

**«БИТЕР КАСИЯ ВЕРА-ПИЕМОНТ»****БИТЕР ШОКОЛАД-КАНЕЛА КАСИЯ ВЕРА-ПРАЛИНА ПИЕМОНТ****серия TOP PASTRY****СЪСТАВ**

1. ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ
2. КАНЕЛОВ КРЕМ
3. МУС ЕКСТРА БИТЕР - Extra Bitter Guayaquil

**1.ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ**

<b>090238</b>	<b>ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ</b>	<b>350 гр.</b>
<b>183147</b>	<b>КАФАРЕЛ ДЖАНДУЯ лешник 40%</b>	<b>600 гр.</b>

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Хомогенизираме всичките продукти заедно

**2.КАНЕЛОВ КРЕМ**

<b>180301</b>	<b>Млечна сметана Елевир 35% разбита</b>	<b>270 гр.</b>
<b>180308</b>	<b>Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%</b>	<b>270 гр.</b>
<b>182204</b>	<b>Турло ди ово</b>	<b>60 гр.</b>
<b>184015</b>	<b>Масло БАУРАЛИЯ 82%</b>	<b>40 гр.</b>
	<b>Яйца</b>	<b>35 гр.</b>
<b>180805</b>	<b>Хот крем КОМПРИТ</b>	<b>20 гр.</b>
<b>090239</b>	<b>Канела на прах КАСИЯ ВЕРА</b>	<b>4 гр.</b>
	<b>Тонка на прах (по желание)</b>	<b>2 гр.</b>



**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**Сваряваме млякото. Добавяме яйцата, турлоди ово, хот крема, канела и по желание тонка на прах. Добавяме маслото. На 30° С хомогенизираме заедно с млечната сметана. Поставяме оформения крем в полусферични форми с диаметър 3см. Замразяваме. Изваждаме от формите и съхраняваме във фризера.

**3.МУС ЕКСТРА БИТЕР – СЕМУА 64%**

<b>180301</b>	<b>Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% -разбита-</b>	<b>800 гр.</b>
<b>184903</b>	<b>НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 64%</b>	<b>380 гр.</b>
	<b>Сироп 30°</b>	<b>155 гр.</b>
	<b>Жълтъци от яйца</b>	<b>110 гр.</b>

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Оформяме ПАТЕ АБОМБ pâte a bombe и го хомогенизираме в разтопения шоколад. На 30° С добавяме млечната сметана.

**5. Заливка шоколад**

<b>180424</b>	<b>Огледално студено глаже Шоколад</b>	<b>1000 гр.</b>
<b>180903</b>	<b>Фонд роял -Fond Royale BAKELS</b>	<b>200 гр.</b>
	<b>Вода 45 - 50°С</b>	<b>180 гр.</b>

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Разтопяваме Фонд роял във водата.

След 5 минути добавяме Огледално студено глаже Шоколад и ползваме на 35-40°С.



**СГЛОБЯВАНЕ**

Пълним полусферична форма с диаметър 7см. с крем „КАНЕЛОВ КРЕМ“.

Покриваме с хрупкава основа „ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ“ и замразяваме. Пълним полусферични форми с диаметър 15см. с „МУС ЕКСТРА БИТЕР – СЕМУА 64%“ и поставяме малката полусфера. Затваряме с хрупкава основа „ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ“ и замразяваме. Покриваме полусферите с „Заливка шоколад“

**ХАРАКТЕРИСТИКА НА «БИТЕР КАСИА ВЕРА-ПИЕМОНТ»****БИТЕР ШОКОЛАД-КАНЕЛА КАСИА ВЕРА-ПРАЛИНА ПИЕМОНТ / серия TOP PASTRY**

Много специално смесване на ФРЕНСКИ БИТЕР КУВЕРТЮР СЕМУА с КАНЕЛА сорт КАСИА ВЕРА и ХРУПКАВА ОСНОВА от ОРИЗОВИ КРИСПИ и лешникокакаов крем ПИЕМОНТ.

- ХРУПКОВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ с ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ ПИЕМОНТ 40%
- пълнеж от иноваторски МЛЕЧНО-ЯЙЧЕН КРЕМ с КАНЕЛА сорт КАСИА ВЕРА
- всичко в МУС ЕКСТРА БИТЕР СЕМУА
- ЗАЛИВКА БИТЕР ШОКОЛАД.



## 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.

090238	ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ			С новия продукт „ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ“ се отваря една нова глава в сладкарството.	ХРУПКАВИТЕ ОРИЗОВИ КРИСПИ, освен че са много вкусни, имат изключително здравословни характеристики. По природа съдържат: Желязо, витамин С, Е, А, В6, В2, В1, В12 и D. Тази природна здравословна комбинация, освен че засилва имунната система осигурява антиоксиданти и хранителни вещества необходими за здравето на цялото семейство.
183147	КАФАРЕЛ ДЖАНДУЯ Лешник 40%			Пълнеж на шоколадови бонбонии 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 ПИЕМОТ. -Отлична реакция на всяка сладкарска употреба.
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
180308	Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6%			Прясно пастеризирано мляко 3,6%. от Нормандия-Франция ЗА ВСЯКА УПОТРЕБА	От Нормандския регион на ЕЛЕВИР прясно мляко в ИТТ опаковка. Идеално мляко за всяка сладкарска нужда, пана за кафе и други употреби. ПЪЛНОМАСЛЕНО-ПЪЛНОПРОТЕИНОВО
182204	ТУОРЛО ДИ ОВО			Жълтъци от фермите на ЛИОТ (50%) Филтрирани и почистени по технология на осмоза, хомогенизирани с 50% захари.	идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Заводската технология на осмоза в процеса на пастеризацията осигурява един изключително стабилен продукт, без миризми с голяма трайност на крайните изделия.
180805	ХОТ пшеничен сладкарски крем топъл метод			Висококачествено пшенично нишесте, обогатено с картофено нишесте за производство на сладкарски крем по топъл класически метод.	-Основан на пшенично и картофено нишесте -Работи се по топъл метод. -Работи се по рецепти на нишесте. -Неограничени възможности за сладкарски приложения по топъл метод. -Икономичен (100-120гр./1000гр. мляко) -Много стабилно качество.
184903	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 64%				64% какао създава силен битер каков вкус и аромат. 41% каково масло, превръща кувертюра в крем освобождавайки още аромати и какаови вкусове. Пето ниво течливост 98% под 30микрона.
180903	ФОНД РОАЯЛ			<b>РЕВОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО</b>	-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
180424	Огледално студено глаже ШОКОЛАД ДЕЛУКС-БАКБЕЛ 5кг.			Глазура за сладкиши за нанасяне студен. За покриване на торти, с продължително действие, които поддържат свежестта на плодовете или сладкиши с покритие.	Готова за използване студена глазура. Предава гланц. Гласаж неутрална, бял цвят идеална за глазура на торти и др. Идеална за хладилник и фризер.



## 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 които наситени	4,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	56гр
От които 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





### 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 UHT.**

**Състав:** млечна сметана от краве мляко 99,965%, сгъстител : карагенан E407.

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.

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

**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



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





### СПЕСИФИКАЦИЯ

**180308 ПЪЛНОМАСЛЕНО МЛЯКО „Ел е вир“ 35,1% масленост.**

**milk 3,5 % fat – 1 lt**

**Състав:** 100% краве мляко

**Приложение:** Пълномаслено мляко за всяка употреба.  
Идеален за сладкарска употреба, пяна-крем за кафе и др.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	64KCAL (269KJ)
МАЗНИНИ	3,6гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2гр.
Транс мазнини	0,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	4,8гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	4,8гр.
ПРОТЕИНИ	3,2гр.
НАТРИЙ	0,05гр.
КАЛЦИЙ	120мг.
col	0,07гр.
фибри	0гр.

**Опаковка :** 12бр. X 1 лт.

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 25° 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



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





### 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	13,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	4,58гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	50,3гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	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



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





## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180805 **ХОТ КРЕМ- HOT CREME**

### Сладкарски топъл крем

**Състав:** пшенично нишесте, модифицирано картофено нишесте, сгъстител карагенан, захар, аромати, натурални оцветители.

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	344KCAL (1441KJ)
МАЗНИНИ	0,1гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	83,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	0,4гр.
СОЛ	0,27гр.
фибри	1,9гр.

