



GELATO TRENDS 2025:

СЛАДОЛЕДИ КОИТО ЩЕ ПРОИЗВЕДЕМ И ДЕГУСТИРАМЕ
НА 2-3 АПРИЛ 2025г. в АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР



An Italian Tradition since 1905

**СЛАДОЛЕДИ КОИТО ЩЕ ПРОИЗВЕДЕМ И ДЕГУСТИРАМЕ
НА 2-3 АПРИЛ 2025г. в АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР**

1	КРАНЧ БОРОВИНКИ ЙОГУРТ / CRUNCHY BLUEBERRY YOGURT
2	БУЕНО / БУОНО
3	ЧОКО ДУБАЙ / CHOCO DUBAI
4	ЛЕЛО / LELLO
5	ПИСТИЧИО СИЧИЛИАНА / PISTACHIO SICILIANA
6	ЛИМОНСЕЛО / LIMONCELLO с ЛИМОНЧЕЛО СИМПЛЕ
7	ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ / DULCE DE LECHE с ВАРИЕГАТО МУ
8	СПЕКУЛОС / SPECULOOS
9	СЛАДОЛЕД БАКЛАВА / BAKLAVA ICE
10	СЛАДОЛЕД КАНЕЛЕНИ РОЛЦА / CINAMON ROLLS
11	МАСТИХА ХИОС / MASTICHA HIOS
12	ТИРАМИСУ СТРАЧИАТЕЛА / TIRAMISU STRACCIATELLA
13	КРЕМА КАТАЛАНА / CREMA CATALANA
14	СЛАДОЛЕД „НЕВИЯ“ КАКАО БЕЗ ЗАХАР NEVIA СОСОА-NEVIA
15	ДАНИШ КУКИ АЙС - DANISH COOKIE ICE
16	ПАНАКОТА ТОФИ / PANNA COTTA TOFFEE
	СЛАДОЛЕДКИ
17	Сладоледки с делипейст БУОНО и ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСИ БУОНО
18	Сладоледки с делипейст ЛЕЛО и ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСИ ЛЕЛО
19	АМАРЕНА СЛАДОЛЕДКИ с ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСИ АМАРЕНА НАТС
20	ШАМ ФЪСТЪК с ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСИ ПИСТАЧИО ГОЛД
21	КРАНЧ БОРОВИНКИ СЛАДОЛЕСКИ с ВАРИЕГАТО КРАНЧ БОРОВИНКИ

1. КРАНЧ БОРОВИНКИ ЙОГУРТ / CRUNCHY BLUEBERRY YOGURT

НОВО

с ВАРИЕГАТО: СНАКОЛОСО КРАНЧ БОРОВИНКИ

ПРОДУКТИ

	Основа сладолед	1000гр.
182801	Фабрийогурт	30гр.
181806	Инвертзахар	25гр.
180308	Прясно мляко 3,6%	60гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина

ДЕКОРАЦИЯ

Декорираме с **СНАКОЛОСО КРАНЧ БОРОВИНКИ** (код 183156)



2. БУЕНО / БУОНО

НОВО

с ДЕЛИПЕЙСТ: БУЕНО

ПРОДУКТИ

	Основа сладолед	1000гр.
182936	БУЕНО лешник делипейст	30гр.
180308	Прясно мляко 3,6%	40гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина

ДЕКОРАЦИЯ

Декорираме с **ВАРИЕГАТО БУОНО СНАКОЛОСО ЛЕШНИК-МЛЯКО** код 183130



НОВО

3. ЧОКО ДУБАЙ / СНОСО DUBAI

с ДЕЛИПЕЙСТ ПАСТА и ИСТАЧИО и КРОКОЛОСО ПИСТИЧИО ГОЛД

ПРОДУКТИ

	Вода	1700гр.
184913	Млечен кувертюр ШОКОФАЙН	1100гр.
	Захар	320гр.
182709	Белпан 50CF	70гр.
181806	Инвертзахар	70гр.
182941-2	Делипейст паста ШАМ ФЪСТЪК100%	100гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Затопляме заедно водата, захарта и белпана и инвертозахар на 55-60оС. Разтопяваме кувертюра ШОКОФАЙН. После обединяваме двете смеси и оставяме крайния продукт да узрее за 1-2 часа. После пускаме сместа в сладоледената машина.

ДЕКОРАЦИЯ

Декорираме с

183159	ВАРИЕГАТО КРОКОЛОСО ПИСТАЧИО 30% ГОЛД	1000гр.
	Изпечен кадаиф	300гр.
	Шам фъстък изпечен	300гр.
	Сол	2гр.

