС<br>160гр.                       |    | 160г.<br>40бр         |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br>пълнопротеинова пшеница,<br>фенско краве масло от регион Бретани, спанак  | <b>2,17лв/бр.</b><br><b>160гр.</b> |
| <b>9421016</b><br><b>230116</b> | КРОАСАН с МАСЛО,<br>КРЕМ и ЯБЪЛКИ<br>160гр.                       |    | 160г.<br>60бр         |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br>ълнопротеинова пшеница,<br>фенско краве масло от регион Бретани,<br>класически сладкарски крем<br>(брашно, захар, мляко, нишесте, яйца, ванилия)                              | <b>2,17лв/бр.</b><br><b>160гр.</b> |
| <b>9421017</b><br><b>230503</b> | КРОАСАН с МАСЛО<br>ШТРУДЕЛ<br>160гр.                              |    | 160г.<br>60бр         |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br>ълнопротеинова пшеница,<br>фенско краве масло от регион Бретани,<br>класически сладкарски крем<br>(брашно, захар, мляко, нишесте, яйца, ванилия)                              | <b>2,17лв/бр.</b><br><b>160гр.</b> |
| <b>9421110</b><br><b>230120</b> | КРОАСАН с МАСЛО<br>СВИНСКИ ВРАТ СИРЕНЕ ГАУДА<br>БЕШАМЕЛ<br>200гр. |   | 200г.<br>60бр         |   | пълнопротеинова пшеница,<br>фенско краве масло от регион Бретани,<br>класически сладкарски крем<br>(брашно, захар, мляко, нишесте, яйца, ванилия)<br>и СТАФИДИ сорт "султанина" от остров Крит<br><b>ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ</b> | <b>2,88лв/бр.</b><br><b>200гр.</b> |
| <b>9421103</b><br><b>230118</b> | КРОАСАН с МАСЛО<br>СВИНСКИ ВРАТ<br>СИРЕНЕ ГАУДА<br>180гр.         |  | 180г.<br>65бр         |  | пълнопротеинова пшеница,<br>фенско краве масло от регион Бретани,<br>класически сладкарски крем<br>(брашно, захар, мляко, нишесте, яйца, ванилия)<br>и плод ФРЕНСКО ГРОЗДЕ   | <b>2,88лв/бр.</b><br><b>180гр.</b> |
|                                 |   |   |                       |   |  |                                    |








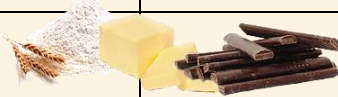




| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ  | КРОАСАНИ<br>КРОАСАНОТВОРЕНИЯ<br>замразени  |          | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ | НАЧИН НА РАБОТА<br>втасване 120-150 минути 30-35С влажност 60%.<br>Печене 175-185оС за около 20мин.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене.  | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|-----------------------|--|----------|-----------------------|----------|---|-------------------------|
| С КРАВЕ ФРЕНСКО МАСЛО |  | ПЕИНИРЛИ |                       |          |   |                         |
| 9421107<br>232505     | КРОАСАН с МАСЛО СПЕСИАЛ<br>ПЕЙНИРЛИ<br>свински врат, бекон, касери,<br>бешамел<br>210гр. |          | 210г.<br>40бр         |          | Информация за главните съставки:<br>пълнопротеинова пшеница, фенско краве масло<br>от регион Бретани,<br>свински врат (пушено месо от малко прасе),<br>френски бешамел,<br>сирене касери<br>(по стара рецепта<br>гръцко овче и козе мляко<br>от определени региони<br>и узрява в специални условия за повече от 60 дни) | 2,71лв/бр.<br>210гр.    |





















За повече информация: <https://almalibresite.wixsite.com/website/new-page2>

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797. Технолози: тел.0878984887, 0878257904

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | КРОАСАНИ<br>КРОАСАНОТВОРЕНИЯ<br>замразени                       |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ   | НАЧИН НА РАБОТА<br>втасване 120-150 минути 30-35С влажност 60%.<br>Печене 175-185оС за около 20мин.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене. | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|---|---|-----------------------|--|--|-------------------------|
|                      | С ДАТСКИ ФРАКЦИОНИРАН МАРГАРИН                                  |   |                       |  |  |                         |
| 9421001<br>232601    | КЛАСИЧЕСКИ КРОАСАН<br>с МАРГАРИН<br>80гр.                       |    | 80г.<br>100бр         |    | Информация за главните съставки:<br>пълнопротеинова пшеница,<br>фракциониран маргарин от ДАНИЯ   | 0,84лв/бр.<br>80гр.     |
| 9421019<br>230101    | КЛАСИЧЕСКИ КРОАСАН<br>с МАРГАРИН<br>110гр.                      |    | 110г.<br>80бр         |    | Информация за главните съставки:<br>пълнопротеинова пшеница,<br>фракциониран маргарин от ДАНИЯ   | 1,07лв/бр.<br>110гр.    |
| 9421006<br>232607    | КРОАСАН с МАРГАРИН<br>и ДВОЕН БИТЕР ШОКОЛАД<br>БАТОНИ<br>120гр. |    | 120г.<br>100бр        |    | Информация за главните съставки:<br>пълнопротеинова пшеница,<br>фракциониран маргарин от ДАНИЯ<br>БАТОНИ битер КУВЕРТЮР 44%                        | 1,508лв/бр.<br>120гр.   |
| 942007<br>232610     | КРОАСАН с МАРГАРИН<br>и ТРОЕН БИТЕР ШОКОЛАД<br>БАТОНИ<br>150гр. |  | 150г.<br>100бр        |  | Информация за главните съставки:<br>пълнопротеинова пшеница,<br>фракциониран маргарин от ДАНИЯ<br>БАТОНИ битер КУВЕРТЮР 44%                        | 1,71лв/бр.<br>100гр.    |
| 9421015<br>231108    | КРОАСАН с МАРГАРИН и<br>ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ<br>170гр.            |  | 170г.<br>80бр         |  | Информация за главните съставки:<br>пълнопротеинова пшеница,<br>фракциониран маргарин от ДАНИЯ<br>лешникокакаов крем (13%)                         | 1,94лв/бр.<br>170гр.    |