### Приложение:

Основа за производство на сладкарски крем по-топлия метод, подходящ за замразяване. Предоставя стабилност и превъзходен вкус.

### Начин на употреба-примерна рецепта:

ХОТ КРЕМ	110-120гр.	110-120гр.
мляко	1000гр.	1000гр.
захар	200гр.	250гр.
яйца	-	4бр.

Разтопете ХОТ КРЕМ в 200-300гр. от млякото. Варите останалото мляко заедно с захарта и добавяте разтопената смес с ХОТ КРЕМ, за да се свари. Сладкарския крем е готов. Може да добавите кигие или готварска (без захар) сметана.

ВНИМАНИЕ: За студен крем добавяме студен кигие, за топъл крем добавяме топъл 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

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.**

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



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







# Alma Libre

## СПЕСИФИКАЦИЯ



### НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 64%, масленост 40%

КОД 380503 опаковка 1к.

КОД 184903 опаковка 10к.

СЪСТАВ: какаова маса, захар, какаово масло, лецитин от слънцогледено цвете, ванилия

Може да съдържа следи от мляко и ядки

Какао минимум 64%

Максимална влага: 1,5%

Масленост 40%

Размер на частиците: максимум 4-8% от сухото вещество е над 30 микрона.

Производител : СЕМОИ Франция

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	553KCAL (2303KJ)
МАЗНИНИ	36гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	48гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45гр.
ТОТАЛ ПРОТЕИНИ	5,7гр.
СОЛ	0,02гр.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: 24месеца след производство – виж опаковката.

Съхранение : на сухо, тъмно без мирис място.

Температура на съхранение : 15-18оС.

Влажност : максимум 70%.

**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: 180903

**СПЕЦИФИКАЦИЯ****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.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
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



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





Код: 180424

Даимонт глазе ШОКОЛАТ

**ФАРСИТУРА ШОКОЛАТ**

**Състав:** захар, гликозен сироп, вода, обезмаслено какао, модифицирано нишесте E1442, млечна киселина E270, калиев сорбат E202

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	278KCAL (1180KJ)
МАЗНИНИ	0,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	65,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,3гр.
ПРОТЕИНИ	1,5гр.
СОЛ	0,1гр.
ФИБРИ	2,3гр.

**Опаковка:** кофа 5 кг. е

**Срок на годност:** виж опаковката

**Съхранение – транспортиране :** стайна температура – на сухо .

**Произведено във Белгия от БАКБЕЛ.**

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ:** Готово желе за студен метод вкус шоколад.

Идеално за желиране на тартти, кейкове, торти, пасти и др. Готово за използване. Блести като огледало шоколад. Идеален за фризер и хладилник.

Желе по студен метод за покриване на торти, с продължително действие, които поддържат свежестта на плодовете или сладкишите с покритие.

**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: Технологи: тел. 0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.



**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

Код: 180424

**Даимонт глазе ШОКОЛАТ****ФАРСИТУРА ШОКОЛАТ**

**Състав:** захар, гликозен сироп, вода, обезмаслено какао, модифицирано нишесте E1442, млечна киселина E270, калиев сорбат E202

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	278KCAL (1180KJ)
МАЗНИНИ	0,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	65,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,3гр.
ПРОТЕИНИ	1,5гр.
СОЛ	0,1гр.
ФИБРИ	2,3гр.

**Опаковка:** кофа 5 кг. е

**Срок на годност:** виж опаковката

**Съхранение – транспортиране :** стайна температура – на сухо .

**Произведено във Белгия от БАКБЕЛ.**

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ:** Готово желе за студен метод вкус шоколад.

Идеално за желиране на тарти, кейкове, торти, пасти и др. Готово за използване. Блести като огледало шоколад. Идеален за фризер и хладилник.

Желе по студен метод за покриване на торти, с продължително действие, които поддържат свежестта на плодовете или сладкишите с покритие.

**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.

