

“ТОРТА МУС АМОРЕНА /CAKE AMORENA” С ПЛОД АМАРЕНА И ГОРСКИ ПЛОДОВЕ Серия DELUX LINE



СЪСТАВ

1. ПАНДИШПАН ВАНИЛИЯ
2. МУС АМОРЕНА
3. КУЛИ АМАРЕНА
4. ГЛАЗУРА АМАРЕНА ГЛАМУР

1. ПАНДИШПАН ВАНИЛИЯ

180720	ричкрем кейк ванилия	1000 гр.
	Яйца	600 гр.
	Вода	200 гр.
180203	Бунге бакерс КАНОЛА	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

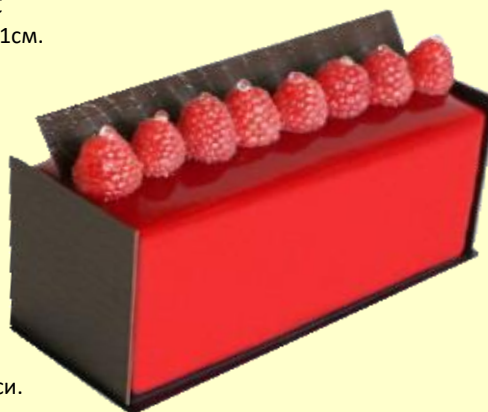
Разбъркваме всичките продукти заедно в миксера с тел за 4мин. на трета скорост.
В ринг с диаметър 18см. печем в конвектомат на 170-180оС или на 190-200оС
на подова пещ за около 35мин. Като истине режим на филийки с дебелина 1см.

2. МУС АМОРЕНА

180301	Млечна сметана Елевир 35% разбита	700 гр.
180903	Фонд роял -Fond Royale BAKELS	180 гр.
	Вода топла	170 гр
182204	Туорло ди ово	85 гр.
182927	ДЕЛИПЕЙСТ Бишкоти	70 гр.
	Вода	25 гр.
182915	ДЕЛИПЕЙСТ Ванилия	20 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбиваваме ПЛОМПИЕР с водата. Разтопяваме ФОНДРЪАЯЛ във водата с
ДЕЛИПЕЙСТИТЕ и добавяме разбитата сметана . Хомогенизираме двете смеси.



3. КУЛИ АМАРЕНА

180444	горски плодове в желе 50% -БАКБЕЛ	1000 гр.
180501	Амерена 18/20	250 гр.
180903	Фонд роял -Fond Royale BAKELS	150 гр.
	Вода топла	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разтопяваме ФОНДРОАЯЛ във водата и добавяме горски плодове в желе и АМАРЕНА.
Хомогенизираме, пълниме форми и замразяваме.



4. ГЛАЗУРА АМАРЕНА ГЛАМУР

180427	Напаж Амарена	1000 гр.
180430	Концентрирано неутрално топло желе	270 гр.
180425	Огледално студено глаже	200 гр.
	Вода	100 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Затопяме всичките продукти заедно на 50-60оС и ползваме на 35-45оС.

СГЛОБЯВАНЕ

В ринг 18см. поставяме ПАНДИШПАН ВАНИЛИЯ и върху него етаж от МУС АМОРЕНА.

Поставяме етаж замразен КУЛИ АМАРЕНА.

Покриваме с още един ПАНДИШПАН ВАНИЛИЯ и покриваме с етаж от МУС АМОРЕНА.

Замразяваме. Заливаме с ГЛАЗУРА АМАРЕНА ГЛАМУР. Декорираме.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТОРТА “ТОРТА МУС АМОРЕНА /CAKE AMORENA” С ПЛОД АМАРЕНА И ГОРСКИ ПЛОДОВЕ /Серия DELUX LINE

- Влажен, мек, ароматен ВАНИЛОВ ПАДИШПАН, приготвен от пресни яйца
- Като пълнеж, ЕФИРЕН ЯЙЧЕН ВАНИЛО-БИСКВИТЕН МУС „АМОРЕНА“.
- В средата етаж от СОЧНИ ПЛОДОВЕ АМАРЕНА и ГОРСКИ ПЛОДОВЕ.
- Заливка от плътна ГЛАЗУРА АМАРЕНА.

