

ФРЕНСКА ТОРТА: „ТРИЛОГИЯ ДИПЛОМАТ“

Серия TOP PASTRY

СЪСТАВ**I - Пандишпан Чокуйт****II - Пантс ванилия****III. НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР КРЕМ ДИПЛОМАТ****IV. БЯЛ КУВЕРТЮР КРЕМ ДИПЛОМАТ****V. МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР КРЕМ ДИПЛОМАТ****VI. ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА**

1.000 гр.

600 гр.

200 гр.

1 – Пандишпан Чокуйт

180703 Чокуйт КОМПЛЕТ

Яйца

Вода

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркватے всички материали заедно на 3-та скорост за 8-10 минути. Печете на 180° С за 30-35 мин.

2. ПАНТС ВАНИЛИЯ

кодове	продукти	количество
	вода	200гр.
	Вода	150гр.
	Захар	100гр.
	Кора от лимон	
182915	Делипейст ванилия	50гр.

**Начин на работа:**

Сваряваме водата (200гр.) със захарта и корите от лимона.

Разреждаме с вода (150гр.) добавяме делипейст ванилия и хомогенизираме.

По желание може да се добави до 10% алкохол.

Сиропът/пантс ще се използва, за да се намокри леко етажът пандишпана с четка.

III. НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР КРЕМ ДИПЛОМАТ

кодове	продукти	
	вода	600гр.
010106	Растителна сметана Норпа	400гр.
380503	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 64%	180гр.
180802	Крем флу	150 гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	150гр.



СМЕС 1 : Разбиваме водата с крем флу за 3-4 мин. на бърза скорост.

СМЕС 2 : Затопляме млечната сметана ЕЛЕВИР до 50°С и добавяме натуралния кувертюр "СЕМУА" 64%. Хомогенизираме и оставяме да изстине докато температурата стане 30-32оС,

СМЕС 3 : Разбиваме в миксера растителната сметана ХОПЛА на 5оС.

Хомогенизираме трите смеси ръчно на части.

IV. БЯЛ КУВЕРТЮР КРЕМ ДИПЛОМАТ

кодове	продукти	количество
	вода	600гр.
010106	Растителна сметана Norpla	400гр.
380505	БЯЛ КУВЕРТЮР 36% "СЕМУА"	250гр.
180802	Крем флу	180 гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	150гр.

СМЕС 1 : Разбиваме водата с крем флу за 3-4 мин. на бърза скорост.

СМЕС 2 : Затопляме млечната сметана ЕЛЕВИР до 50°C и добавяме какаовото масло и белия кувертюр "СЕМУА". Хомогенизираме и оставяме да изстине докато температурата стане 30-32оС,

СМЕС 3 : Разбиваме в миксера растителната сметана ХОПЛА на 5оС.

Хомогенизираме трите смеси ръчно на части.

V. МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР КРЕМ ДИПЛОМАТ

кодове	продукти	количество
	вода	600гр.
010106	Растителна сметана Norpla	400гр.
180802	Крем флу	200 гр.
380506	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА"35%	180гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	150гр.

СМЕС 1 : Разбиваме водата с крем флу за 3-4 мин. на бърза скорост.

СМЕС 2 : Затопляме млечната сметана ЕЛЕВИР до 50°C и добавяме млечния кувертюр "СЕМУА". Хомогенизираме и оставяме да изстине докато температурата стане 30-32оС,

СМЕС 3 : Разбиваме в миксера растителната сметана ХОПЛА на 5оС.

Хомогенизираме трите смеси ръчно на части.

VI – Глазура Ганаж шоколад

184902 НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 55%

850 гр.

180301 Млечна сметана 35% Елевир ELLE&VIRE

400 гр.

010101 Растителна сметана ХОПЛА COOPERLAT

350 гр.

