



ВЕГАН е начин на живот, избран от много потребители,

да се консумират храни без НИКАКВО присъствие на суровини от животински произход.

Задачата на АЛМА ЛИБРЕ е не само да представя проекти и приложения за задоволяване на тази нужда, но изделията които предлагаме като рецепти да са ВЕГАН и едновременно ВКУСНИ по естествен натурален начин, НАСЛАДА за всеки потребител избрал „веган начин на живот“.

Забрана за използване на суровини от животински произход (яйца, масло, млечна сметана, мляко и т.н) и използване на суровини само от растителен произход, растителни мазнини и сметани, растителни желатини и агар-агар и т.н. е задължителен факт при проектиране на ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ.

Изключително внимание трябва да обърнем и към състава (по спецификация) на всяка суровина която използваме за евентуално скрити животински съставки в съдържанието на спецификацията на суровините които използваме. Например, всяка растителна сметана съдържа растителни мазнини вместо млечни, но това не я прави веган, тъй като всичките растителни сметани съдържат млечни протеини (прочетете състава), за да се осигури млечен вкус и здрава вътрешна структура. Плодовете в желе са натурални продукти, но ако желето не е от растителен произход тогава плодовете спират да носят наименованието веган.

В други проекти-предложения от АЛМА ЛИБРЕ (за кейкове, бисквити, тарты, печива, гризини и др.) сме достигнали много високо качество и вкус спазвайки 100% принципите на ВЕГАН начин на живот с отлична структура и изненадващи качествени показатели.



„ПАТИСЕРИ“: сладкарство в торти или мини сладки порции (ентреме) или сладки кремове в чаши или друго по същество без яйца, без масло, без мляко, без млечна сметана, без млечни протеини, без крем сирене, без маскарпоне, без йогурт, без желатин и т.н. е задача много специфична, тъй като тези суровини са определящи за това което наричаме ПАТИСЕРИ. Без тези главни сладкарски суровини (масло, яйца, млечна сметана и т.н) сладкишът който ще оформим ще има други вкусови и структурни качества от тези които сме свикнали да дегустираме при класическото сладкарство ПАТИСЕРИ

и всяко сравнение на ВЕГАН СЛАДКИШИ (торти патисери или друго) с класическото сладкарство е безмислено и непрофесионално.

Въпреки тези затруднения АЛМА ЛИБРЕ на основата на специални 100% ВЕГАН суровини, обработи серия от ВЕГАН ТОРТИ с високи качества и вкусови нюанси с цел задоволяване на съвременното течение „ВЕГАН НАЧИН НА ЖИВОТ“.

Отбелязваме, че при структурирането на тези изделия не само не трябва да използваме продукти от животински произход, а трябва да се използват суровини от растителен произход не случайни, а такива които да осигуряват вътрешни структурни връзки, които без животински суровини трудно може да постигнем. Например, трудно без яйца се надува един пандишпан, трудно без млечна сметана или млечни протеини може да се получи вкусна заливка или ганаж-покритие върху торта или сладкиш.

В предложението за ВЕГАН ТОРТИ което следва, АЛМА ЛИБРЕ използва 100% сертифицирани ВЕГАН суровини без скрити съставки от животински произход в тях и си заслужава да Ви представим главните суровини към тези предложения.



код 011101

ПРОФЕСИОНАЛ Сладък СОЕВ растителен крем ВЕГАН 1 лт. БЕЗ ЛАКТОЗА

Растителна сметана от палмови рафинирани мазнини (20%) със захар, от заводите на HOPLA, основана на соеви протеини. БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОТЕИНИ както другите растителни сметани, за декорация, зафилване, ганажи, мусове, сладкарски кремове и всяка сладкарска употреба. Много лек и приятен вкус, основан на соеви съставки подходящ за потребители с непоносимост към лактозата и млечните съставки.