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.

180720	РИЧКРЕМ Смес за американски ванилов крем кейк			Много богат вкус, изключителен аромат, отлична визия много голяма трайност. Ползват пресни яйца и масло. Подходяща за замразяване.	Основа за висококачествени оригинални влажни американски крем кейкове, мъфини и други печива.
180203	ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс КАНОЛА.			Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавост на грезините. Подходящ за всяка употреба.	Рапичното олио на БУНГЕ-САЩ, тройно рафинирано, филтрирано и фракционирано, осигурява велурени-кремови структури на кейковете, хрупкавост и трайност на грезините. Здравословно, леко и вкусно с природни аромати, без транс мазнини
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, кадифена структура и отличен вкус. Придава на кремове ефирен вкус и голяма трайност. ОТ ПРЯСНО МЛЯКО
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО			Жълтъци от фермите на ЛИОТ (50%) Филтрирани и почистени по технология на осмоса, хомогенизирани с 50% захари.	идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Заводската технология на осмоса в процеса на пастьоризацията осигурява един изключително стабилен продукт, без мизирми с голяма трайност на крайните изделия.
180903	ФОНД РОАЯЛ			РЕБОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСВОТО	-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
180501	АМАРЕНА ФАБРИ в сироп, размер 18/20			ДИВИ ЧЕРЕШИ АМАРЕНА за декорация и пълнеж за сладкиши, сладолед и шоколадови бонбони.	Диви череша, оригинална АМАРЕНА калибрирани в сироп. Ферментирани в различни алкохолни концентрати, по технология на ФАБРИ. Много стабилно качество, лесно за употреба. Силен натурален аромат, цикламен цвят. 51,6% плод.
180430	Концентрирано неутрално желе за топъл метод (72brix), ДЕЛУКС-БАКБЕЛ			Затопляме 1кг. заедно с 500-700гр. вода овкусяваме и използваме. Отлична реакция във фризер и хладилник.	-Много бързо производство на различни неутрални консистенции с възможност за овкусяване и оцветяване. -Неутрален вкус без никакъв мирис. -Самите глазури, са отлична декорация. -Отлична и вкусна основа за оформяне на всеки вид друга декорация върху тях. -Отлична основа за оформяне на огледални или матови глазури. -Основа за оформяне на блестящи или матови плодови или шоколадови глазури. -Покриват изцяло сладкишите или тортите, без пори, осигурявайки трайност и визия. -Винаги стабилни и трайни резултати. -Отлична визия за много дълго време. -Замразяват се без негативни резултати.
180427	Напаж Амарена			Готова за използване глазура за покритие за торти, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.	Загряват НАПАЖА в микровълнова до 35-45°С. Заливат върху замразен продукт-20°С. Възможност за обработване с топло желе и Впечатляващи резултати.
180444	Горски плодове 50% в желе от горски плодове			50% цели горски плодове: касис, къпини, малини, боровинки, ягоди в желе от смлени горски плодове 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.
182915	Ванилия делипейст			овкусител за занаятчийски сладолед, сладкарски кремове, глазури и др.	-основан на натурална ванилия -със семена от шушулки ванилия -доза: до 5% (50гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
182927	Бишкоти Делипейст			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури и др.	-основан на мляко, жълтъци, нишесте и др. -доза: до 5-8% (50-80гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180720

Ричкрем кейк

**Основа за висококачествени
крим кейкове, мъфини и други печива с вкус ванилия**

RICHCRÈME BASE BASE

Състав: Захар, пшенично брашно, нишесте, растителни мазнини, суроватка от мляко, набухватели E451, E500, емулгатори: E477, E471, пшеничен глутен, сол, аромати, яйца на прах.
Съдържа: Жито, яйца и мляко. Може да съдържа остатъци от соя.