Сироп

150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Затопляме сироп, Norpla и млечния крем на 85° С. После добавяме кувертюра, ползваме на 30-35оС

ФРЕНСКА ТОРТА: „ТРИЛОГИЯ ДИПЛОМАТ“ серия ТОП ПЕЙСТРИ

Върху леко сиропиран шоколадов пандишпан ЧОКОУИТ три вида сладкарски крем ДЕПЛОМАТ обработени с трите френски кувертюри СЕМУА: БИТЕР, МЛЕЧЕН и БЯЛ

От горе здраве, вкусна и мека БИТЕР ШОКОЛАДОВА заливка.

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!**

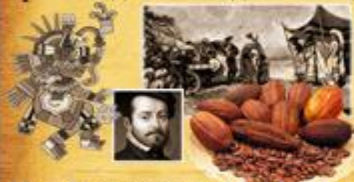


Обърнете се към
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904

МАЛКО ИНФОРМАЦИЯ ЗА ИСТОРИЯТА НА ТОРТАТА „ТРИЛОГИЯ“

ШОКОЛАДОВА ТРИЛОГИЯ

Трилогия може да бъде всеки сладкиш, който се оформя от ТРИ структури или главни съставки. Очевидно в „Шоколадова Трилогия“ трите главни съставки не може да бъдат други освен трите вида шоколад : ЧЕРЕН, МЛЕЧЕН и БЯЛ.



Въпреки, че Майте и Ацтеките са открили какаовото дърво много столетия пр. н.е., испанецът Х.Кортес представя питието “chocolatl” през 1528г. в испанския двор и след 1674г. започва да се произвежда и да се използва като сладкарска суровина или за пряка консумация.

Във френския двор на Екатерина Медичи в средата на 16 век се правят първите опити за използване на какаото, а двеста години по-късно екстравагантната кухня на кралица Мария Антоанета се основава на шоколадови приложения и конкурси с цел откриване на ШОКОЛАДОВАТА НАСЛАДА.



След френската революция през 1789г. и първите заводски производства на шоколадите (Варкелон 1780г.), шоколадовите рецепти и приложения излизат от стените на дворците и наслаждат масово вече езика на европейските народи. Големи френски сладкари през 19 век., представят сладкиши и с трите шоколада (черен, млечен, бял). Историята на ШОКОЛАДОВАТА ТРИЛОГИЯ... започва.



ШОКОЛАДОВА ТРИЛОГИЯ

През 20 век се разви бурно шоколадниерството в Европа и правилата за разработки с шоколадите станаха главна задача за всеки съвременен сладкар. Ганажи, шоколадови баварузи, шоколадови маслени кремове, шоколадови мусове, креме (crème), пралинки и др. са главни шоколадниерски технологии, особено развити от френския сладкар Гастон Ленотр (G. Lenôtre 1920-2009). Френската школа по сладкарство ЛЕНОТР продължава делото му, а шоколадови приложения ЛЕНОТР се предлагат в хиляди сладкарници по света, вече и в България.



ТРИЛОГИЯТА която опитвате е по оригинална френска технология с висококачествени френски кувертюри, черен, млечен и бял, (над 32% какаово масло) и висококачествени какаови сортове от най-богатите и плодородни плантации по света. Френската млечна сметана ЕЛЕВИР или растителната ХОПЛА, в комбинация с оригинални сладкарски кремове по наша технология, превръщат кувертюрите на сладкиша ТРИЛОГИЯ в истинско изкушение, неповторима НАСЛАДА.



издадено със съдействието на
„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“
www.almalibre-prof.com

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.

