

# НОНА РАЧЕЛЕ АМАРЕТИ АСОРТИ NONNA RACHELE AMARETI ASORTI



## СЪСТАВ:

ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН РИЧ КРИМ ШОКОЛАД  
ШОКОЛАДОВ „МУС НОНА РАЧЕЛЕ“  
СЛАДКАРСКИ КРЕМ НОНА РАЧЕЛЕ  
ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА БАКБЕЛ  
ГЛАЗУРА НОНА РАЧЕЛЕ  
БЯЛА ГЛАЗУРА НОНА РАЧЕЛЕ  
ОРИГИНАЛНИ ИТАЛИАНСКИ АМАРЕТИ



## ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН - РИЧ КРИМ ШОКОЛАД

180721	РИЧ КРЕМ кейк Шоколад	1000 гр.
	Яйца	600 гр.
180203	Олио КАНОЛА	150 гр.
	Вода	200 гр.

## ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбивате всичките продукти заедно за 1мин. на бавна скорост, 6 мин. на бърза скорост и после още 1мин на бавна скорост. Поставяме етаж в тава и печем на 180°C (200°C подова пещ) за около 8-10 минути за платка 20-25мин. за блат (отворени тампери).

## ШОКОЛАДОВ „МУС НОНА РАЧЕЛЕ“

182204	ТУОРЛО ДИ ОВО (50%жълтъци/50% захар)	150 гр.
	Вода	30 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ	50 гр.
380502	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 55% (разтопен)	400 гр.
180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35%(леко разбита)	600 гр.

## ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбивате ТУОРЛО ДИ ОВО заедно с водата и оформяме „Пата Бомб“ (pâte à bombe). После, добавяме „ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ“ и разбиваме всичките продукти заедно докато се получи пухкав крем. Постепенно, прибавяме „Пата Бомб“ към разтопения Шоколад и хомогенизираме. Накрая обединяваме с леко разбитата Сметана ЕЛЕВИР, на етапи.

## СЛАДКАРСКИ КРЕМ НОНА РАЧЕЛЕ

	Вода	500 гр.
180308	Прясно Мляко ЕЛЕВИР 3,5%	500 гр.
180903	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	100 гр.
180802	Крем Флу КОМПЛИТ	320 гр.
180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35%(леко разбита)	350 гр.
010201	Растителна Сметана ХОПЛА (без захар)	300 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ	120 гр.

## ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбивате всички продукти заедно (освен сметаните) за около 5 мин. в миксера. Хомогенизираме Млечната Сметана ЕЛЕВИР (50С) със Сметана ХОПЛА без захар (50С) и разбиваме в миксера. Обединяваме ръчно двете смеси.



## ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА БАКБЕЛ

180424	Огледално Студено Глаже Шоколад ДЕ ЛУКС-БАКБЕЛ	300 гр.
180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35%	750 гр.
380502	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" 55% (разтопен)	600 гр.

## ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Затопляме «Огледално Студено Глаже Шоколад» заедно с „Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР “. Прибавяме към разтопения Шоколад СЕМУА на етапи и постепенно и хомогенизираме.

**ГЛАЗУРА НОНА РАЧЕЛЕ**

180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35%	100 гр.
180425	Огледално Студено Неутрал Глаже БАКБЕЛ	500 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ	45 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

Затопляме всички продукти заедно и ползваме на 35-40°C.

**БЯЛА ГЛАЗУРА НОНА РАЧЕЛЕ**

180430	Концентрирано Топло Неутрално Желе БАКБЕЛ	300 гр.
	Вода	200 гр.
180434	Огледално Студено Глаже Бяло БАКБЕЛ	1000 гр.
182952	Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ по желание около	30 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

Кипваме Концентрирано Топло Желе БАКБЕЛ с Водата и прибавяме към Огледално Студено Глаже Бяло БАКБЕЛ и Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ. Нанасяме при 30° - 35°C върху замразена основа - 18° - 20°.

**АМАРТЕТИ НОНА**

181701	Оденбейк ODENSE - Бадемова паста	1.000 гр.
	Захар	100 гр.
	Белтъци	120 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ	40 гр.
182309	АМАРЕТО 50o ЛУКСАРДО	30 гр.

**АМАРТЕТИ НОНА ЧОКО**

181701	Оденбейк ODENSE - Бадемова паста	1.000 гр.
300104	КАКАО на Прах - ЧОКОВИК СЕЛЕКТ 22%	50 гр.
	Захар	100 гр.
	Белтъци	120 гр.
182952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ ФАБРИ	40 гр.
182309	АМАРЕТО 50o ЛУКСАРДО	30 гр.

