

# Веган

## ВЕГАН МЪФИН или КЕЙК / рецепта

210348 Веган Кейк УНИФЕРМ 2.000 гр.

180203 Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ 600 гр.

Вода 900 гр.

(По желание 200гр. плод в желе БАКБЕЛ по избор, шоколадови капки кранбериз или друго, вижте каталог ВЕГАН на АЛМА ЛИБРЕ)

(По желание поръсват от горе щроизел ВЕГАН КУКИС)



### НАЧИН НА РАБОТА:

- Измесваме в тестомесачка всички продукти заедно за 1мин. на бърза скорост.
- Поставяме сместа във форми за мъфин и печем.
- Печене на 175-180°C .
- Време 30 мин.
- След печене намазват с неутрално студено желе ВЕГАН на БАКБЕЛ (код 180425)

### 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

180203	<p><b>ОЛИО КАНОЛА</b> Бунге бакерс КАНОЛА. (brassica napus) Пластмасова опаковка 17,45лт.</p>			<p>Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавост на гризините. Подходящ за всяка употреба.</p>	<p>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</p>
--------	---	---	---	---	---

137

## ОСНОВА ЗА ВЕГАН КЕЙК, ЗА ПЕЧИВА И КУКИС



НОВО

100% ВЕГАН КЕЙКОВЕ И ПЕЧИВА

22/4

ОСНОВАН  
НА БРАШНО ОТ  
ТАПИОКА

Да бъдеш веган е избор на начин на живот.

Това, което започна като ниша, се превърна в основен сегмент от хранително-вкусовата промишленост, като броят на веганските продукти нараства всеки ден. Появиха се много веган ресторанти и кафенета, които се грижат за желанието на потребителите за храна без животински съставки.

Да бъдеш веган означава да се храниш със съвест.

При веган диета съставки от животински произход като мляко, яйца и мед се заменят с алтернативи на растителна основа. Веганите ценят разнообразието и вкуса. Богатото разнообразие от вегетариански продукти и ястия означава, че веганите никога няма да пропуснат.

Продуктът „ВЕГАН КЕЙК“ (код 210348) е 100% ВЕГАН база за много бързо производство на веган крайни изделия, изключително вкусни, БЕЗ добавяне на яйца, мляко или други продукти от животински произход. Освободете вашата фантазия за вкусни и пълноценни 100% ВЕГАН изделия, поискайте рецепти и приложения от АЛМА ЛИБРЕ !

### ПРЕДИМСТВА:

- „ВЕГАН КЕЙК“ код 210348 е многофункционален - универсален продукт с широка гама приложения кейкове, кифли, мъфини, браунис, кукиси, бисквити, тарти, печива и др.
- Крайни продукти подходящи за диета без лактоза - без животински съставки.
- Бърз и лесен - метод за производство "всичко в едно" само с три стъпки.
- Свежи крайни продукти за по-дълго време със стабилен и голям обем основани на подбраните брашна.
- Основан на БРАШНО ОТ ТАПИОКА

Състав: Захар, пшенично брашно, брашно от тапиока, малтодекстрин, коректор на киселинността, декстроза, емулгатори (моно и диглицериди), съестители (хранителна целулоза и ксантан), лимонена киселина, морска сол, натурални аромати, подправки

КОД 210 348

ВЕГАН кейк 10кг.

Основа за висококачествени крим ВЕГАН кейкове, мъфини и други печива.



## СПЕСИФИКАЦИЯ ВЕГАН кейк

Код: 210348

**Основа за висококачествени  
крим ВЕГАН кейкове, мъфини и други печива.**

**Състав:** Захар, пшенично **брашно**, брашно от тапиока, малтодекстрин, коректор на киселиноста, декстроза, емулгатори (моно и дигликериди), съгъстителни (хранителна целулоза и ксантан), лимоненна киселина, морска сол, натурални аромати, подправки

Може да съдържа Жито, яйца, мляко, остатъци от соя.

**Приложение:** Смес – сладкарска основа на прах за висококачествени ВЕГАН кейкове, мъфини и други печива.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	393KCAL (1666 KJ)
ПРОТЕИНИ	4,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	82,8 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45,8 гр.
МАЗНИНИ	4,7 гр.
- ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,9 гр.
- МОНОЕНАСИТЕНИ	2,4 гр.
- ПОЛИЕНАСИТЕНИ	1,2гр.
ФИБРИ	0,9 гр.
НАТРИЙ	1,6 гр.



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

210348	Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	600 гр.
	Вода	900 гр.

### НАЧИН НА РАБОТА:

- Измесваме в тестомесачка всички продукти заедно за 1мин. на бърза скорост.
- Поставяме сместа във форми за мъфин и печем.
- **Печене на 175-180°C .**
- **Време 30 мин.**

Произведено 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.*

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 218гр.
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 гранява.**

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