180703	ЧОКОУИТ Шоколадов пандишпан 10к.			Смес за шоколадов пухкав пандишпан, готов за употреба.	Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура. Богат шоколадов вкус. Не се рони. Изключителен аромат и вкус. Подходяща за замразяване. Ползват пресни яйца.
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
184903	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 64%				64% какао създава силен битер каков вкус и аромат. 41% каково масло, превръща кувертюра в крем освобождавайки аромати и какаови вкусове. Пето ниво течливост 98% под 30микрона.
184906	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 35% масленост 36%				Уравновесен баланс между битер какаов вкус и мляко с развити природни аромати и лек приятен характерен карамелов вкусов нюанс Четвърто ниво течливост 98% под 30микрона.
184905	БЯЛ КУВЕРТЮР "СЕМУА"				Бял кувертюр с голяма кремообразност и идеално съчетание между натурални млечни и какаови аромати. Четвърто ниво течливост 98% под 30микрона.
180903	ФОНД РОАЯЛ			РЕВОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО	-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
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.
180802	КРЕМ ФЛУ сладкарски крем студен метод чувал 10к.			Овкусява се отлично с делипейст. Отлична хомогенизация с млечна, растителна сметана или маренга. По студен метод.	-Основен на картофено нишесте -Готов за всяка сладкарска употреба (съдържа захар, пълномаслени млека) -Бързо и стабилно производство (300-400гр. КРЕМ ФЛУ-1000гр. студена вода) - Много богат млечен вкус. - Мека и кадифена структура.
010101	Растителен крем ХОПЛА 26,7%			със захар. За декорация, зафилване, ганажи, мусове, сладкарски кремове и всяка сладкарска употреба.	ТРОЙНО РАФИНИРАНИ, ФРАКЦИОНИРАНИ, КОКОСОВОПАЛМОВИ МАЗНИНИ 26,7%. Осигурява кремова, стабилна, плътна структура, изключително вкусна и ароматна. С голям и много стабилен обем (2,9пъти) след разбиване, с голяма трайност и ефирен вкус. Не изсъхва и не се напуква.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180703 **ЧОКОУЙТ - CHOQUIT**

СМЕС ЗА ПАНДИШПАН И РУЛО вкус ШОКОЛАД

Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, какао на прах (5,5%), емулгатори: E472b, E472a, E472e, набухватели E500, E450, обезмаслено мляко на прах, аромати, сол.

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	376KCAL (1574KJ)
МАЗНИНИ	3,4гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	79,8гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	47гр.
ПРОТЕИНИ	4гр.
СОЛ	1,83гр.
фибри	3гр.

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

Начин на употреба-примерна рецепта:

	(1) Пандишпан	(2) Пандишпан по мек	(3) РУЛО
ЧОКОУЙТ	1000гр.	1000гр.	1000гр.
ЯЙЦА	600гр	500гр	500гр
ВОДА	200гр	250гр	500гр

Разбърквате ЧОКОУЙТ и водата на трета скорост за 8-10 минути.

Печете на 180° C за 30-35 мин. и на 210° C за 8-9 мин. за руло.

Опаковка : чувал 10кг.

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



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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180802

КРЕМ ФЛУ - Crème Flou

Сладкарски студен крем

Състав: Захар, модифицирано картофено нишесте E1414, суроватка на прах, обезмаслено мляко, млечни протеини, хидратирани растителни мазнини, пълномаслено мляко, сгъстител E401, консервант E202, стабилизатори E450, аромати, оцветители: E101, E160a.

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	381KCAL (1596KJ)
МАЗНИНИ	1,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	87,5гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,5гр.
ПРОТЕИНИ	2,8гр.
СОЛ	0,88гр.
фибри	0,7гр.

Приложение: Студен сладкарски крем подходящ за печива и замразяване.

Идеален за пълнежи на торти, пасти, су, еклери и тарти. Смес за производство на сладкарски крем по студен метод .

Идеална за замразяване и печене.

Лесна за употреба.

Предоставя възможност за добавяне на различни вкусове DELIPASTE.

Начин на употреба-примерна рецепта:

КРЕМ ФЛУ	400гр.
ВОДА (студена)	1000гр

Разбърквате **Крем Флу** и водата на трета скорост за 3-4 минути и имате един готов сладкарски крем .

Може да разбъркате **Крем Флу** в миксера с млечен или растителен крем или с кигие.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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

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

Съхранение – транспортиране : при стайна температура, на сухо.

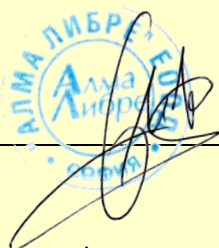
Сертификати :



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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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





КОД: 010101 РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО
ХОПЛА 1 л.

