

ТОРТА „ПЕРУ” / Пана Кота Лимон - Шоколадов Мус с Лешникова Пралина/ Серия Top pastry

Състав

1. Пандишпан Супер Бискуйт
2. Яйчно Шоколадов Мус с Лешникова Пралина
3. Хрупкава Основа
4. Кули ПАНА КОТА - ЛИМОН
5. Глазура Млечно Шоколадов Ганаж.



1 - Пандишпан Супер Бискуйт

180701	Супер Бискуйт КОМПЛЕТ	1.000 гр.
	Яйца	600 гр.
	Вода	200 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбърквате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на 3-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост. За тава 40 x 60 слагаме двойно количество. Поставяме сместа в райфт за блат или в тава за платка.

Печене: За фурна с топъл въздух 180°С - Друга фурна 200°С

Време: 30-40 минути за блат и 9 – 11 минути за платка.

2 – Яйчно - Шоколадов Мус с Лешникова Пралина

180301	Млечна Сметана 35% Елевир ELLE&VIRE	850 гр.
184913	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН 40%" Яйчен Уйп*	650 гр. 180 гр.
182924	Делипейст Ночиола Прали FABBRI	50 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбивате Млечната Сметана ЕЛЕВИР 35% с Яйчен Уйп и добавяме малко по малко към разтопените Шоколад и Ночиола Прали.

*ЯЙЧЕН УЙП

010101	Растителна Сладкарска Сметана ХОПЛА 1л. (5°С)	500 гр.
182204	Туорло Ди Ово – Паст. Жълтъци със Захари (5°С)	500 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме Яйчен Уйп с Млечната Сметана.

Разстопяваме Шоколада на 40-45°С и добавяме Делипейст Ночиола Прали .

Накрая прибавяме разбитата Млечна Сметана с Ячния Уйп на няколко стъпки.



3 – Хрупкава Основа

181601	Флорента КОМПЛЕЕТ	150 гр.
090209	Бадем Бланширан Филиран Суров	150 гр.
184913	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН 40% " Печени Бисквити (Паста Флора)*	80 гр. 70 гр.
180203	Канола Ойл	25 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Печем Флорента заедно с Филирания Бадем. Разстопяваме Млечния Шоколад и добавяме Конола Ойл.

После натрошаваме Бисквитите и Флорентината (студена), добавяме разтопения Млечен Шоколад и разбъркаме. На края поставяме един тънък слой в ринга.

Печени Бисквити (Паста Флора)* Основа за Паста Флора (Линцер тесто), Чийз Кейк, Бисквити и Дребни Сладки.



СЕМПЛЕ:

180711	Пате Сукри - Pâte Sucrée КОМПЛЕТ	1.000 гр.
184015	Екстра Драй Масло 82% BEURALIA Яйца	400 гр. 100 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Измесваме всички продукти заедно за 4 - 5 минути до като тестото се хомогенизира.

Печем на 180°С. Време на печене, в зависимост от размера на Бисквитите.

4. – Кули ПАНА КОТА - ЛИМОН

180305	ПАНА КОТА ЕЛЕВИР	350 гр.
180308	Прясно Мляко ЕЛЕВИР 3,6%	70 гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	40 гр.
182925	Паста Лимон Делипейст FABBRI	40 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Загряваме Panna Cotta до 50° С и добавяме Lemon paste и Fond Royale към млякото (30-35° С). Обединяваме.

5 – Глазура – Млечно Шоколадов Ганаж

184906	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН 40% "	850 гр.
180301	Млечна Сметана 35% Елевир ELLE&VIRE	800 гр.
181104	Изкуствен БИТЕР Шоколад ФЛАНДЕРС	350 гр.
	Сироп 29° /Захарност/	100 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Загряваме Млечния крем със сиропа на 85° С и на края добавяме Шоколадите.

**СГЛОБЯВАНЕ:**

- | | |
|--|--|
| 1. Пандишпан Супер Бискуйт | 5. Кули Panna Cotta - Лимон |
| 2. Яйчно Шоколадов Мус с Лешникова Пралина | 6. Пандишпан Супер Бискуйт |
| 3. Пандишпан Супер Бискуйт | 7. Яйчно Шоколадов Мус с Лешникова Пралина |
| 4. Хрупкава Основа | 8. Глазура – Млечно Шоколадов Ганаж |

ХАРАКТЕРИСТИКА: ТОРТА „ПЕРУ / Пана Кота Лимон-шоколадов мус с Лешникова Пралина“ / Серия ТОП ПЕЙСТРИ

-Три етажа от ефирен **ВАНИЛОВ** мек пандишпан **СУПЕР БИСКУЙТ** приготвен от пресни яйца
 -Един вътрешен етаж от хрупкави бисквити, карамел флорента и бадеми,
 -Два етажа от много аериран **Яйчно Шоколадов Мус с Лешникова Пралина** и **Френски Шоколад СЕМУА**
 -Вътрешен **ПЛЪТЕН** и много богат на вкус етаж от **ПАНА КОТА - ЛИМОН**
ГЛАЗУРА: много стабилен **МЛЕЧНО- ШОКОЛАДОВ ГАНАЖ**, които покрива на пълно тортата осигурявайки богат Млечно -ШОКОЛАДОВ вкус и визия, дълга трайност и отличен разрез.

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



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.

