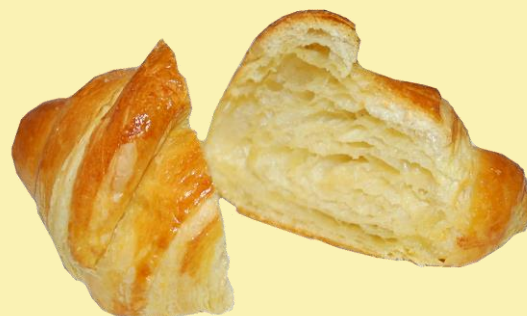


**ФРЕНСКИ БУТИКОВ КРОАСАН „ФАРИНА ЗЕРО“
ПО ТРАДИЦИОННА ПРЕДФЕРМЕНТ ТЕХНОЛОГИЯ**

Доза за 20бр. кроасани по 50гр.

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ-РЕЦЕПТА

330102	ФАРИНА ЗЕРО БРАШНО	100+75 гр.
180308	мляко ЕЛЕВИР 3,5%	175 гр.
	Вода	100 гр.
330117	СУПЕР СИЛНО БРАШНО	375 гр.
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% (омекотен)	55 гр.
	Захар	40 гр.
	Мая	20 гр.
	Сол	10-12 гр.
	ОБЩО	950 гр.
210119	КВ 370 за замразени (3% върху брашното)	16-17 гр.



СТЪПКИ:

1.ОФОРМЯНЕ НА ПРЕДФЕРМЕНТ ТЕСТО:

Разтопяваме маята (20гр.) във водата (100гр.), с тел и после добавяме брашно ФАРИНА ЗЕРО (75гр.) Сместа трябва да бъде гладка. (Може да разбием за 3-4мин. в миксер за пълна хомогенизация. Сипваме тестото в съд и поръсваме от горе с останалата част от брашното ФАРИНА ЗЕРО (100 гр.)

Оставяме на стайна температура за около 35мин. на стайна температура 23°C без преместване докато се удвои тестото. Така се получава ПУЛИШ-ПРЕДФЕРМЕНТ
Температурата на предфермент 19оС. В повърхността ще се появят цепнатини.

2.ОФОРМЯНЕ НА РАЗТВОР МЛЯКО-ЗАХАР-СОЛ:

В друг съд разтопяваме солта (12гр.) и захарта (40гр.) в млякото (175гр.)

3.ПОДГОТОВКА НА МАСЛО ФЕРМЕНТЕ ЗА ТЕСТОТО

Омекотяваме маслото **ФЕРМЕНТЕ 99,8% (55гр.)** или **масло БЕУРАЛИЯ 82%** на 22°C, такаче да се получи крем.

4. МЕСЕНЕ В ТЕСТОМЕСАЧКА (представка кука)

-Добавяме брашното СУПЕР СИЛНО БРАШНО (375гр.) в сместа пулиш.

-После, добавяме маслото и на края, на малки дози, сместа с течностите.

-Месим в тестомесачката с представка кука за около 2мин.

5.ФЕРМЕНТАЦИЯ НА ТЕСТОТО

Поставяме тестото в тава и покриваме с штреч фолио.

Оставяме тестото да почине за 60 – 90 мин.

Отстраняваме въздуха от тестото и поставяме в хладилник **на 2°C за около 2 часа.**

6.ПОДГОТОВКА НА МАСЛО БЕУРАЛИЯ 82% ЗА ЛАМИНИРАНЕ

Омекотяваме маслото като го месим ръчно като тесто, 18-20оС (вижте прикачен филм)

184015 Масло БАУРАЛИЯ 82% VEURALIA (за сгъвките) 175гр.

184015 Масло БАУРАЛИЯ 82% VEURALIA (за сгъвките) 175гр.

Маслото трябва да бъде меко, гладко и пластично на 18 - 20°C.

7. ЛАМИНИРАНЕ НА ТЕСТО-МАСЛО.