Хомогенизираме всичките продукти заедно.

Последователно поставяме етажи от сладолед и сместа с вариегато и декорираме с кадаиф.



4. ЛЕЛО / LELLO

с ВАРИЕГАТО ЛЕЛО СНАКОЛОСО КОКОС-ВАФЛА

НОВО

ПРОДУКТИ

	Основа сладолед	1000гр.
182954	Делипейст ЛЕЛО	140гр.
180308	Прясно мляко 3,6%	40гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина

ДЕКОРАЦИЯ

Декорираме с **ВАРИЕГАТО ЛЕЛО СНАКОЛОСО КОКОС-ВАФЛА** (код 183157)



5. ПИСТИЧИО СИЧИЛИАНА / PISTACCHIO SICILIANA

с ДЕЛИПЕЙСТ ПИСТАЧИО ПЮРЕ и кроколосо пистачио голд

НОВО

ПРОДУКТИ

	Основа сладолед	1000гр.
182941-2	Делипейст паста ШАМ ФЪСТИК 100%	100гр.
	Вода	100гр.
181806	Инвертзахар	35гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина

ДЕКОРАЦИЯ

Декорираме с **ВАРИЕГАТО КРОКОЛОСО ПИСТАЧИО 30% ГОЛД** (код 183157)



6. ЛИМОНСЕЛО / LIMONCELLO с ЛИМОНЧЕЛО СИМПЛЕ (код 182805)

ПРОДУКТИ

182805	ЛИМОНЧЕЛО СИМПЛЕ	1250гр.
	Вода	2500гр.
180606	Емулгатор Жилк	10гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина

ДЕКОРАЦИЯ

Декорираме с **ВАРИЕГАТО ЛАЙМ ФАБРИ (код 183116)**



LIMONCELLO



VARIEGATO LIME

7. ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ / DULCE DE LECHE с ВАРИЕГАТО МУ (код 183115)

ПРОДУКТИ

	Основа сладолед	1000гр.
181208	ДУЛЧЕ ДЕ ЛЕЧЕ	300гр.
180308	Прясно мляко 3,6%	300гр.
	Сол	2гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина

ДЕКОРАЦИЯ

Декорираме с **ВАРИЕГАТО МУ (код 183115)**



8. СПЕКУЛОС / SPECULOOS

с ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСО СПЕКУЛОС (код183153)

ПРОДУКТИ

	Основа сладолед	1000гр.
183153	ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСО СПЕКУЛОС	250гр.
180308	Прясно мляко 3,6%	130гр.
182959	Делипейст бишкоти	35гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина

ДЕКОРАЦИЯ

Декорираме с ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСО СПЕКУЛОС (код183153)



9. СЛАДОЛЕД БАКЛАВА / BAKLAVA ICE

с ВАРИЕГАТО НУТИ ЛЕШНИК (код183129)

ПРОДУКТИ

	Основа сладолед	1000гр.
180308	Прясно мляко 3,6%	250гр.
184913	Млечен кувертюр ШОКОФАЙН	300гр.
181806	Инвертзахар	60гр.
184005	МАСЛО Ферменте	90гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Затопляме заедно млякото с, маслото и инвертозахарта до 55-60оС. Разтопяваме кувертюра и хомогенизираме. Оставяме сместа да узрее за 1-2часа и пускаме в сладоледената машина.

ДЕКОРАЦИЯ

Изпечени кори (АЛЕКСАНДРОС) за баклава с карамелизиран пекан заедно с ВАРИЕГАТО НУТИ ЛЕШНИК (код183129)

Последователно оформяме 3 етажа.



Cinnamon Roll Ice СЛАДОЛЕД „КАНЕЛЕНИ РУЛЦА“

1. Пандишпан СИНАМОН

180721	Рич Крем кейк Шоколад	1000 гр.
	Яйца	500 гр.
	Вода	200 гр.
	Олио	100 гр.
180820	ПАСТА КАНЕЛА „РЕМОНС“	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Смесете всички съставки заедно за 1 минута на бавна скорост, за 5-6 минути на висока скорост. Разстелете в тава и печете в конвекторна фурна на 200°C за около 6 - 7 минути. Веднага отстраняваме от тавата и поставяме върху скара да изстива, за да се запази влагата и Еластичността на платката.



