

ТОРТА НОЧИОЛА КРЕМЕ ЛАЙМ-НАР

състав:

- Пандишпан Чокуйт
- ПЪЛНЕЖ НОЧИОЛА
- КРЕМЕ ЛАЙМ
- КУЛИ НАР
- ШОКОЛАДОВ ГЛАСАЖ

Пандишпан Чокуйт

180703 Чокуйт КОМПЛЕТ	1000 гр.
Яйца	750 гр.
Олио	200 гр.
Вода	100 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбъркватے всичките продукти заедно в миксер (представка перо) на първа скорост за 1 минута. Продължаваме за пет минути на втора скорост и после от ново за 1мин. на първа скорост.

Надува се 40-46%. В ринг с диаметър 20см. поставяме 450 гр. **ПЕЧЕНЕ:** с отворени тампери печем както всеки пандишпан с задвишена температура +12°C за около 28 мин.

ПЪЛНЕЖ НОЧИОЛА:

180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	300 гр.
	Вода	100 гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	160 гр.
183147	КАФАРЕЛ ПИЕМОНТ ДЖАНДУЯ	180 гр.
182924	НОЧИОЛА ПРАЛИНА ФАБРИ (53%)	40 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	350 гр.

КРЕМЕ ЛАЙМ:

184205	Пюре ЛАЙМ ЛЕОНС БЛАНШ	500 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	250 гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	130 гр.
184914	Бял кувертюр 30% ШОКОФАЙН	350 гр. (омекотен)
180802	Крем ФЛУ КОМПЛИТ	120 гр.

Начин на работа:

Затопляме половината от количеството пюре лайм заедно с масло БАУРАЛИЯ, крем флу и фонд руаял до 65°C. Добавяме омекотения бял кувертюр и на края останолото пюре лайм.

Хомогенизираме. Поставяме в хладилника за 12 часа. Преди употребата, разбиваме в миксер.

КУЛИ НАР

180446	НАР 70 % в Нар в Желе	500 гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	100 гр.
184209	ПЮРЕ МАЛИНИ ЛЕОНС БЛАНШ	100 гр.

Начин на работа:

Затопляме „НАР 70 % „ и добавяме фонд роял. Накрая хомогенизирае с ПЮРЕ МАЛИНИ.

Замразяваме в форма с диаметър малко по малък от размера на тортата.



ЗАЛИВКА: ШОКОЛАДОВ ГЛАСАЖ

180425	Огледално Неутрално Глаже БАКБЕЛ	1000 гр.	
184913	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР 40% "ШОКОФАЙН"	1000 гр.	омекотен
180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	650 гр.	
	Гликоза	200 гр.	
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	100 гр.	

Начин на работа:

Затопляме Млечната Сметана заедно с Огледалното Желе и добавяме Гликозата и Фонд Роял. На края добавяме омекотения МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР 40% "ШОКОФАЙН".
(Може да добавим вода докато получим течливостта която желаем) Ползваме на 30-35°C.

Обратно сглобяване в силиконова форма:

Покриваме с ПЪЛНЕЖ НОЧИОЛА и по средата поставяме замразен етаж КУЛИ НАР.
Поставяме етаж от **КРЕМЕ ЛАЙМ**. (По желание поставяме един етаж от „Пандишпан Чокуйт“.)
Затваряме формата с етаж ПЪЛНЕЖ НОЧИОЛА и в дъното на формата поставяме етаж от „Пандишпан Чокуйт“. След замразяване, изваждаме от формата и покриваме с МЛЕЧНО ШОКОЛАДОВ ГЛАСАЖ

ТОРТА НОЧИОЛА КРЕМЕ ЛАЙМ-НАР

Класическо висококачествено френско сладкарство, комбинация от екстравагантни структури и вкусове:

Лешникокакаов крем НОЧИОЛА (лешник пиемонт) се свързва с по плътен крем (КРЕМЕ) приготвен от натурално пюре ЛАЙМ. По средата, плодов етаж (кули) от НАР. Огледална заливка от МЛЕЧЕН ГЛАСАЖ запечатва тортата, осигурявайки вкус, трайност и отлична визия

ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други!
Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел **МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!**