- Ламинираме тестото на лист 6мм.
- Намазваме с омекотеното масло БЕУРАЛИЯ (първа доза 175гр.) върху 2/3 от тестото.
- Сгъваме на 3 и въртим 45градуси.
- Ламинираме от ново тестото на лист 6мм. и сгъваме пак на 3. Въртим 45градуси.
- Покриваме с штреч фолио и поставяме в хладилника на 2°С за 3 часа.

- После, отваряме лист с дебелина 6мм. и покриваме 2/3 от тестото с омекотеното масло БЕУРАЛИЯ (втора доза 175гр.)
- Сгъваме на 3 и въртим 45градуси.
- Отваряме тестото на лист 6мм. и сгъваме пак на 3. Въртим 45градуси. Покриваме с штреч фолио и поставяме в хладилника на 2°С за 2часа.

- Отваряме тестото с ширина 32 см., въртим 45 градуса и отваряме лист до 3 мм.

8.РЕЦЕПТА ЗА ЯЙЧЕН РАЗТВОР

ЦЕЛИ ЯЙЦА 1000 гр.
 ЖЕЛТЪЦИ ОТ ЯЙЦА 400 гр.
 СОЛ 30 гр.

Разбиваме за малко яйцата докато се разтопи солта.
 Минаваме от цедка. Съхраняваме в хладилника.

9.Оформяне на кроасан

Поставяме върху работния плод и режим на триъгълници 23 X 8 см. (тегло на тестото 50гр.) и режим малко от страни в основата на триъгълника от всеки кроасан.
 Оформяме внимателно кроасани и ги поставяме върху тавата покрита с пергаментова хартия. (Ако в главното тесто сме добавили подобрител KB370, може да замразим поне за два месеца)
 Намазваме с четка сместа от яйцата и поставяме във втесвател за 2 часа на 29°С с влага 80%.
 След втасвателя оставяме кроасаните за 10 мин. на стайна температура.
 Намазваме от ново със сместа от яйца.
 В конвектомат печем в началото на 220°С за 2 минути, после намаляваме на 180°С за 5минути и на края намаляваме на 165°С за 6 – 8 мин.(тампери отворени).
 В подова пещ 240°С за 13 мин. (с отворени тампери).
 След печене, оставяме кроасаните да изстинат.

Бележка:

Стайна температура + температура на брашното = основна температура
 основна температура = температура на течност.

„ФРЕНСКИ БУТИКОВ КРОАСАН“
ПО ТРАДИЦИОННА ПРЕДФЕРМЕНТ ТЕХНОЛОГИЯ

Технологията ПРЕДФЕРМЕНТ за традиционен, класически кроасан е задължителна за да се достигне известното френско качество с натуралните природни аромати и кроасанова структура.

Традиционния ПРЕДФЕРМЕНТ (маяна каша с фино масло ФАРИНА ЗЕРО) развива висока киселинност, докато „СУПЕР СИЛНО“ брашно на мелници Халкидикис (32% глутен) което ползваме в главното тесто развива много здрави и силни вътрешни връзки, необходими за еластичността на „ФРЕНСКИЯ БУТИКОВ КРОАСАН“.

Ръчната „пластична обработка“ на ФРЕНСКО КРАВЕ МАСЛО ОТ ПРЯСНО МЛЯКО е задължителна технология за да достигнем качеството на „ОРИГИНАЛЕН ФРЕНСКИЯ БУТИКОВ КРОАСАН“.

Ламиниране на 36% ОБРАБОТЕНО МАСЛО в много силно брашно осигурява ефирна, велурена, много мека и ароматна вътрешност

тънка и много хрупкава кора която не се рони.

Ниска себестойност, изключително високо качество!

