

**РЕД ВЕЛВЕТ БОРДО “КЪП КЕЙК”****Серия TRADISION****СЪСТЪВ:**

- 1.Пандишпан РИЧ КРИМ – ЧЕРВЕНА ЧЕРЕША/БОРДО
- 2.КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР ЗА ПЪЛНЕЖ
- 3.МАСЛЕН КРЕМ ЗА ПОКРИВАНЕ
- 4.БЯЛА ЗАХАРНА ПАСТА ЗА ОБЛИЧАНЕ ШУГАРТ

**1.Пандишпан РИЧ КРИМ – ЧЕРВЕНА ЧЕРЕША/БОРДО**

|               |                                  |                     |
|---------------|----------------------------------|---------------------|
| <b>180720</b> | <b>РИЧКРЕМ</b> Ванилов крем кейк | <b>800 гр.</b>      |
|               | Яйца                             | 450 гр.             |
|               | Вода                             | 250 гр.             |
| <b>180437</b> | <b>Червени Череша 70% БАКБЕЛ</b> | <b>220 гр.</b>      |
| <b>180721</b> | <b>РИЧКРЕМ ШОКОЛАД</b>           | <b>200 гр.</b>      |
| <b>180203</b> | <b>ОЛИО КАНОЛА</b> Бунге бакерс  | <b>200 гр.</b>      |
| <b>190642</b> | <b>Червен цвят</b>               | <b>±20-30 капки</b> |

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** В миксер хомогенизираме течните съставки (яйца, канола олио, и водата) и добавяме двете смеси РИЧКРЕМ. Хомогенизираме с представка перо за една мин. на първа скорост и за четири мин. на втора скорост. На края, добавяме червените череша БАКБЕЛ и червения цвят ШУГАРТ. Пълним до ¾ ринг и печем. **ПЕЧЕНЕ:** в подова пещ 170 - 180°C (конвектомат 165°C) за около 45мин.

**2.КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР ЗА ПЪЛНЕЖ**

|               |                                     |                   |
|---------------|-------------------------------------|-------------------|
| <b>180311</b> | <b>Крем сирене ЕЛЕВИР 29,5%</b>     | <b>500 гр.</b>    |
| <b>191246</b> | <b>Бяла, много фина пудра захар</b> | <b>260 гр.</b>    |
| <b>180301</b> | <b>Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%</b>    | <b>220 гр.</b>    |
| <b>184015</b> | <b>Масло БАУРАЛИЯ 82% (меко)</b>    | <b>60-110 гр.</b> |

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Разбиваме добре в миксер маслото (на стайна температура и на кубчета) заедно с крем сирене и пудрата захар. Отделно разбиваме млечната сметана до меки връхчета и хомогенизираме двете смеси ръчно като добавяме на няколко пъти разбитата сметана към първата смес.

Сглобяване:

Печем по класически начин мъфин и след като изстине с пос поставяме от горе крем

<https://youtu.be/ElеBuZZFiss>

За видео-рецепта  
натиснете тук.

**ХАРАКТЕРИСТИКА НА „ РЕД ВЕЛВЕТ БОРДО “**

Класически РЕД ВЕЛВЕТ кейк с крем сирене.  
Национален къп-кеик в САЩ.