Разбъркваме всички продукти заедно в миксер, приставка перо, за 1мин. на първа скорост докато се получи хомогенизирана смес.

По желание пълним с плод в желе и поръсваме с Пудра Захар 100% ШУГАРТ.

Печене :

На подова пещ печем на 190-210°C за около 10 мин.

На конвектомат печем на 170-180°C за около 10 мин.

**СГЛОБЯВАНЕ: В ринг 18см с височина 5см. (обратно Сглобяване)**

1. Крема НОНА РАЧЕЛЕ (в дъното и от страни) – (8мм)
2. Шоколадов пандишпан РИЧ КРИМ ШОКОЛАД (8мм)
3. Шоколадов „МУС НОНА РАЧЕЛЕ“ (8мм)
4. Шоколадов пандишпан РИЧ КРИМ ШОКОЛАД (8мм)
5. Глазура НОНА РАЧЕЛЕ / Шоколадова глазура БАКБЕЛ/Бяла глазура НОНА РАЧЕЛЕ
6. Декорация: 5бр. АМАРЕТИ НОНА от едната страна и 5бр. АМАРЕТИ НОНА ЧОКО от другата

**ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ АМАРЕТИ АСОРТИ/серия NONNA RACHELE**

„Нона Рачеле“ е съвкупност от кухненските аромати на нашета БАБА: изпечено брашно и захар, масло и яйца.

-Влажни кейксова етажи от плътен и богат пълнопротеинов ШОКОЛАДОВ пандишпан РИЧ КРЕМ основан на ДЕЛИПЕЙСТ НОНА.

-Специален сладкарски крем ДЕПЛОМАТ основан на ДЕЛИПЕЙСТ НОНА, с МЛЕЧНА СМЕТАНА И ПРЯСНО МЛЯКО.

-Пухкав шоколадов МУС, с иноваторски вкусов нюанс НОНА РАЧЕЛЕ.

Глазури: плътни и меки глазури, ШОКОЛАД И ВАНИЛИЯ, с вкус и аромати на НОНА РАЧЕЛЕ (брашно, захар, масло, яйца) с отличен разрез, запечатва напълно тялото на тортата осигурявайки БОГАТ ВКУС и ДЪЛГА ТРАЙНОСТ

**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






Поискайте  
Специално снимана  
„АЛМА ЛИБРЕ  
ВИДЕО РЕЦЕПТА“  
за този сладкиш  
от търговците  
на АЛМА ЛИБРЕ



## 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.

180721	<b>РИЧКРЕМ</b> Смес за американски шоколадов крем кейк			Много богат шоколадов вкус, кремова, 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.
180203	<b>ОЛИО КАНОЛА</b> Бунге бакерс 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
192952	<b>Делипейст</b> <b>НОНА РАЧЕЛЕ</b>			сладкарска паста, делипейст, който дава натурални аромати на масло, яйца, брашно и захар	Идеално балансиран продукт, на вкус и аромат, способен да предизвика традиционни сладкарски асоциации на домашната аура, мириса и уюта от прегръдката на баба, когато ни е черпила с току-що приготвени домашни сладки и лакомии.
180903	<b>ФОНД РОАЯЛ</b>			<b>РЕБОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО</b>	-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
180301	Млечна сметана <b>ЕЛЕВИР 35% -</b> <b>Норманди 1 лт.</b>			Натурална млечна сметана 35% от Нормандия-Франция <b>ОТ ПРЯСНО МЛЯКО</b> 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. <b>ОТ ПРЯСНО МЛЯКО</b>
180802	<b>КРЕМ ФЛУ</b> 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, пълномаслена млека) -Бързо и стабилно производство (300-400гр. КРЕМ ФЛУ-1000гр. студена вода) - Много богат млечен вкус. - Мека и кадифена структура.
010101	Растителен крем <b>ХОПЛА 26,7%</b>			със захар. За декорация, зафилване, ганажи, мусове, сладкарски кремове и всяка сладкарска употреба.	<b>ТРОЙНО РАФИНИРАНИ, ФРАКЦИОНИРАНИ, КОКОСОВОПАЛМОВИ МАЗНИНИ 26,7%.</b> 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.
180308	<b>Прясно мляко</b> <b>ЕЛЕВИР 3,6%</b>			Прясно пастеризирано мляко 3,6% от Нормандия-Франция <b>ЗА ВСЯКА УПОТРЕБА</b>	От Нормандския регион на ЕЛЕВИР прясно мляко в УНТ опаковка. Идеално мляко за всяка сладкарска нужда, пана за кафе и други употреби. <b>ПЪЛНОМАСЛЕНО-ПЪЛНОПРОТЕИНОВО</b>
180425	<b>Огледално</b> <b>неутрално глаже за</b> <b>студен метод</b> <b>(66brix), ДЕЛУКС-</b> <b>БАКБЕЛ</b>			Готово за използване. Идеално за желеване на тарт, кейкове, торти, пасти и др. Блести продължително като огледало. Отлична реакция във фризер и хладилник.	-Натурален вкус <b>БЕЗ МИРИС</b> -Готова за употреба по студен метод -Разработват и по топъл метод -Не изсъхва, не губи гланц
184902	<b>НАТУРАЛЕН</b> <b>КУВЕРТЮР "СЕМУА"</b> какао 55% масленост 36%				Черният кувертюр 55% от СЕМОИ е създаден за бърза употреба с богат Каков-битер вкус и аромати и много добра течливост. Четвърто ниво течливост 98% под 30мкрона.
182204	<b>ТУОРЛО ДИ ОВО</b>			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 мирисми с голяма трайност на крайните изделия.