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | КРОАСАНИ<br>КРОАСАНОТВОРЕНИЯ<br>замразени                        |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ   | <b>НАЧИН НА РАБОТА</b><br>втасване 120-150 минути 30-35С влажност 60%.<br>Печене 175-185оС за около 20мин.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене.   | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|--|---|-----------------------|--|---|-------------------------|
|                      | С ДАТСКИ ФРАКЦИОНИРАН МАРГАРИН                                   |   |                       |  |   |                         |
| 9421020<br>230950    | КРОАСАН с МАРГАРИН и<br>ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ<br>и БАНАНИ<br>170гр. |    | 170г.<br>60бр         |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br>пълнопротеинова пшеница,<br>фракциониран маргарин от ДАНИЯ<br>лешникокакаов крем (13%) и банани  | 2,18лв/бр.<br>170гр.    |
| 9421101<br>232603    | КРОАСАН с МАРГАРИН<br>и МЛЕЧЕН КРЕМ (бугаца)<br>170гр.           |    | 170г.<br>50бр         |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br>пълнопротеинова пшеница,<br>фракциониран маргарин от ДАНИЯ<br>традиционен сладкарски крем (бугаца)   | 1,85лв/бр.<br>170гр.    |
| 9421161<br>232609    | КРОАСАН с МАРГАРИН БЕКОН<br>и СИРЕНЕ КЕФАЛОТИРИ<br>190гр.        |    | 190г.<br>50бр         |    | пълнопротеинова пшеница, фракциониран маргарин от Дания, <b>БЕКОН:</b> пушено месо, от корема на младо прасе френско краве масло, горчица, бешамел, домати салца <b>КЕФАЛОТИРИ:</b> по стара рецепта гръцко овче и козе мляко от определени региони и узрява в специални условия за повече от 60 дена | 2,18лв/бр.<br>190гр.    |
| 9421148<br>231411    | КРОАСАН с МАРГАРИН ГАУДА<br>и КОЛБАС "ГИАНИОТИКО"<br>220гр.      |   | 220г.<br>40бр         |   | пълнопротеинова пшеница, фракциониран маргарин от Дания, <b>сирене гауда</b> (традиционно Холандско жълто кремообразносирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца), <b>колбас "гианиотико":</b> специален колбас (кренвирш) от пушено свинско  | 2,04лв/бр.<br>220гр.    |
| 9421169<br>232605    | КРОАСАН с МАРГАРИН<br>СВИНСКИ ВРАТ, СИРЕНЕ ГАУДА<br>180гр.       |  | 180г.<br>65бр         |  | пълнопротеинова пшеница, фракциониран маргарин от Дания, <b>свински врат</b> (пушено месо от малко прасе) <b>сирене гауда</b> (традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца )  | 2,16лв/бр.<br>180гр.    |
| 9421147<br>232606    | КРОАСАН с МАРГАРИН<br>ПИЛЕ, ЧУШКИ, ГЪБИ<br>220гр.                |  | 220г.<br>35бр         |  | <b>Информация за главните съставки:</b><br>пълнопротеинова пшеница,<br>фракциониран маргарин от Дания,<br><b>ПИЛЕ:</b> филе пиле варено с поправки<br><b>ЗЕЛЕНЧУЦИ:</b> червени и зелени чушки, гъби  | 2,16лв/бр.<br>220гр.    |

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ     | КРОАСАНОТВОРЕНИЯ<br>замразени                          |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ   | <b>НАЧИН НА РАБОТА</b><br>втасване 120-150 минути 30-35С влажност 60%.<br>Печене 175-185оС за около 20мин.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене.  | <b>ЦЕНА НА ЕДРО<br/>БЕЗ ДДС</b> |
|--------------------------|--|---|-----------------------|--|--|---------------------------------|
| КРОАЦИНИ                 |  |   |                       |  |  |                                 |
| <u>9421235</u><br>232701 | КРОАЦИНИ с МАРГАРИН<br>и СУСАМ<br>50гр.                |    | 50г.<br>8к.           |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br>пълнопротеинова пшеница, фракциониран маргарин от ДАНИЯ, сусам<br>вкусен, лек хрупкав <b>ВЕГЕТАРИАНСКИ</b> снак.  | <b>9,96лв/к.</b>                |
| <u>9421233</u><br>231198 | МНОГОЗЪРНЕСТ КРОАЦИНИ<br>със СУСАМ<br>50гр.            |    | 50г.<br>8к.           |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br>пълнозърнести брашна: пшеница, ръж, царевича, ечемик, овес<br>съчетани с малцови брашна и сусам обработени с фракциониран маргарин от ДАНИЯ.<br>вкусен, здравословен, лек, хрупкав <b>ВЕГЕТАРИАНСКИ</b> снак. | <b>10,37лв/к.</b>               |
| <u>9421261</u><br>230935 | МНОГОЗЪРНЕСТ КРОАЦИНИ<br>със ГАУДА<br>100гр.           |   | 100г.<br>7к.          |   | <b>Информация за главните съставки:</b><br>пълнозърнести брашна: пшеница, ръж, царевича, ечемик, овес<br>съчетани с малцови брашна и сирене ГАУДА  | <b>14,85лв/к.</b>               |
| <u>9421236</u><br>232702 | КРОАЦИНИ с МАРГАРИН,<br>БИТЕР ШОКОЛАД и СУСАМ,<br>70гр |  | 70г.<br>8к.           |  | <b>Информация за главните съставки:</b><br>пълнопротеинова пшеница, фракциониран маргарин от ДАНИЯ, сусам<br>и термоустойчив шоколадов батон БИТЕР КУВЕРТЮР 44%  | <b>14,40лв/к.</b>               |

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ                                  | КРОАСАНИ<br>КРОАСАНОТВОРЕНИЯ<br>замразени                             |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | <b>НАЧИН НА РАБОТА</b><br>втасване 120-150 минути 30-35С влажност 60%.<br>Печене 175-185оС за около 20мин.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене.  | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|---|---|---|-----------------------|---|--|-------------------------|
| МИНИ ИЗДЕЛИЯ<br>За КЕТЕРИНГ<br>ХАПКИ, СНАКС, ПОЧЕРПКИ |   |   |                       |   |  |                         |
| 9421051<br>231801                                     | КЛАСИЧЕСКА МИНИ КРОАСАН<br>с МАСЛО<br>25гр                            |    | 25г.<br>10к.          |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br>пълнопротеинова пшеница,<br>фенско краве масло от регион Бретани  | <b>14,41лв/к.</b>       |
| 9421070<br>232810                                     | КЛАСИЧЕСКИ МИНИ КРОАСАН<br>с МАРГАРИН<br>25гр.                        |    | 25г.<br>10к.          |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br>пълнопротеинова пшеница,<br>фракциониран маргарин от ДАНИЯ  | <b>9,69лв/к.</b>        |
| 9421052<br>232803                                     | МИНИ КРОАСАН с МАРГАРИН<br>и ДВОЕН БИТЕР ШОКОЛАД<br>БАТОНИ<br>40гр.   |   | 40г.<br>10к.          |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br>пълнопротеинова пшеница,<br>фракциониран маргарин от ДАНИЯ<br>батони битер КУВЕРТЮР 44%   | <b>13,55лв/к.</b>       |
| 9421053<br>232806                                     | МИНИ КРОАСАН<br>с МАРГАРИН<br>СЛАДКАРСКИ КРЕМ<br>и СТАФИДИ<br>40гр.   |  | 40г.<br>10к.          |  | <b>Информация за главните съставки:</b><br>пълнопротеинова пшеница,<br>фракциониран маргарин от ДАНИЯ<br>класически сладкарски крем<br>(брашно, захар, мляко, нишесте, яйца, ванилия)<br>и СТАФИДИ сорт "султанина" от остров Крит | <b>13,55лв/к.</b>       |
| 9421062<br>232804                                     | МИНИ КРОАСАН с МАСЛО,<br>СЛАДКАРСКИ КРЕМ<br>и ФРЕНСКО ГРОЗДЕ<br>40гр. |  | 40г.<br>8к.           |  | <b>Информация за главните съставки:</b><br>пълнопротеинова пшеница,<br>фенско краве масло от регион Бретани,<br>класически сладкарски крем<br>(брашно, захар, мляко, нишесте, яйца, ванилия)<br>и плод ФРЕНСКО ГРОЗДЕ              | <b>15,66лв/к.</b>       |