каталог-оферта АЛМА ЛИБРЕ №1

Основна суровина при сладкарството са натуралните плодове. За стабилно и постоянно качество плодовете в желе или като „мармалади“ е идеално решение за сладкарите. АЛМА ЛИБРЕ работи с белгийската фирма БАКБЕЛ, защото плодовете са от много конкретни сортове (черни череши сорт ПАНТА, червени МОНТМОРЕНСИ, нар, сорт ДЕЛУКС, ябълки сорт ДЖОНА ГОЛД и т.н., желето съдържа главно пюре от плодове и малко вода, няма оцветители И ГЛАВНО ЖЕЛИРАЩИТЕ СЪСТАВКИ СА АГАР-АГАР (желиращи съставки от водорасли) , а не от животински произход.



- НА ОСНОВАТА НА БРАШНО ОТ ТАПИОКА

- „ВЕГАН КЕЙК“ код 210348 е многофункционален - универсален продукт с широка гама приложения кейкове, кифли, мъфини, браунис, кукис, бисквити, тарты, печива, пандишпани и др.

-Крайни продукти подходящи за диета без лактоза - без животински съставки.

-Бърз и лесен - метод за производство "всичко в едно" само с три стъпки.

-Свежи крайни продукти за по-дълго време със стабилен и голям обем благодарение на внимателно подбраните брашна.



„VEGAN CITRUS CAKE“ / ЦИТРУСОВА ВЕГАН ТОРТА: 950гр., диаметър 18см./височина 5,5см.

ВЕГАН лимонов крем с натурални аромати от лимон сорт „ПОРОС“

ВЕГАН пандишпан обогатен с ГРАН МАРНИЕ 50о (портокал) и диви канадски боровинки

ВЕГАН много вкусна заливка мандарин (запечатва и запазва тортата)

ВЕГАН декорация от темпериран шоколад.

Натуралните аромати и вкусове на цитрусови плодове идеално съчетани във ВЕГАН торта с много добра трайност.

„VEGAN LEMON CAKE“ / ВЕГАН ТОРТА ЛИМОН: 950гр., диаметър 18см./височина 5,5см.

ВЕГАН лимонов крем с натурални аромати от лимон сорт „ПОРОС“

ВЕГАН пандишпан , много вкусен, основан на брашно от тапиока беа масло и яйца

ВЕГАН неутрална глазура, много издразлива и здрава, мека, и плътна, запечатва тортата и запазва влагата.

ВЕГАН декорация: кукисВЕГАН

Натуралните аромати и вкусове на цитрусови плодове идеално съчетани във ВЕГАН торта с много добра трайност.

„VEGAN CHOCOLATE CAKE“ / ВЕГАН ТОРТА ШОКОЛАД: 950гр., диаметър 18см./височина 5,5см.

ВЕГАН крем шоколад БИТЕР (френска технология АРКТОС)

ВЕГАН пандишпан от тапиока обогатен с ганаж шоколад.

ВЕГАН много вкусна шоколадова глазура. (запечатва и запазва тортата.)

ВЕГАН декорация от темпериран шоколад.

КУВЕРТЮР БИТЕР, с фин френски вкус, стабилна структура и декорация от шоколад.

„VEGAN KARAMEL CAKE“ / ВЕГАН ТОРТА КАРАМЕЛ : 950гр., диаметър 18см./височина 5,5см.

ВЕГАН карамелов крем (френска технология АРКТОС) с фин италиански делипеист каремел

ВЕГАН карамелов пандишпан с фин италиански делипеист каремел

ВЕГАН вкусна глазура карамел (запечатва и запазва тортата.)

ВЕГАН декорация с бисквити карамел.

НАТУРАЛНИ ВКУСОВЕ И АРОМАТИ КАРАМЕЛ, италианска технология, ВЕГАН торта с много добра трайност.



ЦИТРУСОВА ВЕГАН торта „VEGAN CITRUS CAKE“

Състав:

ВЕГАН ПАНДИШПАН ГРАН МАРНИЕ/КРАНБЕРИЗ
ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ АРКТОС ЛИМОН
БЛЕСТЯЩА ГЛАЗУРА МАНДАРИНА
ДЕКОРАЦИЯ – ШОКОЛАДОВИ ЛИСТА

ВЕГАН ПАНДИШПАН ГРАН МАРНИЕ/КРАНБЕРИЗ

210348	Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	600 гр.
182301	Грант марние 50о	200 гр.
	Вода	700 гр.
184305	диви червени кранбериз	100 гр

Начин на приготвяне:

Накисваме кранбериз от предишната вечер в Грант марние
Измесваме в миксера всички продукти заедно за 1-2мин. на бърза скорост. Поставяме в тава или ринг и печем на 170-180о С около 20 мин.

ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ АРКТОС ЛИМОН

181810	Фондан АРКТОС (за замразяване)	1000 гр.
180108	Мек Маргарин РОР ИНДЪСТРИ ДРАГСБЕК	500 гр.
180438	Лимонов Крем БАКЕЛС	1000 гр.
011101	ПРОФЕСИОНАЛ сладък СОЕВ КРЕМ	1600 гр.

Начин на приготвяне:

Разбъркваме фондан и маргарин за около 15 минути в миксер на бърза скорост.
Хомогенизираме ръчно с лимонов крем.
Разбиваме отделно в миксера „ПРОФЕСИОНАЛНИЯ сладък СОЕВ КРЕМ“ охладен на 5оС хомогенизираме ръчно.

БЛЕСТЯЩА ГЛАЗУРА МАНДАРИНА

180425	Огледално Неутрално Студено Глаже БАКБЕЛ	300 гр.
180430	Концентрирано Неутрално Топло Желе БАКБЕЛ	300 гр.
180416	Огледално студено глаже Мандарина	700 гр.
	Вода	300 гр.

Начин на приготвяне:

Сваряваме водата заедно с топло желе и добавяме огледално глаже и жълтия цвят.
Използваме на температура 30°-35°С.

СГЛОБЯВАНЕ

Сглобяваме ПОД РЕД

Един лист ВЕГАН ПАНДИШПАН ГРАН МАРНИЕ/КРАНБЕРИЗ
Поставяме етаж и от страни ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ АРКТОС ЛИМОН
Поставяме втори лист ВЕГАН ПАНДИШПАН ГРАН МАРНИЕ/КРАНБЕРИЗ
Затваряме от горе с ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ АРКТОС ЛИМОН

След замразяване
заливаме
с БЛЕСТЯЩА
ГЛАЗУРА
МАНДАРИНА
и декорираме с
плаки шоколад.

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ



КОД 210 348 ВЕГАН кейк 10кг.
Основа за крим ВЕГАН кейкове, мъфини и други печива.
100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА.
(без яйца, мляко или други продукти от животински произход)



ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс КАНОЛА.
100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА
Рапично олио рафинирано и фракционирано
Идеален за пандишпани, бисквити, кейкове



181810 ФОНДАН АРТОСКРЕМ
ЗА ЗАМРАЗЯВАНЕ
100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА



180101Супер рор мек маргарин 80%,
фракциониран
100% ВЕГАН от слънцоглед, БЕЗ ЛАКТОЗА



180438 СЛАДКАРСКИ КРЕМ ЛИМОН
Специален крем лимон сорт ПОРОС подходящ за замразяване
100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА



011101 ПРОФЕСИОНАЛ 20%, Сладък СОЕВ крем веган БЕЗ ЛАКТОЗА
Растителна сметана от палмови рафинирани мазнини (20%) със захар,
основана на соеви протеини, **100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА.**
(не съдържа млечни протеини както другите растителни сметани)



180425/180430/180416
Огледално неутрално глаже за студен метод (66brix)
Концентрирано неутрално желе за топъл метод (72brix)
Огледално студено глаже Мандарина(40% плод мандарина)
100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА (arap-arap)



182301
Грант марние 50о ГРАНТ МАРНИЕ
100% ВЕГАН Не се изпарява. Силен оригинален вкус и аромат.



ЛИМОНОВА ВЕГАН ТОРТА „VEGAN LEMON CAKE”

Състав:
ВЕГАН ПАНДИШПАН
ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ АРКТОС ЛИМОН
БЛЕСТЯЩА ГЛАЗУРА
ВЕГАН КУКИС / рецепта

ВЕГАН ПАНДИШПАН

210348	Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	600 гр.
	Вода	900 гр.

Начин на приготвяне:

Измесваме в миксера всички продукти заедно за 1-2мин. на бърза скорост. Поставяме в тава или ринг и печем на 170-180о С около 20 мин.

ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ АРКТОС ЛИМОН

181810	Фондан АРКТОС (за замразяване)	1000 гр.
180108	Мек Маргарин РОР ИНДЪСТРИ ДРАГСБЕК	500 гр.
180438	Лимонов Крем БАКЕЛС	1000 гр.
011101	ПРОФЕСИОНАЛ сладък СОЕВ КРЕМ	1600 гр.

Начин на приготвяне:

Разбъркваме фондана и маргарина за около 15 минути в миксер на бърза скорост.

Хомогенизираме ръчно с лимонов крем.

Разбиваме отделно в миксера „ПРОФЕСИОНАЛНИЯ сладък СОЕВ КРЕМ“ охладен на 5оС хомогенизираме ръчно.

БЛЕСТЯЩА ГЛАЗУРА

180425	Огледално Неутрално Студено Глаже БАКБЕЛ	1000 гр.
180430	Концентрирано Неутрално Топло Желе БАКБЕЛ	370 гр.
	Вода	220 гр.
190643	Топ Колор - Жълт Цвят	2-4 гр.

Начин на приготвяне:

Сваряваме водата заедно с топлото желе и добавяме огледално глаже и жълтия цвят.

Използваме на температура 30°-35°С.

ВЕГАН КУКИС / рецепта

210348	Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180108	Рор Индусти - Мек Маргарин	700 гр.
	Вода	100 гр.

Месим, оформяме фитили и режем по 50 гр

Печене : 185° С за около 10мин

СГЛОБЯВАНЕ / Сглобяваме ПОД РЕД

Един лист ВЕГАН ПАНДИШПАН

Поставяме етаж и от страни ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ АРКТОС ЛИМОН

Поставяме втори лист ВЕГАН ПАНДИШПАН

Затваряме от горе с ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ АРКТОС ЛИМОН

След замразяване заливаме с БЛЕСТЯЩА ГЛАЗУРА и декорираме с ВЕГАН КУКИС

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ



КОД 210 348 ВЕГАН кейк 10кг.
Основа за крим ВЕГАН кейкове, мъфини и други печива.
100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА.
(без яйца, мляко или други продукти от животински произход)



ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс КАНОЛА.
100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА
Рапично олио рафинирано и фракционирано
Идеален за пандишпани, бисквити, кейкове



181810 ФОНДАН АРТОСКРЕМ
ЗА ЗАМРАЗЯВАНЕ
100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА



180101Супер рор мек маргарин 80%,
фракциониран
100% ВЕГАН от слънцоглед, БЕЗ ЛАКТОЗА



180438 СЛАДКАРСКИ КРЕМ ЛИМОН
Специален крем лимон сорт ПОРОС подходящ за замразяване
100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА



011101 ПРОФЕСИОНАЛ 20%, Сладък СОЕВ крем веган БЕЗ ЛАКТОЗА
Растителна сметана от палмови рафинирани мазнини (20%) със захар,
основана на соеви протеини, **100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА.**
(не съдържа млечни протеини както другите растителни сметани)



180425/180430/180416
Огледално неутрално глаже за студен метод (66brix)
Концентрирано неутрално желе за топъл метод (72brix)
100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА (arap-arap)

ШОКОЛАДОВА ВЕГАН ТОРТА „VEGAN CHOCOLATE CAKE“

Състав:

ВЕГАН ПАНДИШПАН ШОКОЛАД	
ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ АРКТОС ШОКОЛАД	
БЛЕСТЯЩА ГЛАЗУРА ШОКОЛАД	
ВЕГАН КУКИС ШОКОЛАД / рецепта	
<u>ВЕГАН ПАНДИШПАН ШОКОЛАД</u>	
210348 Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180203 Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	600 гр.
Вода	900 гр.
Ганаж Шоколад*	400 гр.



Начин на приготвяне:

Измесваме в миксера всички продукти заедно за 1 - 2 мин. на бърза скорост – без Шоколадовия Ганаж*. След което добавяме и Ганажа* и продължаваме за 1 минута на средна скорост. Поставяме в тава или ринг и печем на 180-200o C за 30-40 мин.