Приложение: Смес – сладкарска основа на прах за висококачествени крим кейкове, мъфини и други печива с вкус шоколад.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	393KCAL (1666KJ)
ПРОТЕИНИ	4,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	82,8гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45,8 гр.
МАЗНИНИ	4,7 гр.
- ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,9 гр.
- МОНОЕНАСИТЕНИ	2,4 гр.
- ПОЛИЕНАСИТЕНИ	1,2гр.
ФИБРИ	0,9 гр.
НАТРИЙ	1,6 гр

Опаковка : чувал 25кг. е

Произведено от International American Supermarkets в ЕО.

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.

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.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 218гр.
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 гранясва.

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. Волюяк 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



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.





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%**, съгъстител : 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. Волюяк 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

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182203-04

ПЛОМБИЕР - PLOMBIERE**ТУОРЛО ДИ ОВО**

СЪСТАВ: 50% пастъоризирани жълтъци от яйца с 50% захари.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	356KCAL (1490KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	13,8гр. 4,58гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	50,3гр. 50,3гр.
ПРОТЕИНИ	7,5гр.
СОЛ	0,09гр.

Опаковка : кутийка 1 кг. – 10бр.

Производител : **LIOT - Франция**

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

Приложение:

Идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити, и др.

Изпълнени всичките европейски наредби : N°178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 15 април 1992, N°466/01, 86/363. Без ГМО съставки.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 1 година от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

Ако се отвори, трябва да се съхранява в хладилника 0-4оС и да се използва до 2 дена.

ХАРАКТЕРНИ, примерни РЕЦЕПТИ :**ТОПЪЛ СЛАДКАРСКИ КРЕМ**

Мляко 3,5%	1000гр.
Захар	130гр.
Пломбиер	240гр.
ХОТ КРЕМ КОМПЛИТ	90гр.
Ванилия	3гр.

Варим млякото с половината от количеството на захарта (1).

Хомогенизираме ПЛОМБИЕРА, ХОТ КРЕМ КОМПЛИТ, ванилия и останалата захар. (2).

След като се свари млякото с захарта (1) го изсипваме малко по малки в сместа (2) като разбъркваме непрекъснато. Продължаваме избирайки един от следните два варианта :

1. Добавяме топло кигие към топлия крем
2. След като изсъхне топлия крем, хомогенизираме с леко разбита млечна сметана ЕЛЕВИР.

КРЕМ КАРАМЕЛЕ

Мляко 3,5%	2000гр.
Яйца	400гр.
Пломбиер	800гр.
Ванилия	3гр.

Хомогенизираме леко, всичките продукти заедно. В дъното на формата поставяме малко ДЕЛИПЕЙСТ КАРАМЕЛ ФАБРИ и от горе изсипваме сместа. Поставяме формата във водна баня и печем на 150-160оС за 40 мин.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180430

Сапфир неутрално -топло желе
Saphire Неутралн 72 Brix

Състав: гликозен сироп, вода, съгъстители: пектин, регулатор на киселинността: лимонена киселина E440, натриев цитрат E330, калциев хлорид E331, калиев сорбат E509
 Може да съдържа следи от: серен диоксид и серни съединения.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	232KCAL (986KJ)
МАЗНИНИ	0,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	58,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	58,1гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,1гр.
ФИБРИ	0,0гр.

Опаковка : кофа 6 кг. е

Производител : БАКБЕЛ – Белгия

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

Приложение: Глазура за сладкиши за нанасяне горещ с четка или спрей. Идеален за торти, кейкове, пасти.
 Може да се замразява. Основна рецепта: Сваряваме 1 кг. Сапфир неутрално_с 500-700 г. вода.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо при стайна температура.

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: 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 +6оС. 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 (20-25оС.) 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: 180501

АМАРЕНА

**ЧЕРЕШИ за декорация и пълнеж за сладкиши,
сладолед и шоколадови бонбони.**

СЪСТАВ: захар, диви Череши АМАРЕНА 51,6%, гликозен сироп, вода,
сок от череша 4%, лимонена киселина, аромати, оцветител.

Опаковка : кашон 6 бр. X 3,2 кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	264KCAL (1120KJ)
МАЗНИНИ	<1 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	65гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	61гр.
ПРОТЕИНИ	<1 гр.
СОЛ	0,03гр.