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | КРОАСАНИ<br>КРОАСАНОТВОРЕНИЯ<br>замразени                           |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | <b>НАЧИН НА РАБОТА</b><br>втасване 120-150 минути 30-35С влажност 60%.<br>Печене 175-185оС за около 20мин.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене.  | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|---|---|-----------------------|---|--|-------------------------|
|                      | МИНИ ИЗДЕЛИЯ<br>За КЕТЕРИНГ<br>ХАПКИ, СНАКС, ПОЧЕРПКИ               |   |                       |   |  |                         |
| 9421060<br>230117    | МИНИ КРОАСАН с МАСЛО<br>и ЯБЪЛКИ<br>40гр.                           |    | 40г.<br>10к.          |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br>пълнопротеинова пшеница,<br>фенско краве масло от регион Бретани,<br>плод ЯБЪЛКИ и канела   | 14,41лв/к.              |
| 9421059<br>230920    | МИНИ КРОАСАН с МАРГАРИН<br>и МЛЕЧЕН КРЕМ<br>(бугаца)<br>40гр.       |    | 40г.<br>10к.          |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br>пълнопротеинова пшеница,<br>фракциониран маргарин от ДАНИЯ<br>традиционен сладкарски крем (бугаца)  | 13,79лв/к.              |
| 9421068<br>232811    | МИНИ КРОАСАН<br>с МАРГАРИН и<br>ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ<br>40гр.         |   | 40г.<br>10к.          |    | <b>Информация за главните съставки:</b><br>пълнопротеинова пшеница,<br>фракциониран маргарин от ДАНИЯ<br>лешникокакаов крем (13%)  | 13,55/к.                |
|                      |   |   |                       |   |  |                         |
| 9421075<br>232809    | МИНИ КРОАСАН с МАРГАРИН<br>ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ<br>и БАНАНИ<br>40гр.  |  | 40г.<br>10к.          |  | <b>Информация за главните съставки:</b><br>ълнопротеинова пшеница,<br>фракциониран маргарин от ДАНИЯ<br>лешникокакаов крем (13%) и банани  | 14,24/к.                |
| 9421054<br>232805    | КРОАСАН с МАСЛО<br>СВИНСКИ ВРАТ<br>СИРЕНЕ ГАУДА<br>БЕШАМЕЛ<br>40гр. |  | 40г.<br>10к.          |  | <b>Информация за главните съставки:</b><br>пълнопротеинова пшеница,<br>фенско краве масло от регион Бретани,<br><b>свински врат</b> (пушено месо от малко прасе),<br><b>френски бешамел</b> ,<br><b>сирене гауда</b> (традиционно Холандско жълто кремообразно<br>сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца ) | 13,55/к.                |











| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | КРОАСАНИ<br>КРОАСАНОТВОРЕНИЯ<br>замразени  |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ   | НАЧИН НА РАБОТА<br>втасване 120-150 минути 30-35С влажност 60%.<br>Печене 175-185оС за около 20мин.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене.  | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|--|---|-----------------------|--|---|-------------------------|
|                      | МИНИ ИЗДЕЛИЯ<br>За КЕТЕРИНГ<br>ХАПКИ, СНАКС, ПОЧЕРПКИ                            |   |                       |  |   |                         |
| 9421065<br>232812    | МИНИ КРОАСАН с МАСЛО<br>СВИНСКИ ВРАТ СИРЕНЕ ГАУДА<br>БЕШАМЕЛ<br>45гр.            |    | 45г.<br>10к.          |   | Информация за главните съставки:<br>пълнопротеинова пшеница,<br>фенско краве масло от регион Бретани,<br>свински врат (пушено месо от малко прасе),<br>френски бешамел,<br>сирене гауда (традиционно Холандско жълто кремообразно<br>сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца ) | 13,55/к.                |
| 9421063<br>232807    | МИНИ КРОАСАН СПЕСИАЛ с<br>МАСЛО сирене чедар, бекон,<br>френски бешамел<br>45гр. |    | 45г.<br>10к.          |    | Информация за главните съставки:<br>пълнопротеинова пшеница,<br>фенско краве масло от регион Бретани,<br>френски бешамел, бекон и сирене чедар.   | 13,55/к.                |
| 9421055<br>232808    | МИНИ КРОАСАН с<br>ФРАКЦИОНИРАН МАРГАРИН и<br>ФРАНКФУРТСКИ КРЕНВИРШ<br>40гр.      |   | 45г.<br>10к.          |  | Информация за главните съставки:<br>пълнопротеинова пшеница,<br>фенско краве масло от регион Бретани,<br>ФРАНКФУРТСКИ КРЕНВИРШ: пушено свинско месо   | 13,55/к.                |
| 9421058<br>231190    | МИНИ КРОАСАН ПИЦА<br>40гр.   |  | 40г.<br>10к.          |  | Информация за главните съставки:<br>пълнопротеинова пшеница,<br>фенско краве масло от регион Бретани,<br>свински врат, бекон, гауда, доматиена салца  | 13,55/к.                |









За повече информация: <https://almalibresite.wixsite.com/website/new-page2>











търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797. Технолози: тел.0878984887, 0878257904

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | ГУРМЕ<br>ТВОРЕНИЯ                                      |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ | <u>МНОГО СПЕЦИАЛНИ</u><br><u>ГУРМЕ</u><br><u>ПРОДУКТИ</u>  | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|--|---|-----------------------|----------|--|-------------------------|
| 9421664<br>233201    | КИШ ЛОРЕН ГУРМЕ<br>свински врат, гауда<br><br>2800 гр. |   | 2800г.<br>2бр..       |          | <p>пълнопротеинова пшеница,<br/>фенско краве масло от регион Бретани,<br/><b>свински врат</b> (пушено месо от малко прасе)<br/><b>сирене гауда</b> (традиционно Холандско жълто<br/>кремообразно сирене от краве мляко с узряване<br/>минимум четири месеца<br/><b>френска млечна сметана (ЕЛЕВИР)</b><br/><b>и френско масло от региона на Бретани</b></p> <p><b>НАЧИН НА РАБОТА</b><br/><b>Готови за използване</b><br/>Размразявате и сервирате.</p>  | 20,25/2800гр            |
| 9421180<br>233214    | СЕЛСКИ ГУРМЕ<br>ПЕЙНИРЛИ<br>260гр.                     |  | 260г.<br>30к.         |          | <p>пълнопротеинова пшеница,<br/>фракциониран маргарин от Дания,<br/><b>БЕКОН</b>: пушено месо, от корема на младо прасе<br/>френско краве масло, горчица, бешамел, домати<br/>салца <b>КЕФАЛОТИРИ</b>: по стара рецепта гръцко овче и<br/>козе мляко от определени региони и узрява<br/>в специални условия за повече от 60 дена<br/><b>ГРАВИЕРА КРИТ</b>: твърдо овче сирене (сорт<br/>егопровио)традиционно за остров Крит от векове</p> <p><b>НАЧИН НА РАБОТА</b><br/>втасване 120-150 минути 30-35С влажност 60%.<br/>Печене 175-185оС за около 20мин.<br/>Препоръчваме намазване с яйце преди печене.</p> | 2,49лв./260гр.          |



| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | ХЛЯБОВЕ и ХЛЕБЧЕТА<br>ЗАМРАЗЕНИ               |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ   | НАЧИН НА РАБОТА<br>втасване 120-150 минути 30-35С влажност 60%.<br>Печене 175-185оС за около 20мин.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене. | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|---|---|-----------------------|--|--|-------------------------|
| 9421210<br>232405    | КЛАСИЧЕСКА ФРЕНСКА<br>БАГЕТА 58см<br>280гр.   |    | 280г.<br>25бр.        |   | по бавна ферментация с квас<br>(пълнопротеинова пшеница, натурална квас)   | 1,636лв./бр.<br>280гр.  |
| 9421213<br>232406    | КЛАСИЧЕСКИ ФРЕНСКИ<br>МИНИ БАГЕТИНИ<br>140гр. |    | 140г.<br>50бр.        |   | по бавна ферментация с квас<br>(пълнопротеинова пшеница, натурална квас)   | 0,93лв./бр.<br>140гр.   |
| 9421227<br>232403    | КЛАСИЧЕСКИ ФРЕНСКИ<br>МИНИ БАГЕТИНИ<br>60гр.  |    | 60г.<br>100бр.        |   | по бавна ферментация с квас<br>(пълнопротеинова пшеница, натурална квас)   | 0,50лв/бр.<br>60гр.     |
| 9421215<br>232407    | ФРЕНСКИ БАГЕТИНИ<br>С МАК<br>140гр.           |   | 140г.<br>50бр.        |   | по бавна ферментация с квас<br>(пълнопротеинова пшеница, натурална квас)   | 1,05лв/бр.<br>140гр.    |
| 9421229<br>232408    | МИНИ ФРЕНСКИ БАГЕТИНИ<br>С МАК<br>60гр.       |  | 60г.<br>100бр.        |  | по бавна ферментация с квас<br>(пълнопротеинова пшеница, натурална квас)   | 0,58лв/бр.<br>60гр.     |








| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | ХЛЯБОВЕ и ХЛЕБЧЕТА<br>ЗАМРАЗЕНИ                    |  | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ   | НАЧИН НА РАБОТА<br>втасване 120-150 минути 30-35С влажност 60%.<br>Печене 175-185оС за около 20мин.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене. | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|--|--|-----------------------|--|--|-------------------------|
| 9421216<br>232409    | ПЪЛНОЗЪРНЕСТА<br>ФРЕНСКА БАГЕТА 58см<br>280гр.     |   | 280г.<br>25бр.        |    | по бавна ферментация с квас и сусам<br>пълнопротеинова пълнозърнеста пшеница, натурална квас   | 1,74лв/бр.<br>280гр.    |
| 9421214<br>232410    | ПЪЛНОЗЪРНЕСТО<br>БАГЕТИНИ<br>140гр.                |   | 140г.<br>50бр.        |    | по бавна ферментация с квас и сусам<br>пълнопротеинова пълнозърнеста пшеница, натурална квас   | 1,02лв/бр.<br>140гр.    |
| 9421228<br>232404    | ПЪЛНОЗЪРНЕСТО<br>БАГЕТИНИ<br>60гр.                 |   | 60г.<br>100бр.        |    | по бавна ферментация с квас и сусам<br>пълнопротеинова пълнозърнеста пшеница, натурална квас   | 0,54лв/бр.<br>60гр.     |
| 9421220<br>232411    | МНОГОЗЪРНЕСТО<br>ПЪЛНОЗЪРНЕСТО<br>ХЛЕБЧЕ<br>140гр. |  | 140г.<br>50бр.        |  | по бавна ферментация с квас и овесени снежинки<br>пълнозърнести брашна:<br>пшеница, ръж, царевица, ечемик, овес                                    | 1,03лв/бр.<br>140гр.    |
|                      |  |  |                       |  |  |                         |











| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | ХЛЯБОВЕ и ХЛЕБЧЕТА<br>ЗАМРАЗЕНИ                |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>втасване 120-150 минути 30-35С влажност 60%.<br>Печене 175-185оС за около 20мин.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене. | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|--|---|-----------------------|---|--|-------------------------|
| 9421230<br>232401    | ИТАЛИАНСКИ<br>"ЧИАБАТИНИ"<br>160гр.            |    | 160г.<br>50бр.        |    | по бавна ферментация с квас ,<br>семолина и малцово брашно   | 1,20лв/бр.<br>160гр.    |
| 9421241<br>232412    | МИНИ ИТАЛИАНСКИ<br>"ЧИАБАТИНИ"<br>60гр.        |    | 60г.<br>130бр.        |    | по бавна ферментация с квас ,<br>семолина и малцово брашно   | 0,53лв/бр.<br>60гр.     |
| 9421231<br>232413    | МНОГОЗЪРНЕСТО<br>"ЧИАБАТИНИ"<br>160гр.         |    | 160г.<br>50бр.        |    | по бавна ферментация с квас ,<br>семолина и малцово брашно<br>пълнозърнести брашна: пшеница,<br>ръж, царевича, ечемик, овес                        | 1,36лв/бр.<br>160гр.    |
| 9421223<br>232414    | МИНИ МНОГОЗЪРНЕСТО<br>"ЧИАБАТИНИ"<br>60гр.     |   | 60г.<br>130бр.        |   | по бавна ферментация с квас ,<br>семолина и малцово брашно<br>пълнозърнести брашна: пшеница,<br>ръж, царевича, ечемик, овес                        | 0,612лв/бр.<br>60гр.    |
| 9421094<br>232415    | МНОГОЗЪРНЕСТ<br>РЪЖЕН<br>"ЧИАБАТИНИ"<br>130гр. |  | 130г.<br>50бр.        |  | с квас , семолина и ръжено брашно<br>пълнозърнести брашна: пшеница,<br>ръж, царевича, ечемик, овес   | 1,27лв/бр.<br>130гр.    |




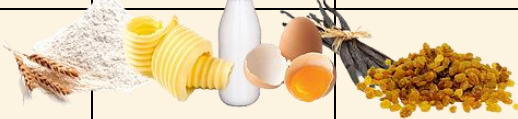

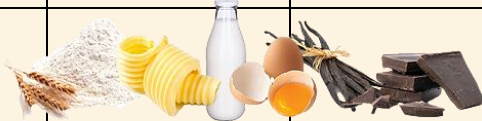
| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | ХЛЯБОВЕ и ХЛЕБЧЕТА<br>ЗАМРАЗЕНИ  |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ   | НАЧИН НА РАБОТА<br>втасване 120-150 минути 30-35С влажност 60%.<br>Печене 175-185оС за около 20мин.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене. | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|----------------------------------|---|-----------------------|--|--|-------------------------|
| 9421093<br>232416    | ЦАРЕВИЧНО<br>ЧИАБАТИНИ<br>130гр. |  | 130г.<br>50бр.        |  | по бавна ферментация с квас<br>(пълнопротеинова пшеница, цареца, натурална квас)   | 1,32лв/бр.<br>130гр.    |
| 9421209<br>232402    | ЦАРЕВИЧНО<br>ХЛЕБЧЕ<br>140гр.    |  | 140г.<br>50бр.        |  | с квас<br>пълнопротеинова пшеница, цареца, натурална квас  | 1,32лв/бр.<br>140гр.    |