ВНИМАНИЕ :

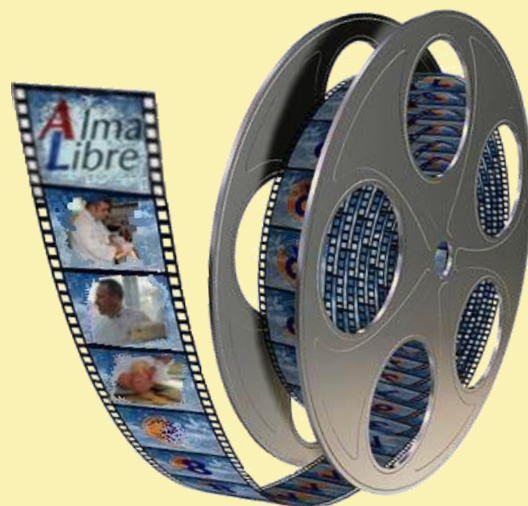
При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други!
 Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел **МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!**










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

<https://youtu.be/Enu9Q4JPXGI>











Натиснете
ТУК
 за да видите
 подробна
 видео-рецепта



НАЧИН НА РАБОТА / СЪВЕТИ / ИНСТРУКЦИИ

	След като постои в фризера около един час и се оформи температура +4oC по средата на тестото, разопаковаме.	
	Маслото или маргаринът трябва да бъде на стайна температура. Минава от ламинатора постепенно и последователно на етапи до 14мм	
	Преди да поставим маслото или маргарина, минава тестото от ламинатора постепенно и последователно до 20мм.	
	Поставяме маслото или маргарина и го залепваме като с ръката натискаме силно на всякъде.	
	Много внимателно ПРЕГРЪЩАТЕ маслото с тестото, БЕЗ въобще свободно пространство от страни!!	
	Натискаме с ръцете за да свалиме височината и да минава от ламинатора.	

ЗА КРУАСАН/работа с ламинатор**Никога не оставяме инструменти върху платната само от долу!!!!**

	<p>Минава тестото с мазнината от ламинатора като намаляваме ПОСЛЕДОВАТЕЛНО до 8мм Намаляваме с леки движения а не силни и резки движения!! НЕ връщаме напред и на зад височините а само НАМАЛЯВАМЕ ПОСТЕПЕННО! Така се оформят 2 етажи</p>
	<p> Оформяме една двойна сгъвка като внимаваме да пада по средата единичната сгъвка. (така се оформят 8етажи) Минава от ламинатора докато последователно свалям до 8мм</p>
ВНИМАНИЕ !	<p> След първото сгъване, въртим тестото такаче сгъвките да са пред нас. НИКОГА не обръщаме тестата! Свърсваме винаги от там където започнахме!</p>
	<p> Оформяме още една двойна сгъвка като внимаваме да пада по средата единичната сгъвка. Минава от ламинатора докато последователно свалям до 8мм (така се оформят 32 етажи)</p>
	<p>Опаковаме със стреч фолио. Пишем изцяло на лист какво тесто с каква мазнина и поставяме за 30-60мин. в хладилника на +5оС за да почине. НИКОГА ТЕСТО КРУАСАН ЗА СЛЕДВАЩИЯ ДЕН!</p>
	<p>Отваряме лист на ламинатор последователно до 3мм, въртим на руло и започваме оформяне на круасани или датски! (сваляме последователно 6-5-4-3 а не от 5 на 3мм) ВНИМАНИЕ : последната дебелина (3мм.) минава от ламинатора 2пъти!!</p>
	<p> Разтягаме лист и даваме малко въздух от долу Не стягаме тестото! НИКОГА ТЕСТО КРУАСАН ЗА СЛЕДВАЩИЯ ДЕН!</p>
	<p>С малки парчета от круасаново тесто оформяме КРУАСАНОВ КЕИК КОСТАС. или круасанови охлиови с крем флу и крамбериз. (виж рецепти)</p>

ПЪЛНЕЖИ ЗА ПЕЧЕНЕ (термоустойчиви) :**ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ „КИРИНА” ЗА ПЕЧЕНЕ**

180812 КИРИНА 13% лешник 500гр.

180802 крем ФЛУ на прах 55гр.

Хомогенизираме ръчно и имаме готов, термоустойчив крем за ползване.

**ФАРЗИПАН КРЕМ „ОДЕНБЕЙК” ЗА ПЕЧЕНЕ**

181701 ОДЕНБЕЙК 1000гр.

Белтъци 60гр.