ШОКОЛАДОВ ГАНАЖ*

011101 ПРОФЕСИОНАЛ сладък СОЕВ КРЕМ	270 гр.
184902 Натурален Кувертюр 64% СЕМУА	130 гр.

Начин на приготвяне:

Редуцирайте до 45° C и прибавете към Веган Кейк Основа

ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ АРКТОС ШОКОЛАД

181810 Фондан АРКТОС (за замразяване)	1000 гр.
180108 Мек Маргарин РОР ИНДЪСТРИ ДРАГСБЕК	500 гр.
184902 Натурален Кувертюр 64% СЕМУА	600 гр.
011101 ПРОФЕСИОНАЛ сладък СОЕВ КРЕМ	1920 гр.

Начин на приготвяне:

Разбъркваме фондана и маргарина за около 15 минути и добавяме разтопения Кувертюр 64% СЕМУА на тънка струя. След като се адаптира /около 1 минута/, на няколко стъпки внедряваме избития до меки връхчета Профешънъл Крим ръчно.

БЛЕСТЯЩА ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА

180425 Огледално Неутрално Студено Глаже БАКБЕЛ	500 гр.
180424 Огледално Студено Глаже ШОКОЛАД БАКБЕЛ	500 гр.
180430 Концентрирано Неутрално Топло Желе БАКБЕЛ	370 гр.
Вода	220 гр.

Начин на приготвяне:

Сваряваме водата заедно с топлото желе и добавяме огледално глаже и огледално глаже ШОКОЛАД. Използваме на температура 35°-40° C.

ВЕГАН КУКИС ШОКОЛАД / рецепта

210348 Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180108 Рор Индустри - Мек Маргарин	700 гр.
181401 Шоколадови Капки Термоустойчиви	200 гр.
Вода	100 гр.

Месим, оформяме фитили и режем по 50 гр

Печене : 185° C за около 10мин

СГЛОБЯВАНЕ / Сглобяваме ПОД РЕД

Един лист ВЕГАН ПАНДИШПАН ШОКОЛАД

Поставяме етаж и от страни ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ АРКТОС ШОКОЛАД

Поставяме втори лист ВЕГАН ПАНДИШПАН ШОКОЛАД

Затваряме от горе с ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ АРКТОС ШОКОЛАД

След замразяване заливаме с БЛЕСТЯЩА ГЛАЗУРА ШОКОЛАД и декорираме с ВЕГАН КУКИС

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ



КОД 210 348 ВЕГАН кейк 10кг.
Основа за крим ВЕГАН кейкове, мъфини и други печива.
100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА.
(без яйца, мляко или други продукти от животински произход)



ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс КАНОЛА.
100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА
Рапично олио рафинирано и фракционирано
Идеален за пандишпани, бисквити, кейкове



181810 ФОНДАН АРТОСКРЕМ
ЗА ЗАМРАЗЯВАНЕ
100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА



180101 Супер рор мек маргарин 80%,
фракциониран
100% ВЕГАН от слънцоглед, БЕЗ ЛАКТОЗА



184902
НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 55%
100% ВЕГАН от слънцоглед, БЕЗ ЛАКТОЗА
За декоративни листа



181401
ШОКОЛАДОВИ КАПКИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ
100% ВЕГАН от слънцоглед, БЕЗ ЛАКТОЗА
За декоративни листа



011101 ПРОФЕСИОНАЛ 20%, Сладък СОЕВ крем веган БЕЗ ЛАКТОЗА
Растителна сметана от палмови рафинирани мазнини (20%) със захар,
основана на соеви протеини, **100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА.**
(не съдържа млечни протеини както другите растителни сметани)



180425/180430/180416
Огледално неутрално глаже за студен метод (66brix)
Концентрирано неутрално желе за топъл метод (72brix)
180424 Огледално Студено Глаже ШОКОЛАД БАКБЕЛ
100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА (arap-arap)

КАРАМЕЛОВА ВЕГАН торта „VEGAN KAMEL CAKE“

Състав:

ВЕГАН ПАНДИШПАН КАРАМЕЛ
ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ АРКТОС КАРАМЕЛ
БЛЕСТЯЩА ГЛАЗУРА КАРАМЕЛ
ДЕКОРАЦИЯ – ОРНАМЕНТИ ШОКОЛАД



ВЕГАН ПАНДИШПАН ГРАН КАРАМЕЛ

210348 Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180203 Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	600 гр.
Вода	900 гр.
182909 Делипейст Карамел ФАБРИ	140 гр.