СЕРТИФИКАТ – ОПИСАНИЕ - АНАЛИЗ
/удостоверение за качество/

Производство : Европейски съюз – Италия, регион Марсе

I. ИДЕНТИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТА :

А. Наименование : *НОРЛА 1 LT – РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО*

Б. Опаковка : *Асептична опаковка с дълъг срок на годност – УНТ tetrabric. 12 бр./стек.*

В. Баркод : *8000005400043*

Г. Срок на годност : *въж опаковката*

12 месеца от датата на производство.

Във всяка опаковка е описана датата до която е най-добре да се консумира продуктът.

Д. **СЪДЪРЖАНИЕ** : *вода, хидратирани растителни палмови мазнини 26,7%, захар, стабилизатори E420ii, E463, млечни протеини, емулгиращи агенти E472e, лецитин от соя E472b, E322, сол, естествени аромати, естествени оцветители бета каротин*

II. **СЪХРАНЕНИЕ** : *на прохладно място (до 22оС)*

Да се пази от пряка слънчева светлина.

Да се съхранява на сухо място.

III. **НАЧИН НА УПОТРЕБА** : *преди употреба сложете опаковката в хладилник най-малко за 5 часа. Разбийте с миксер на голяма скорост.*

IV. **САНИТАРЕН СЕРТИФИКАТ** :

Производителят на продукта удостоверява че :

А. *Продукта е годен за човешка употреба.*

Б. *Целия производствен процес, складирането и превоза на продукта е съобразен изцяло със законите и наредбите на Европейския съюз.*

В. *Продуктът не съдържа геномодифицирани съставки.*

Г. *Производството е сертифицирано с UNI ISO 9001:2000 (№2178/2)*

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	300KCAL (1241KJ)
МАЗНИНИ	26,7гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	25,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	14,3гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	11,9гр.
ПРОТЕИНИ	0,6гр.
СОЛ	0,3гр.
ФИБРИ	0,2гр.

Производител : *TORRE-COOPERLAT – ITALIA.*

Дистрибутор за България : *АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – СОФИЯ КВ. ВОЛУЯК УЛ. ЗОРНИЦА 99*

Тел. 02 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



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





СПЕСИФИКАЦИЯ

180301 МЛЕЧНА СМЕТАНА „Ел е вир” 35,1% масленост.

ОТ ПРЯСНО МЛЯКО

Whipping cream 35,1 % fat – 1 lt

Млечна сметана за сладкарството стерилизиран по метода 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 набухvatелна способност, бял цвят и изключително стабилно качество.

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

Опаковка : 12бр. X 1 лт. (989гр. е)

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

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





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. Волуяк 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



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






СПЕСИФИКАЦИЯ

МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 35%

КОД 380506 опаковка 1к.

КОД 184906 опаковка 10к.

СЪСТАВ: захар, какаово масло, **мляко** на прах, какаова маса, лецитин от слънцогледено цвете, ванилия

Може да съдържа следи ядки

Какаови съставки минимум 35%

Мляко на прах 22,5%

Максимална влага: 1,5%

Масленост 40%

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

Производител : СЕМОІ Франция

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	571KCAL (2380KJ)
МАЗНИНИ	37гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	23гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	51гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	50гр.
ТОТАЛ ПРОТЕИНИ	7,5гр.
СОЛ	0,18гр.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: 18месеца 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



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





СПЕСИФИКАЦИЯ

БЯЛ КУВЕРТЮР "СЕМУА" масленост 36%

КОД 184905 опаковка 10к.

КОД 380505 опаковка 1к.

СЪСТАВ: захар, какаово масло, **мляко** на прах, обезмаслено **мляко** на прах, какаова маса, лецитин от слънцогледено цвете, ванилия

Може да съдържа следи ядки

Какаови съставки минимум 32,5%

Мляко на прах 24%

Максимална влага: 1,5%

Масленост 40%

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

Производител : СЕМОІ Франция

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	569KCAL (2364KJ)
МАЗНИНИ	36гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	54гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	54гр.
ТОТАЛ ПРОТЕИНИ	7,3гр.
СОЛ	0,22гр.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: 18месеца 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