2. СЛАДОЛЕД ЧИЙЗ-НОНА с

	База сладолед	1000 гр.
182818	Ню Йорк чизкейк КРЕМСИРЕНЕ	65 гр.
192952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА	30 гр.
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	100 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина.

СЛАДОЛЕД НОНА БЕЗ СЛАДОЛЕДЕНА МАШИНА

180301	Млечна Сметана 35% ELLE & VIRE	1000гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ Нона Nonna FABBRI	60гр.
181809	Инверто Захар UNIGLAD	220гр.
182712	Интегратори Кон Фибри	65гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Поставете басана на миксера заедно с телта във фризер за минимум 10 минути. Разбийте всички суровини заедно в замразения басан за 2 - 3 минути /до като се удвои обема и поставете отново във фризер до 12 часа /за да се усвоят и надует фибрите в структурата/.

<https://www.youtube.com/watch?v=hwjHcvpFUK0>

3. СГЛОБВЯАНЕ

Приготвяме сладоледа „ЧИЙЗ-НОНА“ или СЛАДОЛЕД НОНА, печем пандишпана „СИНАМОН“ и оставяме да изстине. Режем пандишпана на размери 50X30см. такаче дължината на пандишпана да съответства с дължината на сладоледената канта. В лист пандешпан, поставяме етаж сладолед и търкаляме за да се оформи руло. Режим и декорираме с канела на прах и канелени стикс.



11. МАСТИХА ХИОС / MASTICHA HIOS

ПРОДУКТИ

	Основа сладолед	1000гр.
182957	Делипейст МАСТИХА ХИОС	65гр.
180308	Прясно мляко 3,6%	20гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина

ДЕКОРАЦИЯ

Декорираме с ВАРИЕГАТО АМАРЕНА ЛАЙТ (код183112) и ВАРИЕГАТО КРОКОЛОСО ПИСТАЧИО ГОЛД (код183159)



12. ТИРАМИСУ СТРАЧИАТЕЛА / TIRAMISU STRACCIATELLA

НОВО

ПРОДУКТИ

	Основа сладолед	1000гр.
182813	Паматис вкус на сирене	65гр.
182901	Делипейст ТИРАМИСУ	50гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина

ДЕКОРАЦИЯ

182912	СТРАЦИАТЕЛА ДЕЛИПЕЙСТ	1000гр.
	Нес кафе на прах	4гр.

Разтопяваме страциатела и добавяме кафето. Добавяме сместа към готовия сладолед и поръсваме с какао КОМПЛИТ което де се хидратира (код182402)



НОВО

13. КРЕМА КАТАЛАНА / CREMA CATALANA

ПРОДУКТИ

	Основа сладолед	3000гр.
	Вода	350гр.
181806	Инвертзахар	200гр.
192952	Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ	140гр.
180308	Прясно мляко 3,6%	350гр.
180802	КРЕМ ФЛУ сладкарски крем	210гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме млякото с водата и Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ, инвертозахарта и КРЕМ ФЛУ. Хомогенизираме този смес с основата за сладоледа и пускаме в сладоледената машина.

ДЕКОРАЦИЯ

Поръсваме с канела.



14. СЛАДОЛЕД „НЕВИЯ“ КАКАО БЕЗ ЗАХАР

NEVIA COCOA-NEVIA

ПРОДУКТИ

182710	НЕВИА СГЪСТИТЕЛ -СТЕВИЯ	1000гр.
180308	Прясно мляко 3,6%	2700гр.
184916	какао СЕМУА	200гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме всичките продукти заедно и оставяме сместа да узрее за 1 час в хладилника.

Пускаме в сладоледената машина.

**БЕЗ
ЗАХАР**



НОВО

15. ДАНИШ КУКИ АЙС - DANISH COOKIE ICE

ПРОДУКТИ

	Основа сладолед	3000гр.
	Вода	350гр.
181806	Инвертзахар	200гр.
192952	Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ	140гр.
180308	Прясно мляко 3,6%	350гр.
180802	КРЕМ ФЛУ сладкарски крем	210гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме млякото с водата и Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ, инвертозахарта и КРЕМ ФЛУ. Хомогенизираме този смес с основата за сладоледа и пускаме в сладоледената машина.

ДЕКОРАЦИЯ

Поръсваме с канела.



16. ПАНАКОТА ТОФИ

PANNA COTTA TOFFEE / с делипейст ПАНАКОТА

ПРОДУКТИ

	Основа сладолед	1000гр.
182914	Панакота делипейст	60гр.
180305	Панакота ЕЛЕВИР	200гр.
180308	Прясно мляко 3,6%	100гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина.