За повече информация: <https://almalibresite.wixsite.com/website/new-page1>

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797. Технолози: тел.0878984887, 08782579





| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | БАГЕЛС<br>ЗАМРАЗЕНИ                   |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>втаване 120-150 минути 30-35С влажност 60%.<br>Печене 175-185оС за около 20мин.<br>Препоръчваме намазване с яйце преди печене. | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|---------------------------------------|---|-----------------------|---|---|-------------------------|
| 9421232<br>233303    | БАГЕЛ (ГЕВРЕК)<br>СЪС СУСАМ<br>110гр. |    | 110г.<br>50бр.        |     | по бавна ферментация с квас<br>(пълнопротеинова пшеница, натурална квас, сусам)   | 1,18лв/бр.<br>110гр.    |
| 9421267<br>233302    | МНОГОЗЪРНЕСТ<br>БАГЕЛ<br>120гр.       |    | 120г.<br>50бр.        |    | по бавна ферментация с квас,<br>семолина и малцово брашно<br>пълнозърнести брашна: пшеница,<br>ръж, царевица, ечемик, овес                        | 1,26лв/бр.<br>120гр.    |
| 9421260<br>233304    | ЦАРЕВИЧЕН БАГЕЛ<br>С КЪРИ<br>120гр.   |    | 120г.<br>50бр.        |    | с квас<br>пълнопротеинова пшеница, цареца, натурална квас, къри   | 1,327лв/бр.<br>120гр.   |
| 9421271<br>233305    | РОЖКОВ БАГЕЛ<br>120гр.                |  | 120г.<br>50бр.        |  | с квас<br>пълнопротеинова пшеница, рожков брашно,<br>натурална квас   | 1,327лв/бр.<br>120гр.   |
| 9421217<br>233301    | БАГЕЛ<br>ЧИЯ-КИНОА<br>120гр.          |  | 120г.<br>50бр.        |  | с квас<br>пълнопротеинова пшеница,<br>натурална квас, семена чия и киноа  | 1,426лв/бр.<br>120гр.   |

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | КЕЙКОВЕ<br>И МЪФИНИ                          | замразени   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ   | НАЧИН НА РАБОТА<br>Готови за използване<br>Размразявате и сервирате.                                    | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|--|---|-----------------------|--|---|-------------------------|
| 9421669<br>231303    | КЛАСИЧЕСКИ ВАНИЛОВ<br>МЪФИН<br>100гр.        |    | 100г.<br>35бр.        |    | сладкарско пълнопротеиново канадско пшенично брашно,<br>растителна мазнина, мляко, яйца, ванилия        | 1,86лв/бр.<br>100гр.    |
| 9421670<br>231304    | КЛАСИЧЕСКИ ШОКОЛАДОВ<br>МЪФИН<br>100гр.      |    | 100г.<br>35бр.        |    | сладкарско пълнопротеиново канадско пшенично брашно,<br>растителна мазнина, мляко, какао, яйца, ванилия | 1,86лв/бр.<br>100гр.    |
| 9421654<br>231310    | КЛАСИЧЕСКИ КЕКС<br>ВАНИЛИЯ-БАДЕМИ<br>550гр.  |    | 550г.<br>16бр.        |    | сладкарско пълнопротеиново канадско пшенично брашно,<br>растителна мазнина, мляко, яйца, ванилия        | 9,05лв/бр.<br>550гр.    |
| 9421655<br>231311    | КЛАСИЧЕСКИ КЕКС<br>ВАНИЛИЯ-ШОКОЛАД<br>550гр. |  | 550г.<br>16бр.        |  | сладкарско пълнопротеиново канадско пшенично брашно,<br>растителна мазнина, мляко, какао, яйца, ванилия | 9,87лв/бр.<br>550гр.    |
| 9421665<br>231312    | КЛАСИЧЕСКИ КЕКС<br>ШОКОЛАД<br>550гр.         |  | 550г.<br>16бр.        |  | сладкарско пълнопротеиново канадско пшенично брашно,<br>растителна мазнина, мляко, какао, яйца, ванилия | 9,87лв/бр.<br>550гр.    |

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ                   | КОЗУНАЦИ<br>ПАНЕТОНЕ                                   | замразени  | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>Готови за използване<br>Размразявате и сервирате.  | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС            |
|--|--|--|-----------------------|---|---|------------------------------------|
| 9421206<br>231309<br>9421201<br>231307 | СОЛУНСКИ КОЗУНАК 100гр.<br>СОЛУНСКИ КОЗУНАК 500гр.     |   | 70бр.<br>15бр.        |  | канадско пълнопротеиново брашно,<br>масло, мляко, яйца, махлеп, какауле, захар  | 1,26 лв./100гр.<br>6,30 лв./500гр. |
| 9421281<br>231305<br>9421280<br>231314 | ИТАЛИАНСКИ ПАНЕТОНЕ<br>със СТАФИДИ<br>110гр.<br>670гр. |   | 60бр.<br>12бр.        |  | <b>ИТАЛИАНСКИ ПАНЕТОНЕ със СТАФИДИ</b><br><u>маяно тесто по бавна традиционна ферментация</u><br>канадско пълнопротеиново брашно, масло, мляко, яйца<br>махлеп, какауле, захар, мая, стафиди (султанина)  | 1,80лв./110гр.<br>10,96лв./670гр   |
| 9421283<br>231306<br>9421282<br>231315 | ИТАЛИАНСКИ ПАНЕТОНЕ<br>с ШОКОЛАД<br>110гр.<br>500гр.   |  | 60бр.<br>12бр.        |  | <b>ИТАЛИАНСКИ ПАНЕТОНЕ с ШОКОЛАД</b><br><u>маяно тесто по бавна традиционна ферментация</u><br>канадско пълнопротеиново брашно, масло, мляко, яйца<br>махлеп, какауле, захар, мая, БИТЕР ФРЕНСКИ КУВЕРТЮР | 2,10лв./ 110гр.<br>10,98лв./500гр  |











| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | АМЕРИКАНСКИ<br>КУКИС / COOKIES  | замразени   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>Готови за използване<br>Размразявате и сервирате.                       | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|---|---|-----------------------|---|--|-------------------------|
| 9421501<br>232901    | Американски бисквитки<br>COOKIES<br>с натурален шоколад<br>30 гр.           |    | 30г.<br>10к.          |    | сладкарско брашно, френско краве масло,<br>битер кувертюр, канела, ванилия                 | 14,36лв/к.              |
| 9421502<br>232902    | Американски бисквитки<br>COOKIES /<br>мока с бял и черен шоколад.<br>30 гр. |    | 30г.<br>10к.          |    | сладкарско брашно, френско краве масло,<br>битер и бял кувертюр, екстракт от кафе, ванилия | 14,36лв/к.              |
| 9421506<br>232903    | Американски бисквитки<br>COOKIES<br>със стафиди и ром<br>30гр.              |   | 30г.<br>10к.          |    | сладкарско брашно, френско краве масло,<br>ром, стафиди (султанина) и канела               | 14,36лв/к.              |
| 9421509<br>232904    | Американски бисквитки<br>COOKIES<br>с бадеми и амарето<br>30 гр.            |  | 30г.<br>10к.          |  | сладкарско брашно, френско краве масло,<br>амарето, бадеми, ванилия                        | 14,36лв/к.              |
| 9421504<br>232905    | Американски бисквитки<br>COOKIES<br>с гранд марние и шоколад<br>30 гр.      |  | 30г.<br>10к.          |  | сладкарско брашно, френско краве масло,<br>оригинално "гранд марние", шоколад и ванилия    | 14,36лв/к.              |



| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | АМЕРИКАНСКИ<br>КУКИС / COOKIES                | замразени   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>Готови за използване<br>Размразявате и сервирате.                                | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|---|---|-----------------------|---|---|-------------------------|
| 9421503<br>232906    | Мини Белгийска бисквита<br>с пралина<br>25гр. |  | 25г.<br>10к.          |  | сладкарско брашно, френско краве масло,<br>лешникокакаов крем                                       | 14,36лв/к.              |
| 9421020<br>231199    | Крем сирене бисквитка<br>"ЛИХНАРАКИ"<br>60гр. |  | 60г.<br>10к.          |  | сладкарско брашно, зехтин, сирене МИЗИТРА от остров<br>Крит (традиционни средиземноморски бисквити) | 17,21лв/к.              |
|                      |   |   |                       |   |   |                         |

