

| ХАРАКТЕРИСТИКИ ЗА МЛЕЧНАТА СМЕТАНА ЕЛЕВИР 35,1% |  | РЕЗУЛТАТ / ПОЛЗА |
|---|---|---|
| <p>Известната в целия свят млечна сметана ЕЛЕВИР се произвежда 100% от прясно мляко, от крави натурално отгледани в собствени терени на ЕЛЕВИР в един от най-плодородните региони на Франция, региона на Нормандия.</p> <p>https://pro.elle-et-vire.com/en/the-brand/normandy/</p> |  | <p>100% природен продукт от най-подходящата и плодородна среда в Европа, Нормандия.</p> |
| <p>Кравите във фермите на ЕЛЕВИР без изкуствено насилване, природно произвеждат до 49 литра мляко на ден.</p> <p>https://pro.elle-et-vire.com/en/the-brand/origin-and-values/</p> |  | <p>Плътен природен млечен вкус и аромат както едно време.</p> |
| <p>Основани на традиционната технология и ползване на най-съвременни апаратури, ЕЛЕВИР произвежда млечна сметана 35,1%. 100% от краве мляко ЕЛЕВИР, 8 литра мляко, осигуряват 1литър млечна сметана ЕЛЕВИР!</p> <p>https://pro.elle-et-vire.com/en/the-brand/normandy/</p> |  | <p>100% натурална плътна сметана 35,1%, без никакви изкуствени добавки *</p> |
| <p>ЕЛЕВИР от собствените си ферми, под пълен контрол, събира млякото и функционалните технологични процедури на ЕЛЕВИР позволяват ЕДИНИЧНА ПАСТЪРИЗАЦИЯ осигурявайки максимално качествени крайни резултати.</p> <p>https://www.elle-et-vire.com/en/elle-et-vire/between-elle-and-vire/</p> |  | <p>Постоянно СТАБИЛНИ РЕЗУЛТАТИ във всяка партида и всеки сезон на годината.</p> |
| <p>ЕДИНИЧНАТА ПАСТЪРИЗАЦИЯ и технологията на асептичното опаковане на млечната сметана ЕЛЕВИР осигурява пълно запазване на вътрешната структура на натуралната сметана, всички витамини А, D, Е и К, калций, както и мастните киселини.</p> <p>https://pro.elle-et-vire.com/en/professional-services/relationship-program/</p> |  | <p>Whipping cream увеличава обема си 2,7пъти** Cooking cream дава по малък обем и по плътна структура и двете издържат на много високи температури.</p> |
| <p>Единичната пастеризация, качеството на суровината-мляко ЕЛЕВИР и технологията на производството осигуряват НЕПОВТОРИМ ВКУС на натуралната сметана ЕЛЕВИР 35,1%.</p> <p>https://pro.elle-et-vire.com/en/gestures/05-making-a-fruit-mousse/</p> |  | <p>Печелите 25% повече СТАБИЛЕН обем.</p> |
| <p>ЕДИНИЧНАТА ПАСТЪРИЗАЦИЯ и качеството на суровината, млякото ЕЛЕВИР, на млечната сметана ЕЛЕВИР осигуряват много здрава вътрешна структура на натуралната сметана ЕЛЕВИР 35,1%.</p> <p>https://pro.elle-et-vire.com/en/gestures/05-making-a-fruit-mousse/</p> |  | <p>Много здрава вътрешна молекулна структура</p> |
| <p>Френската фирма ЕЛЕВИР известна на всеки потребител е гаранция за стабилност и френски финес, високо качество и сигурност наречена ...ЕЛЕВИР!</p> <p>https://pro.elle-et-vire.com/en/the-brand/elle-et-vire-worldwide/</p> |  | <p>Печелите двоен срок на изделията.</p> |
| <p>Пейстришефове на "ЕЛЕВИР академия" и на гастрономичните центрове на „Стелиос Канакис“ и „АЛМА ЛИБРЕ“ представяме непрекъснато съвременни ЕЛЕВИР приложения.</p> <p>https://pro.elle-et-vire.com/en/worldwide-inspirations/chefs-magazine/ https://pro.elle-et-vire.com/en/worldwide-inspirations/chefs-magazine/</p> |  | <p>ЕЛЕВИР носи имиджа и всичките ползи на положителното обществено мнение за нея.</p> |
| <p>Качествата на сметаната ЕЛЕВИР 35,1% са неупорими, всяка проба и сравнение ще докаже конкретни резултати. Смело дойде времето за качествени промени.</p> | <p>Съвкупността от ползите и печалбите при ползване на ЕЛЕВИР е огромно предимство за всяко производство и витрина! ЕЛЕВИР оправдава вашите добавени стойности. value for money</p> | |