ДЕКОРАЦИЯ

Декорираме с **ВАРИЕГАТО СОЛЕН КАРАМЕЛ (код183142)**



17. BUONO

Сладоледки с делипейст БУОНО и ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСИ БУОНО

-Пълнеж БУЕНО

-Заливка ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСИ БУОНО

-Декорация



Пълнеж БУЕНО

180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	700гр.
181806	Инвертзахар	80гр.
182712	Интерграторикон фибри	55гр.
182936	БУЕНО делипейст	110гр.

Начин на работа

В замразен басан разбиваме всичките продукти заедно в миксера, с представка тел докато се получи стабилен обем.

Заливка ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСИ БУОНО

183130	вариегато БУОНО снаколосо	1000гр.
184913	Млечен кувертюр ШОКОФАЙН	300гр.

СГЛОБЯВАНЕ

По желание, тункваме вафлените фунийки в разтопен млечен кувертюр ШОКОФАЙН (кид184913) за изолация, хрупкавост и повече вкус. Пълним с Пълнеж БУЕНО. Замразяваме и тункваме в заливка ВАРИЕГАТО СРАКОЛОСИ БУОНО

ДЕКОРАЦИЯ

Декорираме с ФЕУЛЕТИН (код300201) хомогенизиран с Млечен кувертюр ШОКОФАЙН



18. LELLO

Сладоледки с делипейст ЛЕЛО и ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСИ ЛЕЛО

-Пълнеж крем ЛЕЛО

-Заливка ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСИ ЛЕЛО

-Декорация



Пълнеж ЛЕЛО

180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	600гр.
181806	Инвертзахар	120гр.
182712	Интерграторикон фибри	45гр.
182954	делипейст ЛЕЛО	150гр.

Начин на работа

В замразен басан разбиваме всичките продукти заедно в миксера, с представка тел докато се получи стабилен обем.

Заливка ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСИ ЛЕЛО

183157	вариегато ЛЕЛО снаколосо	1000гр.
184914	БЯЛ кувертюр ШОКОФАЙН	300гр.
	Олио	60гр.

СГЛОБЯВАНЕ

По желание, тункваме вафлените фунийки в разтопен бял кувертюр ШОКОФАЙН (кид184914) за изолация, хрупкавост и повече вкус. Пълним с Пълнеж БУЕНО. Замразяваме и тункваме в заливка ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСИ ЛЕЛО

ДЕКОРАЦИЯ

Стърготини от кокос



19. АМАРЕНА СЛАДОЛЕДКИ с ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСИ АМАРЕНА НАТС

- Пълнеж мастиха хиос
- Заливка ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСИ АМАРЕНА НАТС
- Декорация

Пълнеж мастиха хиос

180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	600гр.
181806	Инвертзахар	100гр.
182712	Интерграторикон фибри	40гр.
182957	делипейст МАСТИХА ХИОС	60гр.

Начин на работа

В замразен басан разбиваме всичките продукти заедно в миксера, с представка тел докато се получи стабилен обем.

Заливка ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСИ АМАРЕНА НАТС

183160	вариегато АМАРЕНА НАТС	1000гр.
184914	БЯЛ кувертюр ШОКОФАЙН	250гр.
	Олио	60гр.

СГЛОБЯВАНЕ

По желание, тункваме вафлените фунийки в разтопен бял кувертюр ШОКОФАЙН (кид184914) за изолация, хрупкавост и повече вкус. Пълним с Пълнеж БУЕНО. Замразяваме и тункваме в заливка ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСИ ЛЕЛО

ДЕКОРАЦИЯ

вариегато АМАРЕНА НАТС (код 183160)





20. ШАМ ФЪСТЪК СЛАДОЛЕДКИ / PISTACHIO mini ice swigs с ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСИ ПИСТАЧИО ГОЛД

- Пълнеж шам фъстък
- Заливка кадаиф
- Декорация



Пълнеж мастиха хиос

180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	600гр.
181806	Инвертзахар	150гр.
182712	Интерграторикон фибри	60гр.
182941-2	делипейст паста ШАМФЪСТЪК	110гр.

Начин на работа

В замразен басан разбиваме всичките продукти заедно в миксера, с представка тел докато се получи стабилен обем.

Заливка ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСИ АМАРЕНА НАТС

183159	вариегато КРОКОЛОСО ПИСТАЧИО	1000гр.
184914	БЯЛ кувертюр ШОКОФАЙН	250гр.
	Олио	100гр.