За повече информация: <https://almalibresite.wixsite.com/website/new-page4>

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797. Технолози: тел.0878984887, 0878257904










| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | АМЕРИКАНСКИ<br>ДОНЪТИ   | замразени   | грамаж/бр.<br>Бр./каш       |   | НАЧИН НА РАБОТА<br>Готови за използване<br>Размразяват се, съхраняват се на стайна температура<br>Продават се до 60 часа. | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС        |
|----------------------|---|---|-----------------------------|---|---|--------------------------------|
| 400105<br>400201     | <p>ДОНЪТИ-ЛУКУМАС<br/>С КРИСТАЛНА ЗАХАР</p> <p>40гр.<br/>130гр.</p>   |    | 40гр./48бр.<br>130гр./24бр. |    | <p>ДОНЪТИ С КРИСТАЛНА ЗАХАР<br/>ТИП ГРЪЦКА „ЛИКУМА“<br/>ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА</p>   | 0,93лв/40гр.<br>1,56лв/130гр.  |
| 400106<br>400202     | <p>КЛАСИЧЕСКИ ДОНЪТ - ЛЕШНИКОКАКАОВ<br/>ДЕКОРАЦИЯ: пудра захар<br/>ПЪЛНЕЖ: лешникокакаов крем</p> <p>60гр.<br/>150гр.</p>   |    | 60гр./48бр.<br>150гр./24бр. |    | <p>КЛАСИЧЕСКИ ДОНЪТ - ЛЕШНИКОКАКАОВ<br/>ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА</p>   | 1,03лв/60гр.<br>1,738лв/150гр. |
| 400107<br>400203     | <p>КЛАСИЧЕСКИ ДОНЪТ - МАРМАЛАД<br/>ДЕКОРАЦИЯ: пудра захар<br/>ПЪЛНЕЖ: мармалад крем</p> <p>60гр.<br/>150гр.</p>             |    | 60гр./48бр.<br>150гр./24бр. |    | <p>КЛАСИЧЕСКИ ДОНЪТ - МАРМАЛАД<br/>ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА</p>  | 1,03лв/60гр.<br>1,738лв/150гр. |
| 400108<br>400204     | <p>КЛАСИЧЕСКИ ДОНЪТ – ВАНИЛОВ КРЕМ<br/>ДЕКОРАЦИЯ: пудра захар<br/>ПЪЛНЕЖ: ванилов крем</p> <p>60гр.<br/>150гр.</p>          |    | 60гр./48бр.<br>150гр./24бр. |    | <p>КЛАСИЧЕСКИ ДОНЪТ - ВАНИЛОВ КРЕМ<br/>ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА</p>  | 1,03лв/60гр.<br>1,738лв/150гр. |
| 400109<br>400205     | <p>ДОНЪТИ ЛЕШНИКОКАКАОВ<br/>ЗАЛИВКА: битер шоколад<br/>ПЪЛНЕЖ: ЛЕШНИКОКАКАОВ крем</p> <p>60гр.<br/>150гр.</p>               |    | 60гр./48бр.<br>150гр./24бр. |    | <p>АМЕРИКАНСКИ ДОНЪТИ<br/>ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ<br/>ШОКОЛАД<br/>ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА</p>  | 1,03лв/60гр.<br>1,738лв/150гр. |
| 400110<br>400206     | <p>ДОНЪТИ БИСКВИТИ-ШОКОЛАД<br/>ЗАЛИВКА: битер шоколад и бисквити<br/>ПЪЛНЕЖ: ЛЕШНИКОКАКАОВ крем</p> <p>60гр.<br/>150гр.</p> |   | 60гр./48бр.<br>150гр./24бр. |   | <p>ДОНЪТИ БИСКВИТИ<br/>ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ<br/>ШОКОЛАД<br/>ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА</p>   | 1,03лв/60гр.<br>1,738лв/150гр. |
| 400111<br>400207     | <p>ДОНЪТИ ШОКОЛАД-БУЕНО<br/>ЗАЛИВКА: битер шоколад<br/>ПЪЛНЕЖ: лешников крем БУЕНО</p> <p>60гр.<br/>150гр.</p>              |  | 60гр./48бр.<br>150гр./24бр. |  | <p>ДОНЪТИ ШОКОЛАД-БУЕНО<br/>ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА</p>   | 1,03лв/60гр.<br>1,738лв/150гр. |
| 400112<br>400208     | <p>ДОНЪТИ ШОКОЛАД-ЯГОДА<br/>ЗАЛИВКА: битер шоколад<br/>ПЪЛНЕЖ: мармалад ягода</p> <p>60гр.<br/>150гр.</p>                   |  | 60гр./48бр.<br>150гр./24бр. |  | <p>ДОНЪТИ ШОКОЛАД-ЯГОДА<br/>ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА</p>   | 1,03лв/60гр.<br>1,738лв/150гр. |
| 400113               | <p>ДОНЪТИ ШОКОЛАД-БИСКВИТИ ОРЕОН<br/>ЗАЛИВКА: шоколад бисквити ОРЕОН<br/>ПЪЛНЕЖ: шоколадов крем</p> <p>60гр.</p>            |  | 60гр./48бр.                 |  | <p>ДОНЪТИ ШОКОЛАД-БИСКВИТИ ОРЕОН<br/>ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА</p>  | 1,18лв/60гр.                   |









| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ  | Известни продукти<br>с защитено име от гръцкия<br>регион „ВЕРИА“   | НАЧИН НА РАБОТА/ИНФОРМАЦИЯ<br>Готови за използване<br>Размразяват и сервират.        | СЪХРАНЕНИЕ след размразяване<br>Поставяте в хладилна витрина и<br>продавате до 20 дена след .  | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС  |
|---|--|--|--|--|
| <p><a href="#">400301</a><br/><a href="#">400302</a><br/><a href="#">400303</a></p> <p><b>НОВО!</b></p> | <p><b>КЛАСИЧЕСКИ СИРОПИРАН<br/>РЕВАНЕ “ВЕРИА”</b><br/>500гр. (съд с капак) 8бр./каш<br/>1000гр. (съд с капак)<br/>3000гр. (в тава) 16бр./каш</p> |    | <p><i>Традиционно гръцко РЕВАНЕ с ГРИЗ<br/>с КИСЕЛО МЛЯКО и МЛЕЧНА СМЕТАНА<br/>от регион ВЕРИЯ на северна Гърция<br/>по традиционна местна рецепта</i></p>   | <p><b>8,26лв/500гр.<br/>16,20лв/1000гр.<br/>14,8лв.Х3к.=44,4лв.</b></p>  |
| <p><a href="#">400304</a><br/><a href="#">400305</a><br/><a href="#">400306</a></p> <p><b>НОВО!</b></p> | <p><b>КЛАСИЧЕСКА ПОРТОКАЛОВА<br/>ПИТА “ВЕРИА”</b><br/>500гр. (съд с капак) 8бр./каш<br/>1000гр. (съд с капак)<br/>3000гр. (в тава) 16бр./каш</p> |   |  <p>Традиционно гръцка ПОРТОКАЛОВА ПИТА<br/>С КОРИ, КИСЕЛО МЛЯКО и МЛЕЧНА СМЕТАНА<br/>от регион ВЕРИЯ на северна Гърция<br/>по традиционна местна рецепта</p> | <p><b>8,26лв/500гр.<br/>16,20лв/1000гр.<br/>14,8лв.Х3к.=44,4лв.</b></p>  |
| <p><a href="#">400307</a><br/><a href="#">400308</a><br/><a href="#">400309</a></p> <p><b>НОВО!</b></p> | <p><b>ВИЕНСКА ШОКОЛАДОВА<br/>ПИТА</b><br/>500гр. (съд с капак) 8бр./каш.<br/>1000гр. (съд с капак)<br/>3000гр. (в тава) 16бр./каш.</p>           |  | <p>По традиционна Виенска рецепта<br/>Основан на влажна кейкова основа<br/>и двойна заливка от шоколадова салца</p>  | <p><b>9,66лв/500гр.<br/>18,95лв/1000гр.<br/>17,4лв.Х3к.= 52,5лв.</b></p> |

