

## БЛАК ФОРЕСТ БЕЗ ЗАХАР

## BLACK FOREST NO SUGAR

### Състав:

- ШОКОЛАДОВ Пандишпан БЕЗ ЗАХАР
- ШОКЛАДОВ КРЕМ БЕЗ ЗАХАР
- ВАРИЕГАТО АМАРЕНА БЕЗ ЗАХАР
- КРЕМ БЕЗ ЗАХАР
- ДЕКОРАЦИЯ: АМАРЕНА БЕЗ ЗАХАР



### ШОКОЛАДОВ Пандишпан БЕЗ ЗАХАР

210362	ДИАВИВА КЕЙК БЕЗ ЗАХАР	1000 гр.
	Яйца	400 гр.
	Слънчогледово олио*	330 гр.
	Вода	250 гр.
180831	ПАСТА КРЕМА КАКАО	100 гр.

Слагаме в басана на миксера първо течните съставки, вода, олио, паста крема какао и яйца и после ДИАВИВА БЕЗ ЗАХАР. С представка перо разбиваме на бавна скорост за 4мин. до пълна хомогенизация. Поставяме 800гр. в тава 60X40см. или в ринг по наше желание с височина 1см и печем на 195оС за 8-10мин.

### ШОКЛАДОВ КРЕМ БЕЗ ЗАХАР

180821	Диавива крем без захар	320 гр.
180831	ПАСТА КРЕМА КАКАО	100 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	1000 гр.
	Вода	1000 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Хомогенизираме водата, ДИАВИВА КРЕМ и ПАСТА КРЕМА КАКАО, за 4мин. на бърза скорост приставка тел. Добавяме на части млечната сметана и продължаваме разбиването за още 2 мин.

### КРЕМ БЕЗ ЗАХАР

180821	Диавива крем без захар	400 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	1000 гр.
	Вода	1000 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Хомогенизираме водата и ДИАВИВА КРЕМ за 4мин. на бърза скорост приставка тел. Добавяме на части млечната сметана и продължаваме разбиването за още 2 мин.

**СГЛОБЯВВАНЕ.** В съд по наше желание, поставяме лист „ШОКОЛАДОВ Пандишпан БЕЗ ЗАХАР“ Поставяме етаж от „ШОКЛАДОВ КРЕМ БЕЗ ЗАХАР“ и после още един етаж от „ШОКОЛАДОВ Пандишпан БЕЗ ЗАХАР“. Поставяме тънък етаж от ВАРИЕГАТО АМАРЕНА БЕЗ ЗАХАР и завършваме с етаж от „КРЕМ БЕЗ ЗАХАР“. Декорираме с ВАРИЕГАТО АМАРЕНА БЕЗ ЗАХАР

**Основа за висококачествени  
СЛАДКАРСКИ КРЕМОВЕ БЕЗ ЗАХАР****Код: 180821****ДИАВИВА КРЕМ БЕЗ ЗАХАР  
DIAVIVA CREAM NO SUGAR**

**Състав:** малтитол\*, картофено нишесте, **млечна** суроватка на прах, хидрогенирани кокосови мазнини, стабилизатор натриев алгинат (E401), **млечни** протеини, регулатори на киселинността: E450, E339, емулгатор: E471, E202, натурални аромати, оцветител: каротин-Б

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	323KCAL (1354KJ)
ПРОТЕИНИ	2,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	87,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	14,0 гр.
МАЗНИНИ	3,9 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	3,5 гр.
ФИБРИ	0,4 гр.
СОЛ	0,6 гр.

УПОТРЕБА: сладкарски крем без захар и без яйца (по студен метод). Много бързо и стабилно производство с мляко или с вода за потребители които спазват диети или имат проблеми с захарта.

Може да ползвате млечна сметана, мляко, йогурт, кисело мляко, вода, кафе, чай или друго за приготвяне на различни вкусови и структурни приложения.

ПРИМЕРНА РЕЦЕПТА:

ДИАВИВА КРЕМ БЕЗ ЗАХАР 400гр. + Вода 1000гр. или мляко (1100гр)

Разбивате в миксер на средна скорост за 3-4мин. (в студен басан) до като се получи добра хомогенизация. Съхранявате в хладилник.

