

## КЛАСИЧЕСКИ КРЕМ ПАНАКОТА

Серия КРЕМОВЕ

КРЕМ ПАНАКОТА е класически италиански варен сладкарски крем подготвен главно от МЛЕЧНА СМЕТАНА(87%), захар, желатин и натурална ванилия. Приготвя се със специално внимание от готвачи и сладкари.

Сервира се студен.

Френската фирма ЕЛЕВИР,  
приготвя по традиционен начин **ОРИГИНАЛЕН КРЕМ ПАНАКОТА**

от ПРЯСНА МЛЕЧНА СМЕТАНА (регион Бретани)  
и опакова асептично в УНТ без консерванти.  
КРЕМ ПАНАКОТА на ЕЛЕВИР се ползва от сладкари като основен сладкарски крем-база за приготвяне на други иноваторски панакота-кремове за пълнежи на торти и сладки. Обърнете се към технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.



## ПАНАКОТА

**180305 панакота**

1.000 гр.

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.

По желание, от горе както и в дъното на чашата поставяме етаж от плодове в желе БАКБЕЛ или пресни плодове.

### КЛАСИЧЕСКИ КРЕМ ПАНАКОТА / Серия КРЕМОВЕ

Оригинален КРЕМ ПАНАКОТА приготвен по традиционен начин от ПРЯСНО МЛЯКО и ПРЯСНА МЛЕЧНА СМЕТАНА от френския регион БРЕТАНИ. Отлична сладкарска база за сладкарски употреби и рецепти.

#### **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!**


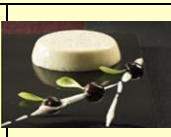


Обърнете се към  
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:  
Тел.0878984887,  
0878257904



## 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, пастеризиран и опакован в УНТ опаковка.	Много бързо и лесно производство! Отлична сладкарска основа за творчески сладкарски открития
--------	--------------------	---	---	---	---

### СПЕСИФИКАЦИЯ/ 180305 - ПАНАКОТА - 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