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | ТРАДИЦИОННИ<br>СЛАДКИ                    | замразени   | грамаж/бр.<br>Бр./каш |   | НАЧИН НА РАБОТА/ИНФОРМАЦИЯ<br>Готови за използване<br>Размразявате и сервирате.  | ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ<br>ДДС |
|----------------------|--|---|-----------------------|---|--|-------------------------|
| 9421656<br>230701    | ГРЪЦКА ОРЕХОВА ПИТА<br>2400гр.           |    | 2400гр /3бр           |  | <br>пшенично брашно, мляко,<br>яйца, коняк, канела, ванилия, ОРЕХИ                    | 49,80лв/2400гр.         |
| 9421651<br>230706    | ТАРТА-ПАЙ<br>С КРЕМ<br>2100гр.           |    | 2100гр /2бр           |   | <br>хрупкава тарта (линзер тесто) с пълнеж:<br>класически сладкарски крем             | 35,92лв/2100гр.         |
| 9421673<br>230711    | ЯБЪЛКОВА ТАРТА<br>ПАЙ<br>2100гр.         |    | 2100гр /2бр           |   | <br>хрупкава тарта (линзер тесто) с пълнеж:<br>класически сладкарски крем             | 52,52лв/2000гр.         |
| 9421653<br>230707    | ЧЕРЕШОВА ТАРТА<br>ПАЙ<br>2100гр.         |   | 2100гр /2бр           |   | <br>хрупкава тарта (линзер тесто) с пълнеж:<br>сладкарски крем, череши, ванилия      | 48,70лв/2100гр.         |
| 9421652<br>230708    | ПРАЛИНОВА ТАРТА<br>ПАЙ с КРЕМ<br>2100гр. |  | 2100гр /2бр           |   | <br>хрупкава тарта (линзер тесто) с пълнеж:<br>сладкарски крем и лешникокакаов крем | 42,95лв/2100гр.         |
| 9421631<br>230712    | <b>НОВО!</b> ЛИМОНОВА<br>ТАРТА<br>950гр. |  | 950гр /2бр            |   | <br>хрупкава тарта (линзер тесто) с пълнеж:<br>меренга и лимонов крем               | 16,90лв/950гр.          |



| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | МИНИ ТОРТИ<br>ЕДИНИЧНИ СЛАДКИ<br>СЛАДКИ В ЧАШИ | замразени  | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ   | НАЧИН НА РАБОТА<br>Готови за използване<br>Размразявате и сервирате.        | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|--|--|-----------------------|--|---|-------------------------|
| 9421622<br>233114    | МИНИ СЛАДКИШ<br>ШОКОЛАД<br>125гр.              |   | 125г.<br>126р.        |   | млечна сметана, сладкарски крем,<br>битер кувертюр, КОНЯК, ванилия          | 3,49лв/125гр.           |
| 9421625<br>233102    | МИНИ<br>БАДЕМОВ СЛАДКИШ<br>110гр.              |   | 110г.<br>126р.        |   | млечна сметана, сладкарски крем,<br>бадеми крокан, ликьор АМАРЕТО, ванилия  | 3,03лв/110гр.           |
| 9421634<br>233104    | МИНИ<br>КАРАМЕЛОВ СЛАДКИШ<br>120гр.            |   | 120г.<br>126р.        |   | млечна сметана, сладкарски крем, карамел,<br>млечен шоколад, КОНЯК, ванилия | 3,03лв/120гр.           |
| 9421636<br>231021    | МИНИ<br>СЛАДКИШ БЛЕК-ФОРЕСТ<br>140гр.          |  | 140г.<br>126р.        |  | млечна сметана, сладкарски крем,<br>битер кувертюр, АМАРЕНА, КОНЯК, ванилия | 3,49лв/140гр.           |
|                      |  |  |                       |  |   |                         |
|                      |  |  |                       |  |   |                         |
|                      |  |  |                       |  |   |                         |
|                      |  |  |                       |  |   |                         |

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | МИНИ ТОРТИ<br>ЕДИНИЧНИ СЛАДКИ<br>СЛАДКИ В ЧАШИ     | замразени   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ   | НАЧИН НА РАБОТА<br>Готови за използване<br>Размразявате и сервирате.                                       | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|--|---|-----------------------|--|--|-------------------------|
| 9421659<br>233105    | КЛАСИЧЕСКО<br>ФРЕНСКО<br>ШОКОЛАДОВО СУФЛЕ<br>135гр |    | 135г.<br>10бр.        |   | суфле с класическо шоколадове френско суфле-тесто и пълнеж от натурален битер кувертюр                     | 2,91лв/135гр.           |
| 9421676<br>233115    | ФРЕНСКО<br>ШОКОЛАДОВО СУФЛЕ<br>РЕД ВЕЛВЕТ<br>130гр |    | 130г.<br>9бр.         |  | суфле с френско суфле-тесто от горски плодове и пълнеж от лешникокакаов крем                               | 3,28лв/130гр.           |
| 9421627<br>233107    | МИНИ<br>ФЕРЕРО СЛАДКИШ<br>140гр.                   |   | 140г.<br>12бр.        |    | млечна сметана, сладкарски крем, млечен и битер кувертюр, бадеми, КОНЯК, ванилия                           | 3,49лв/140гр.           |
| 9421626<br>233106    | МИНИ<br>БИСКВИТЕН СЛАДКИШ<br>130гр                 |  | 130г.<br>12бр.        |  | млечна сметана, сладкарски крем, бял кувертюр, бисквити, ванилия   | 3,39лв/130гр            |
| 9421632<br>231022    | КЛАСИЧЕСКИ<br>ЕКЛЕР<br>150гр.                      |  | 150г.<br>10бр.        |  | парено тесто-еклер (супастемикс) с пълнеж класически сладкарски крем - депломат с ванилия, глазура шоколад | 2,77лв/130гр            |