**ВНИМАНИЕ :**



















При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технологията 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 | <b>РИЧКРЕМ</b><br>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 крим кейкове, мъфини и други печива.                                                                                                                                                                                                    |
| 180721 | <b>РИЧКРЕМ</b><br>Смес за американски шоколадов крем кейк      |    |    | Много богат шоколадов вкус, кремава, влажна структура, изключителен аромат, отлична визия много голяма трайност.                                                        | Основа за висококачествени оригинални влажни шоколадови американски крим кейкове, мъфини и други печива. Състав: Захар, пшенично брашно, какао на прах 6,3%, модифицирано нишесте, растителни мазнини, суроватка от мляко, набухватели, емулгатори, пшеничен глутен, сол, аромати, яйца на прах. |
| 330103 | <b>СЛАДКАРСКО</b><br>брашно<br>от мека пшеница                 |    |    | Многа фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др. | Подходящ за всеки вид сладкарска употреба. Високи стойности амилаза и природни ензими. Кокометрия: 280µm falling number (здравина на зърната) минимум 280 абсорбция на вода - waterabsorption: 60%                                                                                               |
| 184015 | <b>Масло БАУРАЛИЯ</b><br>82%                                   |    |    | Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ.                                                               | 82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквитки, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.                                                                                                                       |
| 180311 | <b>Крем сирене</b><br><b>ЕЛЕВИР 29,5%</b>                      |    |    | Готово крем сирене, с масленост 29,5%, от прясно мляко, за всяка сладкарска и готварска нужда.                                                                          | Изключително богат вкус! Идеален за сладкарски нужди, чийз крем, сладкиши тип маскарпоне и др. Малка доза - много богат вкус.                                                                                                                                                                    |
| 180203 | <b>ОЛИО КАНОЛА</b><br>Бунге бакерс<br>КАНОЛА.                  |   |   | Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавостна гризините. Подходящ за всяка употреба.                                         | Рапичното олио на БУНГЕ-САЩ, тройно рафинирано, филтрирано и фракционирано, осигурява велурени-кремови структури на кейковете, хрупкавост и трайност на гризините. Здравословно, леко и вкусно с природни аромати, без транс мазнини                                                             |
| 180301 | <b>Млечна сметана</b><br><b>ЕЛЕВИР 35% -</b><br>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 | <b>Прясно мляко</b><br><b>ЕЛЕВИР 3,6%</b>                      |  |  | Прясно пастеризирано мляко 3,6% от Нормандия-Франция ЗА ВСЯКА УПОТРЕБА                                                                                                  | От Нормандския регион на ЕЛЕВИР прясно мляко в УНТ опаковка. Идеално мляко за всяка сладкарска нужда, плана за кафе и други употреби. ПЪЛНОМАСЛЕНО-ПЪЛНОПРОТЕИНОВО                                                                                                                               |
| 180903 | <b>ФОНД РОАЯЛ</b>                                              |  |  | <b>РЕБОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСВТО</b>                                                                                                                                          | -Пухкава, ефирна плътна структура която не се гумира, дори и след замразяване.<br>-Не се напуква.<br>-Винаги свежа и нежна структура.<br>-Поема всеки вид овкусяване и оцветяване.<br>-Задължителен продукт при всяко замразяване на крем.<br>-„Заклучва“ влагата, осигурява трайност            |

|        |                                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 180427 | <b>Напаж<br/>Амарена</b>                                                                                |    |    | Готова за използване глазура за покритие за торти, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване. | Загряватے НАПАЖА в микровълнова до 35-45 °С. Заливатے върху замразен продукт- 20 °С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати.                                                                                                                                                |
| 182801 | <b>Фабрийогурт</b>                                                                                      |    |    | Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.                                                 | -основан на 100% натурални продукти с 12% натурален традиционен йогурт<br>-Силен кондензиран натурален вкус<br>-Много малка доза (30гр./1000мл мляко)<br>-Винаги стабилно качество.                                                                                                                             |
| 180428 | <b>Черни череши 70%<br/>в черешово желе,<br/>сорт ПАНТИ<br/>ДЕЛУКС-БАКБЕЛ6кг.<br/>Dark cherry PANTI</b> |    |    | 70% цели (22мм) калибрирани череши, сорт ПАНТИ, в желе от смлени черни череша за всяка сладкарска употреба                            | -Готов за употреба и консумация, замразяват се.<br>-подходящ за печене без потъване на плодовете<br>-много сочни, богат натурален вкус и аромат.<br>-Подходящ за пълнежи и декорация.<br>-Без оцветители (не оцветяват кремове)<br>-Не се променя цветът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши. |
| 180435 | <b>Ягода 50%<br/>сорт ЛАФРУТА<br/>в ягодово желе<br/>ДЕЛУКС-БАКБЕЛ</b>                                  |    |    | 50% цели (30мм) калибрирани ягоди, сорт ЛАФРУТА, в желе от смлени ягоди за всяка сладкарска употреба                                  | -Готов за употреба и консумация, замразяват се.<br>-подходящ за печене без потъване на плодовете<br>-много сочни, богат натурален вкус и аромат.<br>-Подходящ за пълнежи и декорация.<br>-Без оцветители (не оцветяват кремове)<br>-Не се променя цветът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши. |
| 182915 | <b>Ванилия<br/>делипейст</b>                                                                            |   |   | -овкусител за занаятчийски сладолед, сладкарски кремове, за глазури и др.                                                             | -основан на натурална ванилия<br>-със семена от шушулки ванилия<br>-доза: до 5% (50гр./1000гр.)<br>-Винаги стабилно качество.                                                                                                                                                                                   |
| 182813 | <b>Паматис<br/>вкус на СИРЕНЕ</b>                                                                       |  |  | Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.                                                 | -100% натурален продукт, основан на мляко, захари и жълтъци от яйца<br>-подходящ за производство на сладолед с вкус сирене-маскарпоне.<br>-Много малка доза: 50-60гр/1лт.сладоледена основа                                                                                                                     |