НЕКА ТЕСТВАМЕ :

- *разбивате млечната сметана ЕЛЕВИР дълго на бързи обороти, докато се отдели маслото от млякото. Ще се отдели точно 351гр. висококачествено краве масло.
- *разбиване в миксер на бърза скорост, 1литър млечна сметана ЕЛЕВИР с температура 4оС при студен басан на стайна температура 16оС, увеличава обема си 2,7 пъти, образувайки много стабилна, вкусна и с двоен срок на годност разбита сметана, шантиги.



Crème Excellence

Млечна сметана УНТ
35,1% Масленост

Опаковка на кашон 12 x 1 литър



НАТУРАЛНА СМЕТАНА 35,1%
Световноизвестна за стабилност
трайност, вкус, издразливост
идеална за сладкарство и готварство.



„ С млечната сметана ЕЛЕВИР мога да съм сигурен за резултатите. Придава неповторим, оригинален вкус и усилва кремовата структура на моите творби. Издразливостта и стабилността на сладкишите с ЕЛЕВИР, визията по витрините, е впечатляваща. Зафилванията и декорациите запазват линията, схемата и структурата си. Дава ми възможности да творя gourmet наслади както ги въобразявам, и гарантира за отлични резултати.”

Ludovic Chesnay pastry chef



ЕЛЕВИР ПОЛЗИ ЗА ВСЕКИ ПРОФЕСИОНАЛИСТ:

- максимален ОБЕМ (2,7пъти)
- изключителна СТАБИЛНОСТ
- изненадваща ИЗДРАЗЛИВОСТ
- неповторим ВКУС
- натурален ЦВЯТ и МИРИЗ
- КАДИФЕНА ПЛЪТНА структура
- усвоява отлично ВСЕКИ ПРОДУКТ
- осигурява ПРИВЛЕКАТЕЛНА ВИЗИЯ
- крайни продукти с ДВОЕН СРОК
- 100% НАТУРАЛЕН ПРОДУКТ
- ясна НАСЛАДА за потребителите
- ЕЛЕВИР гарантира СИГУРНОСТ

**Alma
Libre**

Alma Libre



Заедно проектираме Вашия успех!

МЛЕЧНА СМЕТАНА 35% om ELLE & VIRE

Върховното качество на млечната сметана 35% Elle&Vire е идеално за:

- всичките сладкарски апликации
- производство на сладолед
- употреба в кулинарията

Несравнима в качество, осигурява идеален обем, отлична визия и неповторим вкус на всичките ви творения!

Познатото Ви качество Elle&Vire - сега в нова опаковка!



Ева βήμα μπροστά!





Млечната сметана 35% на ELLE & VIRE е идеална за всички сладкарски изделия и сладолед. Изключителният вкус, впечатляващият обем и голямата трайност, която дава в крайните продукти, осигуряват гарантиран избор за оригинални сладкарски творения с превъзходно качество.

**Млечна
сметана 35%**
за оригинални
сладкарски
творения с
превъзходно
качество

СЕГА И В

METRO



**Alma
Libre**



Ένα βήμα μπροστά!

ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ ΕΟΟΔ

гр.София 1346, кв. Воляк, ул. Зорница 99

тел.: 02/9379999, 02/9379952, факс: 02/9379998, 02/9346726

e-mail: almalibre@mail.bg; www.almalibre-prof.com



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