Начин на приготвяне:

Измесваме в тестомесачка всички продукти заедно за 1мин. на бърза скорост. Поставяме в тава или ринг и печем на 180-200о С за 30-40 мин.

ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ КАРАМЕЛ

181810 Фондан АРКТОС (за замразяване)	1000 гр.
180108 Мек Маргарин РОР ИНДЪСТРИ ДРАГСБЕК	500 гр.
182909 Делипейст Карамел ФАБРИ	100 гр.
011101 ПРОФЕСИОНАЛ сладък СОЕВ КРЕМ	1920 гр.

Начин на приготвяне:

Разбъркваме фондана и маргарина и делипейста за около 15 минути в миксер на бърза скорост. Разбиваме отделно в миксера „ПРОФЕСИОНАЛНИЯ сладък СОЕВ КРЕМ“ охладен на 5оС хомогенизираме ръчно.

БЛЕСТЯЩА КАРАМЕЛ ГЛАЗУРА

180425 Огледално Неутрално Студено Глаже БАКБЕЛ	500 гр.
180429 Огледално Студено Глаже КАРАМЕЛ БАКБЕЛ	500 гр.
180430 Концентрирано Неутрално Топло Желе БАКБЕЛ	370 гр.
Вода	220 гр.
182909 Делипейст Карамел ФАБРИ / по желание/	20 гр.

Начин на приготвяне:

Сваряваме водата заедно с топлото желе и добавяме огледално глаже и огледално глаже Карамел /по желание и Делипейст Карамел/. Използваме на температура 35°-40°С.

СГЛОБЯВАНЕ

Сглобяваме ПОД РЕД

Един лист ВЕГАН ПАНДИШПАН КАРАМЕЛ
Поставяме етаж и от страни ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ АРКТОС КАРАМЕЛ
Поставяме втори лист ВЕГАН ПАНДИШПАН КАРАМЕЛ
Затваряме от горе с ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ АРКТОС КАРАМЕЛ

След замразяване заливаме с БЛЕСТЯЩА ГЛАЗУРА КАРАМЕЛ и декорираме с орнаменти шоколад

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ



КОД 210 348 ВЕГАН кейк 10кг.
Основа за крим ВЕГАН кейкове, мъфини и други печива.
100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА.
(без яйца, мляко или други продукти от животински произход)



ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс КАНОЛА.
100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА
Рапично олио рафинирано и фракционирано
Идеален за пандишпани, бисквити, кейкове



181810 ФОНДАН АРТОСКРЕМ
ЗА ЗАМРАЗЯВАНЕ
100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА



180101 Супер рор мек маргарин 80%,
фракциониран
100% ВЕГАН от слънцоглед, БЕЗ ЛАКТОЗА



180438 СЛАДКАРСКИ КРЕМ ЛИМОН
Специален крем лимон сорт ПОРОС подходящ за замразяване
100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА



011101 ПРОФЕСИОНАЛ 20%, Сладък СОЕВ крем веган БЕЗ ЛАКТОЗА
Растителна сметана от палмови рафинирани мазнини (20%) със захар,
основана на соеви протеини, **100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА.**
(не съдържа млечни протеини както другите растителни сметани)



180425/180430/180416
Огледално неутрално глаже за студен метод (66brig)
Концентрирано неутрално желе за топъл метод (72brig)
Огледално Студено Глаже КАРАМЕЛ БАКБЕЛ
100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА (arap-arap)



184902
НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 55%
100% ВЕГАН от слънцоглед, БЕЗ ЛАКТОЗА
За декоративни листа

Уважаеми колеги,

Това са примерни ВЕГАН АПЛИКАЦИИ.

Техническият отдел на АЛМА ЛИБРЕ сме на Ваше разположение, за да обработим заедно Вашите ВЕГАН идеи, за да покрием голямата нужда от ВЕГАН изделия, изискани от потребителите избрали „ВЕГАН НАЧИН НА ЖИВОТ“.