ПОДГОТОВКА НА КАДАЙФ

В тава 40X60см поставяме 300гр. кадаиф и поръсваме с масло ФЕРМЕНТЕ. Печем и после сиропираме с 250гр. сироп. Оставяме да замръзне и режим на малки кубчета.

СГЛОБЯВАНЕ

По желание, тункваме вафлените фунийки в разтопен бял кувертюр ШОКОФАЙН (кид184914) за изолация, хрупкавост и повече вкус. Пълним с Пълнеж МАСТИХА ХИОС. Замразяваме и тункваме в заливка вариегато КРОКОЛОСО ПИСТАЧИО





22. КРАНЧ БОРОВИНКИ СЛАДОЛЕСКИ с ВАРИЕГАТО КРАНЧ БОРОВИНКИ

- Пълнеж йогурт
- Заливка ВАРИЕГАТО КРАНЧ БОРОВИНКИ
- Декорация

Пълнеж йогурт

180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	600гр.
181806	Инвертзахар	120гр.
182712	Интерграторикон фибри	50гр.
182801	Фабрийогурт	30гр.
180308	Прясно мляко 3,6%	70гр.



Начин на работа

В замразен басан разбиваме всичките продукти заедно в миксера, с представка тел докато се получи стабилен обем.

Заливка ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСО КРАНЧ БОРОВИНКИ

183156	вариегато КРОКОЛОСО КРАНЧ БОРОВИНКИ	1000гр.
184914	БЯЛ кувертюр ШОКОФАЙН	300гр.
	Олио	70гр.

СГЛОБЯВАНЕ

По желание, тункваме вафлените фунийки в разтопен бял кувертюр ШОКОФАЙН (кид184914) за изолация, хрупкавост и повече вкус. Пълним с Пълнеж ЙОГУРТ. Замразяваме и тункваме в заливка вариегато КРОКОЛОСО КРАНЧ БОРОВИНКИ (код184914).



ФОРМУЛЯР ЗА ЗАЯВКИ ПО РЕЦЕПТИ

ваша оценка за рецептата	Необходими продукти за всяка рецепта	Ваша заявка
Пишете оценка	1. КРАНЧ БОРОВИНКИ ЙОГУРТ	
за рецепта номер 1	182801 Фабрийогурт ФАБРИ	
от 1 до 10	181806 Инвертзахар	
.....	180308 Прясно мляко 3,6% ЕЛЕВИР	
	183156 ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСО КРАНЧ БОРОВИНКИ	
Пишете оценка	2. БУЕНО	
за рецепта номер 2	182936 БУЕНО лешник делипейст	
от 1 до 10	180308 Прясно мляко 3,6% ЕЛЕВИР	
.....	183130 ВАРИЕГАТО БУОНО СНАКОЛОСО ЛЕШНИК-МЛЯКО	
Пишете оценка	3. ЧОКО ДУБАЙ	
за рецепта номер 3	184913 Млечен кувертюр ШОКОФАЙН	
от 1 до 10	182709 Белпан 50CF	
.....	181806 Инвертзахар	
	182941-2 Делипейст паста ШАМ ФЪСТЪК100%	
	183159 ВАРИЕГАТО КРОКОЛОСО ПИСТАЧИО 30% ГОЛД	
	240113 КАДАЙФ ПЕЙСТРИ	
Пишете оценка	4. ЛЕЛО	
за рецепта номер 4	182954 Делипейст ЛЕЛО	
от 1 до 10	180308 Прясно мляко 3,6% ЕЛЕВИР	
.....	183157 ВАРИЕГАТО ЛЕЛО СНАКОЛОСО КОКОС-ВАФЛА	
Пишете оценка	5. ПИСТИЧИО СИЧИЛИАНА	
за рецепта номер 5	182941-2 Делипейст паста ШАМ ФЪСТИК 100%	
от 1 до 10	181806 Инвертзахар	
.....	183157 ВАРИЕГАТО КРОКОЛОСО ПИСТАЧИО 30% ГОЛД	
Пишете оценка	6. ЛИМОНСЕЛО	
за рецепта номер 6	182805 ЛИМОНЧЕЛО СИМПЛЕ	
от 1 до 10	180606 Емулгатор Жилк	
.....	183116 ВАРИЕГАТО ЛАЙМ ФАБРИ	
Пишете оценка	7.ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ	
за рецепта номер 7	181208 ДУЛЧЕ ДЕ ЛЕЧЕ	
от 1 до 10	180308 Прясно мляко 3,6%	
.....	183115 ВАРИЕГАТО МУ	
Пишете оценка	8. СПЕКУЛОС	
за рецепта номер 8	183153 ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСО СПЕКУЛОС	
от 1 до 10	180308 Прясно мляко 3,6%	
.....	182959 Делипейст бишкоти	
	183153 ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСО СПЕКУЛОС	
Пишете оценка	9. СЛАДОЛЕД БАКЛАВА	
за рецепта номер 9	180308 Прясно мляко 3,6%	
от 1 до 10	184913 Млечен кувертюр ШОКОФАЙН	
.....	181806 Инвертзахар	
	184005 МАСЛО Ферменте	
Пишете оценка	10. СЛАДОЛЕД КАНЕЛЕНИ РУЛЦА	
за рецепта номер 10	180721 Рич крем шоколад	
от 1 до 10	180820 Паста канела „РЕМОНС“	
.....	182818 КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР	
	192952 Делипейст НОНА	
	180308 Прясно мляко 3,6%	