## 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.          |
| - МОНОНЕНАСИТЕНИ    | 2,4 гр.          |
| - ПОЛИНЕНАСИТЕНИ    | 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. Волюяк 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.**

|                                   |                  |
|-----------------------------------|------------------|
| <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 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





### 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 набухвтелна 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>            |
| col                               | <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. 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: 180701 СУПЕР БИСКУИТ - Super biquit  
СМЕС ЗА ПАНДИШПАН И РУЛО

**Състав:** Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, емулгатори: E472b, E472a, E472e, обезмаслено мляко на прах, набухватели E500, E450, сол, аромати.

Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, лешници или бадеми, от соя или продукти от соя.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр.        |
|----------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ                | 374KCAL (1566KJ) |
| МАЗНИНИ                    | 2,3гр.           |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ          | 1,8гр.           |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ               | 83,1гр.          |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ            | 40,5гр.          |
| ПРОТЕИНИ                   | 3,3гр.           |
| СОЛ                        | 1,41гр.          |
| фибри                      | 1,4гр.           |

**Приложение:** Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура. Не се рони. Подходяща за замразяване.

**Начин на употреба-примерна рецепта:**

|               | (1)     | (2)     | (3) РУЛО |
|---------------|---------|---------|----------|
| СУПЕР БИСКУИТ | 1000гр. | 1000гр. | 1000гр.  |
| ЯЙЦА          | 600гр   | 750гр   | 800гр    |
| ВОДА          | 200гр   | 50гр    | 200гр    |

Разбърквате СУПЕР БИСКУИТ и водата на трета скорост за 6-8 минути.

Пече на 170° С за 35-40 мин. и на 230° С за 4-5 мин. за руло.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

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





### 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.

| <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.







СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180435      Ла фрута Ягода 50%

**Състав:** Ягода (50%), вода, захар, модифицирано нишесте E1442, киселина: лимонена киселина, консервант: калиев сорбат, аромати, оцветител алура ред. Може да съдържа следи от: серен двуокис и серни съединения.

| <b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b> | <b>ЗА 100гр.</b> |
|-----------------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ                       | 106KCAL (450KJ)  |
| МАЗНИНИ                           | 0,4гр.           |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ                 | 0,0гр.           |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ                      | 25,6гр.          |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ                   | 21,2гр.          |
| ПРОТЕИНИ                          | 0,4гр.           |
| СОЛ                               | 0,1гр.           |
| ФИБРИ                             | 0,8гр.           |

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

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

Идеални за печене. Подходящи за замразяване.

**Чисто тегло:** 6000гр.

**Срок на годност:** виж опаковката

Съхранение – транспортиране : стайна температура – на сухо .