Опаковка : чувал 5кг. е

Произведено от CREDIN - ORKLA

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

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

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



**\*Малтитол (Maltitol, E965)-** това е името на естествен подсладител, който се извлича от зърнено нишесте и принадлежи към групата на подсладителите, по-известни като полиоли.

Той има мек сладък вкус, много близък до този на обикновената захар и сладостта му се равнява на около 90% от тази на захарта. Спомага за по-лесен контрол на телесното тегло.

Малтитолът се абсорбират бавно в храносмилателния тракт. Следователно когато се използва като подсладител, рязкото покачване на нивото на глюкозата в кръвта и на инсулиновия отговор е значително редуцирано.



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210362

ДИАВИВА КЕЙК БЕЗ ЗАХАР

**Основа за висококачествени  
крим кейкове, мъфини, пандишпани, кукис, тарти  
и други печива БЕЗ ЗАХАР**

### DIAVIVA NO SUGAR

**Състав:** Пшенично брашно, малтитол\*, обезмаслено мляко на прах, картофено нишесте, слънчогледово олио, стабилизатори: дифосфат (E450) и натриев карбонат (E500), емулгатори: E471 и E475, млечни протеини, сол, оризово нишесте, натурален сгъстител гума ксантан, натурални аромати, натурални пшенични ензими

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	309KCAL (1292KJ)
ПРОТЕИНИ	5,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	80,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	3,1 гр.
МАЗНИНИ	3,5 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,1 гр.
ФИБРИ	1,4 гр.
СОЛ	1,5 гр.

Опаковка : чувал 5кг. е

Произведено от CREDIN - ORKLA

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

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

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



**\*Малтитол (Maltitol, E965)**- това е името на естествен подсладител, който се извлича от зърнено нишесте и принадлежи към групата на подсладителите, по-известни като полиоли.

Той има мек сладък вкус, много близък до този на обикновената захар и сладостта му се равнява на около 90% от тази на захарта. Спомага за по-лесен контрол на телесното тегло.

Малтитолът се абсорбират бавно в храносмилателния тракт. Следователно когато се използва като подсладител, рязкото покачване на нивото на глюкозата в кръвта и на инсулиновия отговор е значително редуцирано.



СПЕСИФИКАЦИЯ

180831

**ПАСТА КРЕМ КАКАО БЕЗ ЗАХАР**

Готов за използване.

Състав: нискомаслено какао 60%, слънцогледово олио, лецитин от слънцоглед

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	513KCAL (2147KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	47,0гр. 7,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	31,0гр. 12,0гр.
ПРОТЕИНИ	10гр.
ФИБРИ	0,7гр.
СОЛ	0,32гр.

Използва се като всеки крем и придава много богат шоколадов вкус и цвят.

**Ползвате 80-110гр. върху един килограм основа.**

**Приложение:** За всяка употреба БЕЗ ЗАХАР, сладолед, печива, сладкарство, бисквити и др.

**Съхранение :** На тъмно, сухо, чисто и проветриво място при температура 12-25С. На по-ниски температури има вероятност да се появят кристали от мазнини, които изчезват ако продуктът се климатизира на 20С. На по-високи температури може да се отдели малко количество олио отгоре. С добро разбъркване продуктът се хомогенизира отново.

**Транспортните съоръжения трябва да бъдат адаптирани към превоза на храни.**

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

София .....  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





Код: 180203

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

Олио от зеле-гулия с ниски ерусични киселини.  
100% рафинирано олио КАНОЛА.  
Идеално за сладкарство, хлебарство и сухи сладкиши. •  
A 100% highly refined Canola Oil, low in erucic acid.  
**Ideal for all confectionery and bakery purposes.**

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

**Характеристики:**

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

**Без никакви странични миризми. Не гранява.**

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

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

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

**Чисто тегло: 17,45 lt. €**

Производител: USA – CANOLA OIL.

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

**САМО ЗА ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.**

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

София .....

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