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | СЛАДКИ В ЧАШИ                                    | замразени   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>Готови за използване<br>Размразявате и сервирате.   | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|--|---|-----------------------|---|--|-------------------------|
| 9421641<br>233110    | КЛАСИЧЕСКИ<br>ФРЕНСКИ<br>МИЛ-ФЕЙГ<br>140гр.      |    | 140г.<br>156р.        |     | многолистно тесто по технология мил-фейг<br>млечна сметана, сладкарски крем, лимонов крем.                                 | 3,10лв/140гр.           |
| 9421621<br>233111    | КЛАСИЧЕСКИ<br>ИТАЛИАНСКИ<br>ПРОФИТЕРОЛ<br>200гр. |    | 200г.<br>156р.        |    | парено тесто-шу (супастемикс) с пълнеж<br>класически сладкарски крем - депломат с ванилия,<br>в шоколадова салца с кониак. | 3,50лв/200гр.           |
| 9421650<br>233112    | КЛАСИЧЕСКИ<br>АМЕРИКАНСКИ<br>ЧИЗКЕЙК<br>160гр.   |    | 160г.<br>156р.        |    | чрупкави бисквитени трохи с масло,<br>крем сирене с млечна сметана и йогурт крем<br>заливка от плодове АМАРЕНА             | 3,10лв/160гр.           |
| 9421639<br>233113    | КЛАСИЧЕСКО<br>ИТАЛИАНСКО<br>ТИРАМИСУ<br>130гр.   |  | 130г.<br>156р.        |  | сладкарски крем от вино МАРШАЛА,<br>коняк, нес кафе, ванилия   | 3,10лв/130гр.           |

За повече информация: <https://almalibresite.wixsite.com/website/new-page4>

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797. Технолози: тел.0878984887, 0878257904

**НОВО!**

**НОВО!**

**НОВО!**

**НОВО!**

**НОВО!**

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | МИНИ СЛАДКИ В ЧАШИ               |   | грамаж/бр.<br>Бр./каш |   | НАЧИН НА РАБОТА<br>Готови за използване<br>Размразявате и сервирате. | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|----------------------------------|---|-----------------------|---|--|-------------------------|
| 9421614<br>233117    | ОРЕОН БИШКОТИ<br>МИНИ ЧАША 40гр. |    | 40г.<br>30бр.         |    | Сладкарски крем , бисквити ОРЕОН                                     | 1лв/40гр.               |
| 9421617<br>233118    | КАРАМЕЛ<br>МИНИ ЧАША 40гр.       |    | 40г.<br>30бр.         |    | Млечна сметана, сладкарски крем, карамел, амарето                    | 1лв/40гр.               |
| 9421616<br>233119    | ШОКОЛАД БАНАН<br>МИНИ ЧАША 40гр. |    | 40г.<br>30бр.         |    | Млечна сметана, сладкарски крем, банан, шоколад                      | 1лв/40гр.               |
| 9421615<br>233120    | ШОКОЛАД ЯГОДА<br>МИНИ ЧАША 40гр. |   | 40г.<br>30бр.         |   | Млечна сметана, сладкарски крем, крем ягода,<br>шоколад              | 1лв/40гр.<br>.          |
| 9421613<br>233121    | ЧИЗКЕИК<br>МИНИ ЧАША 40гр.       |  | 40г.<br>30бр.         |  | Крем сирене, йогурт, млечна сметана,<br>Хрупкави бисквити.           | 1лв/40гр.<br>.          |



| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ  | ТОРТИ                          | замразени   | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ  | НАЧИН НА РАБОТА<br>Готови за използване<br>Размразявате и сервирате.                     | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|---|--------------------------------|---|-----------------------|---|--|-------------------------|
| 9421601<br>233004   | ТОРТА ШОКОЛАД<br>1000гр.       |    | 1000г.<br>16р.        |    | млечна сметана, сладкарски крем,<br>битер кувертюр, КОНЯК, ванилия                       | 23,20лв/к.              |
| 9421603<br>233006   | БАДЕМОВА ТОРТА<br>750гр.       |    | 750г.<br>16р.         |    | млечна сметана, сладкарски крем,<br>бадеми крокан, ликьор АМАРЕТО, ванилия               | 23,20лв/к.              |
| 9421609<br>233009<br> | ТОРТА ЯГОДА ШОКОЛАД<br>1100гр. |   | 1100г.<br>16р.        |   | сладкарски крем, ягоди,<br>млечен шоколад, битер шоколад, КОНЯК, ванилия                 | 23,20лв/к.              |
| 9421605<br>233010   | ТОРТА КАРАМЕЛ<br>850гр.        |  | 850г.<br>16р.         |  | млечна сметана, сладкарски крем, карамел,<br>млечен шоколад, КОНЯК, ванилия              | 23,20лв/к.              |
| 9421608<br>233011   | ТОРТА ФЕРЕРО<br>1000гр.        |  | 1000г.<br>16р.        |  | млечна сметана, сладкарски крем, битер шоколад<br>млечен шоколад, КОНЯК, лешнижи, бадеми | 23,20лв/к.              |

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ                | ТОРТИ                                       | замразени | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ | НАЧИН НА РАБОТА<br>Готови за използване<br>Размразявате и сервирате. | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|-------------------------------------|---|-----------|-----------------------|----------|--|-------------------------|
| <b>9421604</b><br><b>233098</b><br> | <b>ТОРТА БЛЕК-ФОРЕСТ</b><br><b>1200гр.</b>  |           | 1200г.<br>16р.        |          | млечна сметана, сладкарски крем, АМАРЕНА,<br>какао, млечен шоколад   | <b>23,20лв/к.</b>       |
| <b>9421674</b><br><b>231313</b><br> | <b>ЛЕМОНОВА ТОРТА-КЕИК</b><br><b>1000гр</b> |           | 1000г.<br>16р.        |          | млечна сметана, сладкарски лимонов крем, ванилия                     | <b>23,20лв/к.</b>       |
| <b>9421607</b><br><b>233005</b><br> | <b>ТОРТА "РЕД ВЕЛВЕТ"</b><br><b>1000гр.</b> |           | 1000г.<br>16р.        |          | млечна сметана, сладкарски крем, горски плодове ванилия              | <b>23,20лв/к.</b>       |

| КОД<br>АЛМА<br>ЛИБРЕ | ТОРТИ                   | замразени  | грамаж/бр.<br>Бр./каш | СУРОВИНИ   | НАЧИН НА РАБОТА<br>Готови за използване<br>Размразявате и сервирате. | ЦЕНА НА ЕДРО<br>БЕЗ ДДС |
|----------------------|-------------------------|--|-----------------------|--|--|-------------------------|
| 9421612<br>231316    | ТОРТА БАНОФИ<br>1100гр. |   | 1100г.<br>16р.        |   | млечна сметана, сладкарски крем,<br>банан, шоколад                   | 23,20лв/к.              |
| 9421610<br>231317    | ТОРТА БИШКОТИ<br>1250гр |   | 1250г.<br>16р.        |   | млечна сметана, сладкарски крем. Бишкоти, шоколад                    | 23,20лв/к.              |
| 9421638<br>231318    | ТОРТА "ОРЕО"<br>1000гр. |  | 1000г.<br>16р.        |  | млечна сметана, сладкарски крем, горски плодове ванилия              | 23,20лв/к.              |

**В този каталог  
включваме  
непрекъснато  
нови предложения  
и оферти.  
Всички ние  
от АЛМА ЛИБРЕ,  
желаем успех!**



# Alma Libre

**15 години**

*Осигуряваме най-качествените суровини, без тях не може!  
Чрез правилни технологии извличаме динамиката която крият  
и заедно реализираме вашите мечти.*

**АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР – заедно реализираме вашите мечти!**