Обърнете се към
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904



Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

180903	ФОНД РОАЯЛ			РЕВОЛЮЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО	-Пухкава, ефирна плътна структура която не се гумира, дори и след замразяване. -Не се напуква. -Винаги свежа и нежна структура. -Поема всеки вид овкусяване и оцветяване. -Задължителен продукт при всяко замразяване на крем. -„Заклучва“ влагата, осигурява трайност
180703	ЧОКОУИТ Шоколадов пандишпан 10к.			Смес за шоколадов пухкав пандишпан, готов за употреба.	Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура. Богат шоколадов вкус. Не се рони. Изключителен аромат и вкус. Подходяща за замразяване. Ползвате пресни яйца.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% - Норманди 1 лт.			Натурална млечна сметана 35% от Нормандия-Франция ОТ ПРЯСНО МЛЯКО за всяка сладкарска и готварска нужда.	Отлична обемност (2,7лт.), изключителна стабилност, катифена структура и отличен вкус. Придава на кремове ефирен вкус и голяма трайност. ОТ ПРЯСНО МЛЯКО
180802	КРЕМ ФЛУ сладкарски крем студен метод чувал 10к.			Овкусява се отлично с делипейст. Отлична хомогенизация с млечна, растителна сметана или маренга. По студен метод.	-Основен на картофено нишесте -Готов за всяка сладкарска употреба (съдържа захар, пълномаслени млека) -Бързо и стабилно производство (300-400гр. КРЕМ ФЛУ-1000гр. студена вода) - Много богат млечен вкус. - Мека и катифена структура.
183147	КАФАРЕЛ ДЖАНДУЯ Лешник 40%			Пълнеж на шоколадови бонбони за всяка сладкарска употреба. Глазури, пълнежи, кремове и т.н.	-Много силни, природни лешникови аромати. -Много силен лешников вкус -Много характерен и различен лешников акцент от сорт ЛЕШНИК ПИЕМОНТ. -Отлична реакция на всяка сладкарска употреба.
184914	БЯЛ КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" масленост 30%			БЯЛ КУВЕРТЮР ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ЕФИРНИ, НАТУРАЛНИ МЛЕЧНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕС БАЛАНСИРАНА ЛЕКА И ПРЯТНА СЛАДОСТ	С много богати млечни вкусови и ароматни характеристики и балансирана сладост Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба 82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%			Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ.	За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.
180446	НАР 70 % в нариво желе сорт ЕРМИОНИ 6 ДЕЛУКС-БАКБЕЛ			70% цели (5мм)калибрирани плод, семана нар, сорт ПОМЕГРАНАТЕ-ДЕЛУКС, в желе от смлени пюре от нар за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на плодовете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремове) -Не се променя цветът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ ПЛОДОВИ ПЮРЕТА ЗА СЛАДКАРСТВО	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА
184205	ПЮРЕ ЛАЙМ 1к. 93,4%		За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове,шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод ЛАЙМ от Мексико (93,4% плод и 6,6% захар) без консервани и добавки, 15°Brix. Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°C) (5 дни в хладилник след отваряне)
184206	ПЮРЕ МАРАКУЯ 1к. 84,3%		За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове,шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод МАРАКУЯ от Перу (84,3% плод и 15,7% захар) без консервани и добавки, 25°Brix. Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°C) (5 дни в хладилник след отваряне)
184207	ПЮРЕ МАНГО 1к. 96,4%		За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове,шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод МАНГО от Индия (96,4% плод и 3,6% захар) без консервани и добавки, 20°Brix. Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°C) (5 дни в хладилник след отваряне)
184208	ПЮРЕ БАНАН 1к. 97,1%		За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове,шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод БАНАН от Еквадор (97,1% плод и 2,9% захар) без консервани и добавки, 25°Brix. Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°C) (5 дни в хладилник след отваряне)
184209	ПЮРЕ МАЛИНИ 1к. 88,4%		За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове,шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод МАЛИНА от Сърбия (88,4% плод и 11,6% захар) без консервани и добавки, 20°Brix. Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°C) (5 дни в хладилник след отваряне)
184210	ПЮРЕ ЯГОДА 1к. 85,0%		За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове,шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод ЯГОДА от Испания (85,0% плод и 15% захар) без консервани и добавки, 21°Brix. Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°C)



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180703 **ЧОКОУЙТ - СНОQUIT**

СМЕС ЗА ПАНДИШПАН И РУЛО вкус **ШОКОЛАД**

Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, какао на прах (5,5%), емулгатори: E472b, E472a, E472e, набухватели E500, E450, обезмаслено мляко на прах, аромати, сол.

Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, лешници или бадеми, от соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	376KCAL (1574KJ)
МАЗНИНИ	3,4гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	79,8гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	47гр.
ПРОТЕИНИ	4гр.
СОЛ	1,83гр.
фибри	3гр.

Приложение: Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура с вкус шоколад. Не се рони. Подходяща за замразяване.

Начин на употреба-примерна рецепта:

	(1) Пандишпан	(2) Пандишпан по мек	(3) РУЛО
ЧОКОУЙТ	1000гр.	1000гр.	1000гр.
ЯЙЦА	600гр	500гр	500гр
ВОДА	200гр	250гр	500гр

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

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

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - KOMPLET.

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

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Сертификати :



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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ**180301 МЛЕЧНА СМЕТАНА „Ел е вир” 35,1% масленост.****ОТ ПРЯСНО МЛЯКО****Whipping cream 35,1 % fat – 1 lt****Млечна сметана за сладкарството стерилизиран по метода УНТ.**

Състав: млечна сметана от краве мляко 99,965%, сгъстител : карагенан Е407.

Млечната сметана за сладкарство на френската фирма „Ел е вир” – Elle&vire се произвежда от **ПРЯСНО** краве мляко съхранено на 4оС.

Сметаната е обработена на 80 оС и стерилизирана на минимум 140 оС за три секунти. Сметаната след като се изстуди се опакова в асептична опаковка tetra-brik в 1 литър.

Продуктът се реализира една седмица след опаковането.

През тази седмица се осъществяват всички лабораторни контроли за проверка на всяко произведено количество.

Приложение: Млечната сметана на „Ел е вир” е специален продукт за сладкарство. Има голяма набухвателна способност, бял цвят и изключително стабилно качество.

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

Опаковка : 12бр. X 1 лт. (989гр. е)

Произведено във Франция. ELVIR-50890 CONDÉ-SURE-VIRE.

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

Срок на годност: виж опаковката

(годен за консумация препоръчително до 6 месеца след производството.)

Съхранение – транспортиране :

Препоръчителна температура от 5° С до 18° С на сухо и чисто място.

Да не се замразява.

След отваряне кутията трябва да се съхранява в хладилник и да се консумира в срок до 48 часа.

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



**Alma
Libre**

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180903

**Фонд роял
FOND ROYALE****Неутрална сладкарска основа за пълнежи на торти и пасти. Крем баваруаз.****СЪСТАВ:** захар , желатин, декстрози, жълтък от **яйца**, антиоксидант E551, модифицирано нишесте E 1422, стабилизатори E450, сол, естествени аромати.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	350KCAL (1450KJ)
МАЗНИНИ	2,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	80гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	79гр.
ПРОТЕИНИ	1,5гр.
СОЛ	0,90гр.
НАТРИЙ	0,5гр.

Опаковка : кофа 7кг.**Производител :** БАКЕЛС - Белгия**Вносител :** АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО****Предназначение:**

Основа за неутрален bavarois с отлично поведение в хладилник и фризер, както и в хладилна витрина +4 +6oC. Приготвените кремове с fond royal не се свиват като тези с желатина, заключват влагата и в резултат на това не изсъхват и забавят по естествен път стареенето, запазва се визията на крайните изделия . Лесен за употреба, предоставя възможност за смесване с различни овкусители (DELIPASTE).

Основен начин на употреба:

Затопляме 150гр. вода или мляко (20-25oC.) и хомогенизираме с 100гр. ФОНД РОЯЛ.

Получаваме 250гр. неутрална сладкарска база за ползване към всеки вид сладкарска рецепта-крем.

Дозировка : В зависимост от характера на сладкарския крем-пълнеж и текстурата която искаме да се получи

Добавяме това количество неутрална сладкарска база ФОНД РОЯЛ (250гр. разтопен фонд роял в течност) към 1000гр. - 1500гр. готов избит крем (сладкарски крем по студен или топъл метод, маслен крем, мус, крем сантиги, крем баваруа, кремове с разбита млечна или растителна сметана или друг вид крем).

Фонд роял е неутрална сладкарска основа за много сладкарски изобретения, цели, нужди и сладкарски текстури.