**Произведено** във Белгия – БАКВЕЛ ВАКВЕЛ

Vakbel Europe SAZ.I. de Tyberchamps7180 Seneffe, Belgium

**Вносител :** АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк 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: 180427**

**Напаж Амарена-готова глазура**

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

| <b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b> | <b>ЗА 100гр.</b> |
|-----------------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ                       | 261KCAL (1111KJ) |
| МАЗНИНИ<br>ОТ КОИТО НАСИТЕНИ      | <1 гр.<br>0,0гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ<br>ОТ КОИТО ЗАХАРИ   | 65гр.<br>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. Волюяк 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: 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<br>ОТ КОИТО НАСИТЕНИ    | 0,0гр.<br>0,0гр.   |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ<br>ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 58,1гр.<br>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: 182803

**ОВКУСИТЕЛ Фабрийогурт  
ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД И СЛАДОЛЕД  
С ВКУС НА ЙОГУРТ.**

**Състав:** декстроза, обезмаслен йогурт 12%, обезмаслено мляко, малтодекстрин, лимонена киселина, аромати, лакитоза.

| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ      | ЗА 100гр.        |
|---------------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ                     | 380KCAL (1616KJ) |
| МАЗНИНИ<br>ОТ КОИТО НАСИТЕНИ    | 1гр.<br>0,7гр.   |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ<br>ОТ КОИТО ЗАХАРИ | 72гр.<br>51гр.   |
| ПРОТЕИНИ                        | 9гр.             |
| СОЛ                             | 0,35гр.          |

**Приложение:** натурален продукт овкусител на вкус ЙОГУРТ за производство на сладолед и сладкарски изделия с вкус сирене/маскарпоне.

-За производство на сладолед маскарпоне и панакота, добавете 50-60гр.за 1лт. смес.

-За производство на сладолед 15гр. за 1лт. смес.

Опаковка : 1кг.

Произведено във Италия . ФАБРИ.

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 ПРОИЗВОДСТВО**

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: 180813

**ОВКУСИТЕЛ ПАМАТИС  
ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД И СЛАДКИШИ  
С ВКУС НА МАСКАРПОНЕ.**

**Състав:** пълномаслено **мляко** на прах, декстроза, обезмаслено **мляко** на прах, желтъци от **яйца** на прах, аромати.

| <b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b> | <b>ЗА 100гр.</b>  |
|-----------------------------------|-------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ                       | 476KCAL (1998KJ)  |
| МАЗНИНИ<br>ОТ КОИТО НАСИТЕНИ      | 20гр.<br>12,56гр. |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ<br>ОТ КОИТО ЗАХАРИ   | 52гр.<br>48гр.    |
| ПРОТЕИНИ                          | 22гр.             |
| СОЛ                               | 0,78гр.           |

**Приложение:** Идеален продукт овкусител на вкус маскарпоне за производство на сладолед и сладкарски изделия с вкус сирене/маскарпоне.

-За производство на сладолед маскарпоне и панакота, добавете 50-60гр.за 1лт. смес.

-За производство на сладолед 15гр. за 1лт. смес.

Опаковка : 1кг.

Произведено във Италия . ФАБРИ.

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 ПРОИЗВОДСТВО

София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД







**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 184015

**Екстра драй масло 82% Бретански**

**Прясно масло 82% масленост.  
(отпрясно мляко)**

Идеално масло за

бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

**Състав: масло от прясно мляко, масленост 82%**

Без консерванти или допълнителни съставки.

| <b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b> | <b>ЗА 100гр.</b> |
|-----------------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ                       | 745KCAL (3060KJ) |
| МАЗНИНИ                           | 82гр.            |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ                 | 55гр.            |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ                      | < 1гр.           |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ                   | 0,6гр.           |
| ПРОТЕИНИ                          | 0,7гр.           |
| НАТРИЙ                            | 0,07гр.          |

Без GMO продукти

Алергени : Маслото е млечен продукт и съдържа млечни протеини и лактоза (млечни алерген). Името "масло" предполага тези алергени.

Опаковка : 10кг, 1к.

**ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ :**

За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

**ПРЕДИМСТВО :**

Много ароматно, натурално масло, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО от най плодотворния френски регион, региона на БРЕТАНИ.

Произведено във Франция. BEURALIA: 13 BIS RUE DE L' AUBRAC 75012 PARIS

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°С температура на сухо.

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

София .....

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





## 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. 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° C до 25° C 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**

**180311 - КРЕМ СИРЕНЕ 34% масленост CREAM CHEESE**

**Състав:** Пастьоризирано **мляко** и пастьоризирана **млечна сметана** (98,5%) сол, guar gum E412, стабилизатори: E410, коректор на киселинността E270.

Приложение: Висококачествено готово за консумация, нежно крем сирене. Подходящо за всяка професионална употреба.

- Намазва се лесно благодарение на нежната и кадифена структура на крема. Идеално крем сирене за сандвичи, хапки, багелс и всяка сладкарска употреба.
- Дава трептящ вкус на всяко топло ястие или салати.
- Подходящо за чийзкейк и всеки сладкиш основан на сирене.

Опаковка : 6бр. X 1 килограм.

Чисто тегло : е 1000гр.

Произведено във Франция. ELVIR-50890 CONDÉ-SURE-VIRE.

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

**Енергийна стойност за 100гр.**

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| Калории           | 1425KJ/ 345kcal |
| Протеини          | 5,2гр.          |
| Въглеhidрати      | 4,6гр.          |
| От които Захар    | 2,9гр.          |
| Фибри             | 0,3гр.          |
| Мазнини           | 34,0гр.         |
| От които наситени | 22,0гр.         |
| Транс мазнини     | 1,1гр.          |

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране :

Максимална препоръчителна температура: 2° C - 7° C

След отваряне кутията трябва да се съхранява в хладилник и да се консумира в срок до 48 часа. НЕ СЕ ЗАМРАЗЯВА

София .....

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330103

### БРАШНО : СЛАДКАРСКО брашно

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

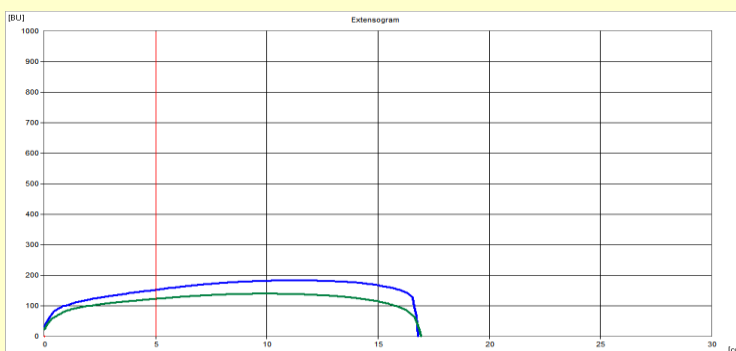
Много фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др.

**ВЛАГА 14%**

**ГЛУТЕН минимум 26%**

**ПЕПЕЛ 0,55%**

Energy [cm<sup>2</sup>] (сила/възможност) : 89-99  
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 271-402  
Extensibility [mm] (еластичност) : 171-142  
Maximum [BU] (разтегляне): 382-526  
Ratio Number : 1,6-2,8  
Ratio Number (Max.): 2,2-3,7.



| СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ | ЗА 100гр.        |
|----------------------------|------------------|
| ЕНЕРГИЙНОСТ                | 347KCAL (1474KJ) |
| МАЗНИНИ                    | 1,0гр.           |
| ОТ КОИТО НАСИТЕНИ          | 0,3гр.           |
| ВЪГЛЕХИДРАТИ               | 74,0гр.          |
| ОТ КОИТО ЗАХАРИ            | 0,2гр.           |
| ПРОТЕИНИ                   | 10,5.            |
| СОЛ                        | <0,1гр.          |
| ВЛАГА                      | 14гр.            |
| ПЕПЕЛ                      | 0,55гр.          |

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Гърция . Фирма – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Производителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.

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



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