ваша оценка за рецептата	Необходими продукти за всяка рецепта	Ваша заявка
Пишете оценка	11. МАСТИХА ХИОС	
за рецепта номер 11	182957 Делипейст МАСТИХА ХИОС	
от 1 до 10	180308 Прясно мляко 3,6% ЕЛЕВИР	
.....	183112 ВАРИЕГАТО АМАРЕНА ЛАЙТ	
	183159 ВАРИЕГАТО КРОКОЛОСО ПИСТАЧИО ГОЛД	
Пишете оценка	12. ТИРАМИСУ СТРАЧИАТЕЛА	
за рецепта номер 12	182813 Паматис вкус на сирене	
от 1 до 10	182901 Делипейст ТИРАМИСУ	
.....	182912 СТРАЧИАТЕЛА ДЕЛИПЕЙСТ	
Пишете оценка	13. КРЕМА КАТАЛАНА	
за рецепта номер 13	181806 Инвертзахар	
от 1 до 10	192952 Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ	
.....	180308 Прясно мляко 3,6% ЕЛЕВИР	
	180802 КРЕМ ФЛУ сладкарски крем	
Пишете оценка	14. СЛАДОЛЕД „НЕВИЯ“ КАКАО БЕЗ ЗАХАР	
за рецепта номер 14	182710 НЕВИА СГЪСТИТЕЛ -СТЕВИЯ	
от 1 до 10	180308 Прясно мляко 3,6% ЕЛЕВИР	
.....	184916 какао СЕМУА	
Пишете оценка	15. ДАНИШ КУКИ АЙС	
за рецепта номер 15	181806 Инвертзахар	
от 1 до 10	192952 Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ	
.....	180308 Прясно мляко 3,6% ЕЛЕВИР	
	180802 КРЕМ ФЛУ сладкарски крем	
Пишете оценка	16. ПАНАКОТА ТОФИ	
за рецепта номер 16	182914 Панакота делипейст	
от 1 до 10	180305 Панакота ЕЛЕВИР	
.....	180308 Прясно мляко 3,6%	
Пишете оценка	17. СЛАДОЛЕДКИ БУОНО/ВUОНО	
за рецепта номер 17	182712 Интерграторикон фибри	
от 1 до 10	182936 БУЕНО делипейст	
.....	183130 вариегато БУОНО снаколосо	
Пишете оценка	18. СЛАДОЛЕДКИ ЛЕЛО/LELLO	
за рецепта номер 18	182712 Интерграторикон фибри	
от 1 до 10	182954 Делипейст ЛЕЛО	
.....	183157 вариегато ЛЕЛО снаколосо	
Пишете оценка	19. АМАРЕНА СЛАДОЛЕДКИ	
за рецепта номер 19	182712 Интерграторикон фибри	
от 1 до 10	182957 делипейст МАСТИХА ХИОС	
.....	183160 вариегато АМАРЕНА НАТС	
Пишете оценка	20. ШАМ ФЪСТЪК СЛАДОЛЕДКИ	
за рецепта номер 19	182712 Интерграторикон фибри	
от 1 до 10	182941-2 делипейст паста ШАМФЪСТЪК	
.....	183159 вариегато КРОКОЛОСО ПИСТАЧИО	
Пишете оценка	21. ШАМ ФЪСТЪК СЛАДОЛЕДКИ	
за рецепта номер 21	182712 Интерграторикон фибри	
от 1 до 10	182801 Фабрийогурт	
.....	183156 вариегато КРОКОЛОСО КРАНЧ БОРОВИНКИ	