180305	Панакота ЕЛЕВИР			Готов крем ПАНАКОТА, приготвен по традиционна италианска рецепта от млечна сметана, пастеризирана и опакован в УНТ опаковка.	Много бързо и лесно производство! Отлична сладкарска основа за творчески сладкарски открития
180701	СУПЕР БИСКУИТ Ванилов пандишпан			Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура. Не се рони..Подходяща за замразяване.	Изключителен аромат и вкус. Смес за ванилов пухкав пандишпан, готов за употреба.Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, емулгатори. обезмаслено мляко на прах, набухватели,аромати.
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.
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
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.
180903	ФОНД РОАЯЛ			РЕВОЛЮЦИЯ 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
181202	Шоколадов гласаж ФАБРИ			Готова за използване шоколадова глазура с 20% шоколад. Блести, изключително стабилна и с голяма трайност.	Готов продукт за покриване на торти и пасти с наситен шоколадов аромат и цвят, отличен гланц и трайност. Не побелява във фризера бързо и лесно производство
182924	Ночиола ПРАЛИНА 50,5% лешник			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на висококачествени лешници ечемичен малц и царевично нишесте. -50,5% лешник -кремова, ефирна консистенция -доза: 80-100гр./1к.смес -Винаги стабилно качество.
181601	ФЛОРЕНТА			Смес от мед, мляко на прах, глюкозен сироп и др. за производство на флорентини.	КРАЙНИТЕ ПРОДУКТИ НЕ ОМЕКВАТ В ХЛАДИЛНИКА. Осигуряваме хрупкави основи, флорентини , барс , украси и други които не омекват, винаги са хрупкави и вкусни без да поемат влага. Бързо, лесно и стабилно производство.
090221	Бадем бланширан филиран печен			Хрупкав пълномаслен филиран печен бадем за всяка употреба	-Сорт FIRANIA -Пълномаслен и много вкусен -Калибрирани, нарязани 0,3мм. -Пресни, леко изпечени -филирани по 0,7мм. -100% почистени



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.

Печете 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: 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 : **ЛИОТ - Франция**



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

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 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 набухвтелна 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. 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: 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.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
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. Пригответените 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: 010101 РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО
ХОПЛА 1 л.

СЕРТИФИКАТ – ОПИСАНИЕ - АНАЛИЗ
/удостоверение за качество/

Производство : Европейски съюз – Италия, регион Марсе

I. ИДЕНТИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТА :

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

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

B. 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 22oC)*

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 :

A. Продукта е годен за човешка употреба.

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

B. 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





СПЕСИФИКАЦИЯ

180305 – ПАНА КОТА - Panna Cotta

Готов крем за сладкарството стерилизиран по метода УНТ за Панакота.

Състав: Млечна сметана 87,4%, захар 11,7%, желатин, естествен аромат на ванилия.

Може да съдържа следи от: яйца, соя, бадеми, фъстъци и продукти от тях.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	322KCAL (1331KJ)
МАЗНИНИ	30гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	19,5гр.
Транс мазнини	1,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	10,4гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	10,4гр.
ПРОТЕИНИ	2,6гр.
СОЛ	0,07гр.

Приложение: Готов крем панакота, лесен за употреба с богат вкус на крем и съвършена желираност.

Възможност за разнообразни приложения.

Лесен за използване и изпълнение.

Начин на приготвяне на крем ПАНАКОТА:

1. Вари се на слаб огън.
2. Слагате по чиниите или форми и оставяте за 20 минути на стайна температура.
3. Поставете чинийките в хладилника поне за 3 час.
4. Гарнирате с плодов сироп, карамел или шоколад.

Опаковка : 6бр. X 1 лт.

Чисто тегло : е 1030гр. – 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

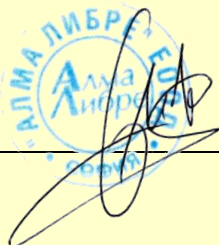
Съхранение – транспортиране :

Максимална препоръчителна температура: 8° С.

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

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





**Alma
Libre**

СПЕЦИФИКАЦИЯ

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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182924

ОВКУСИТЕЛ НОЧИОЛА ПРАЛИНА
DELIPASTE HAZELNUTS PRALINE

ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО
С ВКУС НА ЛЕШНИКОВА ПРАЛИНА

СЪСТАВ: Лешници 53%, захар, малцов ечемичен екстракт, нишесте

Може да съдържа следи от: мляко, яйца, ядки и соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	553KCAL (2309KJ)
МАЗНИНИ	33гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2,4гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	57гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	49гр.
ПРОТЕИНИ	7гр.
СОЛ	0,05гр.

Опаковка : 3 бр. X 4,3 кг.

Производител : ФАБРИ - Италия

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

Приложение:

80-100гр. за 1 литър смес.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 181601

ФЛОРЕНТА

FLORENTA KOMPLET

ГОТОВА СМЕС ЗА ФЛОРЕНТИНИ

СЪСТАВ: Гликозен сироп, захар, растителна палмова мазнина, декстроза, **мляко на прах**, мед, емулгатор: E322 соев
Може да съдържа следи от: яйца и продукти на основата на яйцата, лешници /бадеми и продукти на основата на горепосочените.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	483KCAL (2022 KJ)
МАЗНИНИ	18,9G
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	8,2 G
ПРОТЕИНИ	0,5G
ВЪГЛЕХИДРАТИ	77,3G
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	49,9G

ОСНОВНА РЕЦЕПТА ЗА FLORENTA

FLORENTA KOMPLET	500 гр.
Бадем ядка, фъстък или сусам	250 гр.

Смесваме всички материали в дълбок съд и разстиламе сместа върху тапсия покрита с незалепваща (пергаментова) хартия с дебелина 5 мм .

Печем на 180° С за около 10 минути, ако е възможно с малко пара.

Опаковка : кашон 5кг.

Производител : КОМПЛИТ - Германия

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

Сертификати :



САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 12 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура

Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





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