=

**Alma  
Libre**  
**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 180721

**Шоколадов Ричкрем кейк**

**Основа за висококачествени  
крим кейкове, мъфини и други печива с вкус шоколад.**

**CHOCOLATE RICHCREME BASE BASE**

**Състав:** Захар, пшенично брашно, какао на прах с ниски мазнини, модифицирано нишесте, растителни мазнини, суроватка от мляко, набухватели E450, 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	387KCAL (1635KJ)
ПРОТЕИНИ	5,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	78,0 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	46,7 гр.
МАЗНИНИ	5,4 гр.
- ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2,4 гр.
- МОНОЕНАСИТЕНИ	1,8 гр.
- ПОЛИЕНАСИТЕНИ	1,0гр.
ФИБРИ	2,6 гр.
НАТРИЙ	2,8 гр

**Начин на употреба-примерна рецепта за кейкове и мъфини:**

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



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



**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

**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%**, 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.

<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: 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 +6oC. 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 (20-25oC.) 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 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 :*

**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**





**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, араматни, 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 тартти. 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. 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: 180434**

**Даимонт желе неутрално БЯЛО**

DIAMOND GLAZE NEUTROWHITE

**Състав:** гликозен сироп, вода, сгъстител пиктин E440, натриев алгинат E401, карагенан E407, натриев цитрат E330, титаниум диоксин E171, калциев хлорид E331, калиев сорбат E202, натрални аромати.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	251KCAL (1066KJ)
МАЗНИНИ	0,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	62,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,7гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,15гр.
ФИБРИ	0,0гр.

**Опаковка:** кофа 5 кг. е

**Срок на годност:** виж опаковката

**Съхранение – транспортиране :** стайна температура – на сухо .

**Произведено във Белгия от БАКБЕЛ.**

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ:** Готово желе за студен метод, бял цвят.

Идеално за желиране на тарти, кейкове, торти, пасти и др. Готово за използване. Блести като огледало. Идеален за фризер и хладилник.

Желе по студен метод за покриване на торти, с продължително действие, които поддържат свежестта на плодовете или сладкишите с покритие.

**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: 180425**

**Даимонт желе неутрално**

**DIAMOND GLAZE NEUTRO**

**Състав:** гликозен сироп, вода, натриев цитрат E330, натриев алгинат E401, съгъстител E440, карагенан E407, калциев хлорид E331, трикалциев фосфат E341, калиев сорбат E202, натрални аромати.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	248KCAL (1056KJ)
МАЗНИНИ	0,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	62,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,1гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,08гр.
ФИБРИ	0,0гр.

**Опаковка:** кофа 5 кг. е

**Срок на годност:** виж опаковката

**Съхранение – транспортиране :** стайна температура – на сухо .

**Произведено във Белгия от БАКБЕЛ.**

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ:** Готово желе за студен метод.

Идеално за желиране на тарти, кейкове, торти, пасти и др. Готово за използване. Блести като огледало. Идеален за фризер и хладилник.

Желе по студен метод за покриване на торти, с продължително действие, които поддържат свежестта на плодовете или сладкишите с покритие.

**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

### НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 55%, масленост 36%

**КОД 380502 опаковка 1к.**

**КОД 184902 опаковка 10к.**

СЪСТАВ: захар, какаова маса, какаово масло, лецитин от слънцогледено цвете, ванилия

Може да съдържа следи от мляко и ядки

Какао минимум 55%

Максимална влага: 1,5%

Масленост 36,9%

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	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 : 15-18oC.

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: 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 : **LIOT - 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.