Срок на годност: виж опаковката

(да се консумира до 9 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно.**Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.**

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 183147

ДЖИАНДУИА КАФАРЕЛ 40% ЛЕШНИКОКАКАОВА ПАСТА С ЛЕШНИЦИ ПИЕМОНТ 40%

Състав: Печени лешници ПИЕМОНТ 40% , Захар, нискомаслено какао, сухо мляко, какаово масло, дехидратиран млечна мазнина, бадеми, лецитин от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	550KCAL / 2299kj
МАЗНИНИ	32гр.
От който наситени	4,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	56гр
От който захари	. 45гр..
ПРОТЕИНИ	10гр.
сол	0,12гр.

Приложение: висококачествен лешникокакаов крем за всяка сладкарска или друга употреба с характерния вкус, качества и аромати от 40% лешници сорт ПИЕМОНТ

Опаковка : кофа 5кг. е

Произведено във Италия. КАФАРЕЛ

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



**Alma
Libre**

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180802

КРЕМ ФЛУ - Crème Flou

Сладкарски студен крем

Състав: Захар, модифицирано картофено нишесте E1414, суроватка на прах, обезмаслено мляко, млечни протеини, хидратирани растителни мазнини, пълномаслено мляко, съгъстител E401, консервант E202, стабилизатори E450, аромати, оцветители: E101, E160a.

Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, от пшеница или продукти от пшеница, от соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	381KCAL (1596KJ)
МАЗНИНИ	1,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	87,5гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,5гр.
ПРОТЕИНИ	2,8гр.
СОЛ	0,88гр.
фибри	0,7гр.

Приложение: Студен сладкарски крем подходящ за печива и замразяване.

Идеален за пълнежи на торти, пасти, су, еклери и тарти. Смес за производство на сладкарски крем по студен метод .

Идеална за замразяване и печене.

Лесна за употреба.

Предоставя възможност за добавяне на различни вкусове DELIPASTE.

Начин на употреба-примерна рецепта:

КРЕМ ФЛУ	400гр.
ВОДА (студена)	1000гр

Разбърквате **Крем Флу** и водата на трета скорост за 3-4 минути и имате един готов сладкарски крем .

Може да разбъркате **Крем Флу** в миксера с млечен или растителен крем или с кигие.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - KOMPLET.

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

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

Съхранение – транспортиране : при стайна температура, на сухо.

Сертификати :



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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184914

БЯЛ КУВЕРТЮР ЧОКОФАЙН

**Alma
Libre**

МАСЛЕНОСТ 30%**36%****мазнини**
TOTAL FATS**25%****сухо млячно вещество**
DRY MILK SOLIDS

СЪСТАВ: захар, какаово масло, МЛЯКО на прах, МЛЕЧНА суроватка, какаово масло, емулгатор: слънчогледов лецитин, натурална ванилия.

Може да съдържа следи от мляко.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	569 kcal / 2374KJ
МАЗНИНИ	36 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	54 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	54 гр.
ПРОТЕИНИ	7,3 гр.
СОЛ	0,22гр.

Максимална влажност : 1,5%

Размер на частиците: максимум 3% от сухото вещество е над 30 микрона.

СЪХРАНЕНИЕ: 15°C-18°C на тъмно и сухо място

СРОК НА ГОДНОСТ: по-добре, до 18 месеца след производство.

Продуктът не съдържа ГМО или йонизирани съставки.

Опаковка : 10кг. или 1кг.

Производител : СЕМОИ – CHOCOLATIER FRANCAIS

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



TRANSPARENCE
CACA0

Много специални сортове
ПРЕСНИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ
смесени по точна дозировка,
изключително и само от регионите

**Кот д'Ивоар и Сао Томе,
Еквадор и Перу
Доминиканската
република**

ферментират и узряват на място
в собствени терени на френската
фирма „СЕМУА“
под пълен контрол на развитие
на всяко от зърната
по известната френска система
„transparence Cacao“

<https://www.transparence-cacao.com/fr/>
Обработката на какаовите плодове
по иновационната технология
„набиране на пресни какаови плодове“
„selection cacao frais“
<https://pro.cemoui.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>
осигурява изключителни
природни плодови аромати
и много характерни вкусови качества