Производител : ФАБРИ - Италия

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

Приложение: Много стабилно качество, Лесно за употреба.
Силен аромат и цвят.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо при стйна температура

Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.

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: 180427

Напаж Амарена-готова глазура

Състав: гликозен сироп, захар, вода, сок от дияя череша АМАРЕНА, модифицирано нишесте E1442, натриев цитрат E330, калциев хлорид E331, стабилизатор E440 пиктин, аромати, оцветител E122

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	261KCAL (1111KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<1 гр. 0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	65гр. 55гр.
ПРОТЕИНИ	<1 гр.
СОЛ	0,11гр.

Опаковка: кофа 4,5 кг. е

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : стайна температура – на сухо .

Произведено във ИТАЛИЯ от ФАБРИ.

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

ПРИЛОЖЕНИЕ: Готова за използване студена глазура. Предава гланц. Фарситура с вкус на АМАРЕНА, идеална за глазура на торти, пасти, плодове с истински вкус и цвят на мандарина. Идеална за хладилник и фризер.

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: 180444

Горски плодове

FRUIT FILLING CLASSIC FRUIT OF THE FOREST

Състав: Горски плодове : ягода, къпина, червено френско грозде, малини и боровинки (50%), вода, захар, модифицирано нишесте E1442, киселина: лимонена киселина, консервант: калиев сорбат, натурален оцветител: < 1%.

Може да съдържа следи от: серен двуокис и серни съединения.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	106KCAL (451KJ)
МАЗНИНИ	0,2гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	25,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	25,6гр.
ПРОТЕИНИ	0,5гр.
НАТРИЙ	2мг.
ФИБРИ	1,5гр.

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

Горски плодове в желе (50%плод) за декорация и пълнеж на тарти, торти, пасти, кейкове, coffee cakes, паста флора, чийз кейк, и сладоледи.

Идеални за печене. Подходящи за замразяване.

Без изкуствени оцветители, не оцветява другите кремове и продукти.

Натурални, калибрирани плодове, в желе от натурален сок от плод.

Идеален продукт за печене, БЕЗ да потъват плодовете, отлична и много вкусна декорация.

Опаковка : 5кг.

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : стайна температура – на сухо

Произведено във Белгия – БАКБЕЛ ВАКБЕЛ

Vakbel Europe SAZ.I. de Tyberchamps 7180 Seneffe, Belgium

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк 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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182915

ОВКУСИТЕЛ ДЕЛИПЕИСТ ВАНИЛИЯ

**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО
С ВКУС НА ВАНИЛИЯ**

СЪСТАВ: Захар, глюкозен сироп, вода, сол, натурална ванилия (0,8%), аромати.
оцветители : E101 (рибофлавин), E160a(б-каротин)
Пастьоризиран продукт.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	280KCAL (1190KJ)
МАЗНИНИ	0,00гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,00гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	67гр.
ПРОТЕИНИ	0,00гр.
СОЛ	1,5гр.

Микробиологични данни :

Standard Plate Count (CFU): 1000/g max
Yeasts and Moulds (CFU): abs/0,1g
Coliforms (CFU): abs/0,1g
Salmonella (CFU): abs/25g

Дозировка : 50гр. към 1лт. продукт

Опаковка : 1500гр.

Производител : ФАБРИ - Италия

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

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: 182927

ОВКЕСИТЕЛ делипеист БИШКОТИ

**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО
С ВКУС БИШКОТИ**

СЪСТАВ: Мляко 52,5%, Захар, гликозен сироп, пастъоризирани яйца 10%, аромати, модифицирано нишесте, оцветители E101(Riboflavin) - E 160a (β- carotene)
Пастъоризиран продукт.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	309KCAL (1307 KJ)
МАЗНИНИ	5 G
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2,7 G
НАТРИЙ	0,5G
ПРОТЕИНИ	3G
ВЪГЛЕХИДРАТИ	63G
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	59G

Опаковка : 1,5 кг.

Производител : ФАБРИ - Италия

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

Приложение:

50гр. за 1 литър смес.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



