

## КЛАСИЧЕСКА ВИЕНСКА ПЛОДОВА ТАРТА БЕЗ ЗАХАР



### СЪСТАВ:

1. Тарта ДИАВИВА
2. Крем Дипломат с крем ДИАВИВА.
3. Пресни плодове

#### 1.Тарта ДИАВИВА

210362	ДИАВИВА КЕЙК БЕЗ ЗАХАР	1.000 гр.
184015	Масло 82% БЕУРАЛИЯ	450 гр.
	Яйца	50 гр.
090225	Натурална Ванилия Стик	5 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Измесваме всички продукти заедно в миксер с перо за около 4-5 мин. докото се хомогенизира. Печете на 180° С. Време, в зависимост от размера. (по желание, част от „ДИАВИВА КЕЙК БЕЗ ЗАХАР“ може да се замени с Бадемово брашно (код 90214) по желание може да добавите подсладител АГАВЕ (код: 90502)

#### 2 .Крем Дипломат ДИАВИВА БЕЗ ЗАХАР.

180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE (леко разбита)	1000 гр.
	Вода	1000 гр.
180821	Диавива крем без захар	400 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:** Разбивате водата с ДИАВИВА КРЕМ за 4мин. на бърза скорост с приставка тел. На части, добавяме млечната сметана ЕЛЕВИР35% и продължаваме разбиване за 2мин. на бърза скорост.

### СГЛОБЯВАНЕ:

1. Пълним с пош изпечената „ тарта ДИАВИВА“ с „Крем дипломат ДИАВИВА БЕЗ ЗАХАР.“
2. Декорираме с пресни плодове

### ХАРАКТЕРИСТИКА НА КЛАСИЧЕСКА ВИЕНСКА ПЛОДОВА ТАРТА БЕЗ ЗАХАР / серия ТАРТИ

АВСТРИЙСКАТАРТА с много вкусна хрупкава бисквитена ТАРТА/ЛИНЗЕР от масло БЕЗ ЗАХАР. Върху нея, пресен и нежен сладкарски крем ДЕПЛОМАТ БЕЗ ЗАХАР с МЛЧНА СМЕТАНА, от горе ПРЕСНИ ПЛОДОВЕ.

#### ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!



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



## СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 210362

ДИАВИВА КЕЙК БЕЗ ЗАХАР

**Основа за висококачествени  
крим кейкове, мъфини, пандишпани, кукис, тарти  
и други печива БЕЗ ЗАХАР**

**DIAVIVA NO SUGAR**

**Състав:** Пшенично брашно, малтитол\*, обезмаслено мляко на прах, картофено нишесте, слънчогледово олио, стабилизатори: дифосфат (E450) и натриев карбонат (E500), емулгатори: E471 и E475, млечни протейни, сол, оризово нишесте, натурален сгъстител гума ксантан, натурални аромати, натурални пшенични ензими

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :	
ЕНЕРГИЙНОСТ	309KCAL (1292KJ)
ПРОТЕИНИ	5,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	80,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	3,1 гр.
МАЗНИНИ	3,5 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,1 гр
ФИБРИ	1,4 гр.
СОЛ	1,5 гр

Опаковка : чувал 5кг. е

Произведено от CREDIN - ORKLA

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

Срок на годност: виж опаковката (9 месеца след производството)

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



**\*Малтитол (Maltitol, E965)**- това е името на естествен подсладител, който се извлича от зърнено нишесте и принадлежи към групата на подсладителите, по- известни като полиоли.

Той има мек сладък вкус, много близък до този на обикновената захар и сладостта му се равнява на около 90% от тази на захарта. Спомага за по-лесен контрол на телесното тегло.

Малтитолът се абсорбират бавно в храносмилателния тракт. Следователно когато се използва като подсладител, рязкото покачване на нивото на глюкозата в кръвта и на инсулиновия отговор е значително редуцирано.



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180821

ДИАВИВА КРЕМ БЕЗ ЗАХАР

### Основа за висококачествени СЛАДКАРСКИ КРЕМОВЕ БЕЗ ЗАХАР

#### DIAVIVA CREAM NO SUGAR

**Състав:** малтитол\*, картофено нишесте, **млечна** суроватка на прах, хидрогенирани кокосови мазнини, стабилизатор натриев алгинат (E401), **млечни** протеини, регулатори на киселинността: E450, E339, емулгатор: E471, E202, натурални аромати, оцветител: каротин-Б

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :	
ЕНЕРГИЙНОСТ	323KCAL (1354KJ)
ПРОТЕИНИ	2,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	87,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	14,0 гр.
МАЗНИНИ	3,9 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	3,5 гр.
ФИБРИ	0,4 гр.
СОЛ	0,6 гр.

УПОТРЕБА: сладкарски крем без захар и без яйца (по студен метод). Много бързо и стабилно производство с мляко или с вода за потребители които спазват диети или имат проблеми с захарта.

Може да ползвате млечна сметана, мляко, йогурт, кисело мляко, вода, кафе, чай или друго за приготвяне на различни вкусови и структурни приложения.

ПРИМЕРНА РЕЦЕПТА:

ДИАВИВА КРЕМ БЕЗ ЗАХАР 400гр. + Вода 1000гр. или мляко (1100гр)

Разбивате в миксер на средна скорост за 3-4мин. (в студен басан) до като се получи добра хомогенизация. Съхранявате в хладилник.

Опаковка : чувал 5кг. е

Произведено от CREDIN - ORKLA

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

Срок на годност: виж опаковката (9 месеца след производството)

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



**\*Малтитол (Maltitol, E965)**- това е името на естествен подсладител, който се извлича от зърнено нишесте и принадлежи към групата на подсладителите, по-известни като полиоли.

Той има мек сладък вкус, много близък до този на обикновената захар и сладостта му се равнява на около 90% от тази на захарта. Спомага за по-лесен контрол на телесното тегло.

Малтитолът се абсорбират бавно в храносмилателния тракт. Следователно когато се използва като подсладител, рязкото покачване на нивото на глюкозата в кръвта и на инсулиновия отговор е значително редуцирано.



**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 184015

**Екстра драй масло 82% Бретански**

**Прясно масло 82% масленост.**  
**(от прясно 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. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°C 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