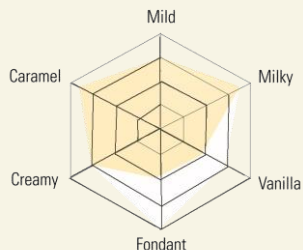
МНОГО СПЕЦИАЛНА СЕРИЯ КУВЕРТЮРИ
ХОСОФИНЕ - ЧОКОФАЙН
ОТ ФРЕНСКАТА ФИРМА СЕМУА - СЕМОИ

Xocofine

**с НАТУРАЛНА
ВАНИЛИЯ**

Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба

БЯЛ КУВЕРТЮР ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ЕФИРНИ, НАТУРАЛНИ МЛЕЧНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ С БАЛАНСИРАНА ЛЕКА И ПРЯТНА СЛАДОСТ



2. Определени сортове, от определени географски региони по технология на "transparence-cacao"

Френската фирма СЕМОИ-ХОСОФИНЕ от собствени плантации под пълен контрол на всяко набрано зърно по технология "transparence-cacao" (<https://www.transparence-cacao.com/fr/>) гарантира СТАБИЛНО

качество от много определени сортове какао от Кот д'Ивоар, Еквадор, Доминиканска република



Благодарение на рецептата от сортове и технологиите „набиране на пресни какаови плодове“ и "transparence-cacao" се получава плътност на натурални мазнини и в комбинация с пълномаслено мляко, ефирна млечна структура с балансирана захар.

3. Течливост : пето ниво (изключително лесен за работа)

Смилането на пудрата захар и сухото мляко на пето ниво течливост (максимална течливост за бял кувертюр)

осигурява много ФИННА СТРУКТУРА еднаква хомогенизация

Изключително лесен за работа, усвоява бързо и стабилно течности мазнини или други сладкарски суровини за сладкарски апликации.



4. Ограничена сладост

Технологията на заводската хомогенизация, осигурява много приятна и ограничена сладост

4. С натурална мадагаскарска ванилия:

Присъствието на натурална мадагаскарска ванилия в самия „БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 60%“

засилва плодовите аромати по натурален начин

осигурявайки неутрални природни характеристики.



Alma
Libre

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184015

Екстра драй масло 82% Бретански

Прясно масло 82% масленост.
(отпрясно мляко)

Идеално масло за

бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

Състав: масло от прясно мляко, масленост 82%

Без консерванти или допълнителни съставки.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	745KCAL (3060KJ)
МАЗНИНИ	82гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	55гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	< 1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,6гр.
ПРОТЕИНИ	0,7гр.
НАТРИЙ	0,07гр.

Без GMO продукти

Алергени : Маслото е млечен продукт и съдържа млечни протеини и лактоза (млечни алерген). Името "масло" предполага тези алергени.

Опаковка : 10кг, 1к.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ :

За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

ПРЕДИМСТВО :

Много ароматно, натурално масло, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО от най плодотворния френски регион, региона на БРЕТАНИ.

Произведено във Франция. BEURALIA: 13 BIS RUE DE L' AUBRAC 75012 PARIS

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°C температура на сухо.

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



Alma
Libre

СПЕСИФИКАЦИЯ**Код: 180446 НАР 70% в пюре-желе от нар ДЕЛУКС****FRUIT FILLING DELUXE POMEGRANATE**

Състав: вода, цели зърна от нар (25%), захар, концентриран сок от нар 43%, модифицирано царевично нишесте E1442, натурални аромати, концентрат от бязак, киселина: лимонена киселина, съгъстителители : E460, E466, E415, консервант: калиев сорбат, оцветител E129

Приложение: Готов за използване плодов продукт за пълнежи за торти, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.

НАР в пюре-желе от нар (70%плод) за декорация и пълнеж на тартти, торти,пасти, кейкове,coffee cakes, паста флора, чийз кейк, и сладоледи.

Идеални за печене. Подходящи за замразяване.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	103KCAL (438 KJ)
ПРОТЕИНИ	0,3G
ВЪГЛЕХИДРАТИ	25 гр./100гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	20,2 гр./100гр.
МАЗНИНИ	0,2 гр./100гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0гр./100гр.
ФИБРИ	0,8 G
СОЛ	0,10 G

Опаковка : 6кг.

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : стайна температура (15-20оС) – на сухо

След отваряне се съхранява в хладилника за няколко дена.

Произведено във Белгия – БАКБЕЛ ВАКВЕЛ

Bakbel Europe SAZ.I. de Tyberchamps7180 Seneffe, Belgium

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

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