Хомогенизираме ръчно и имаме готов, термоустойчив крем за ползване.

**КРОАСАН ПЕИНИРЛИ**

Нарязваме 20X10см. (дебелина 3мм)

слагаме СОЛЕН ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕИНИРЛИ (около 45гр.)

и от горе филийка бекон около 15гр.

Върху бекон добавяме малко зелена чушка

и затваряме като пейнирли.

СОЛЕН ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕИНИРЛИ

Вода 1000гр.

Бешамел 350гр.

Бланс паудер 20гр.

Гауда 500гр. (настърган)

Хомогенизираме ръчно и имаме готов, термоустойчив крем за ползване.

**СОЛЕН ПЪЛНЕЖ ПИЛЕ**

варено пиле 2000 гр. (2700гр. сурово)

пресни гъби 500гр.

чушки 500гр. зелени и червени

бешамел на прах 700гр.

вода 2000гр.

Сотираме леко гъбите и продължаваме сотиране с чушки.

Като влагата се намали добавяме вареното пиле и останалите продукти и хомогенизираме.

**КРОАСАН БЕКОН**

Нарязваме 13,5X13,5см. (дебелина 3мм)

слагаме малко бешамел (20гр.)

(БЕШАМЕЛ : 1000гр.вода + 350гр. бешамел)

Върху бешамел поставяме (диагонално) парче бекон

и от горе нарязана филийка чушка.

Затваряме както по снимката .

и затваряме като пейнирли.



КРОАСАН ОХЛИОВ

Обединяваме всичките парчета от круасаново тесто на правоъгъл и минаваме от ламинатор на 3мм. Поставяме крем флу (1000гр.вода + 320гр.ФЛУ) от горе етаж от крабериз и малко канела, (по желание филиран бадем).
Оформяме руло и охлиови на 3см.
Края го въртим от долу.
Поставяме на тава и натискаме по средата за да стане плочка.

**КРУАСАН ЯБЪЛКА****За малка(около 50гр.)**

Нарязваме тестото на лента 12см. (дебелина 3мм) и поставяме фитил от ябълки на кубчета БАКБЕЛ. Върху ябълката поставяме фитил от крем флу. Затваряме като руло (виж снимката)
Отбелязваме по 4см. и „режим“ (обратно нож)

**За голяма (около 140гр.)**

Нарязваме 11X17см. (дебелина 3мм) поставяме по средата ябълки на кубчета БАКБЕЛ. Върху ябълките малко крем флу (по рецепта)
Поръсваме с малко канела и затваряме.
Отбелязваме и поставяме в фризера.

КРОАСАНОВ КЕЙК

Нарязваме на малки парчета около 4X4 всичките парчета от кроасанови листа които останаха (фира).

1.Намазваме с масло БЕУРАЛИЯ от вътре ринг 18см. височина 5см.

2.Поставяме етаж от парчета тесто кроасан (около 300гр.)

3.Добавяме : кристална захар, около 100гр.

Канела 10гр.

Флорента 30гр.

Крамбериз 100гр.

Настъргана кора портокал 1/2

4. Поставяме втори етаж от парчета тесто кроасан (около 100гр.)

5.От горе поръсваме с суров филиран бадем, малко флорента, малко .

6.поставяме в фризера



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.

184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% опаковка по 1000гр.			82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.	Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ. (затворен кръг производство)
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% Кашон 10кг.			99,8% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка употреба. Идеално масло за курабии, козунаци сиропирани и др. Силен аромат, много малка доза.	Екстракт, с изключителни природни, много силни аромати на краве мляко. Ползват малка доза, за да придадете вкус и аромат на вашите изделия. Екстракт, много икономичен.
330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно от мека пшеница 25кг			Многа фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глутен Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрява естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 32,0% ПЕПЕЛ 0,55%	Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботворения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. falling number минимум 280 абсорбация на вода 62%
330101	СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница 25кг.			Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбация и голям обем. ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 31,0% ПЕПЕЛ 0,55%.	Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрява естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба. falling number (здравина на зърната) минимум 280, абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%

КОД 210119

КВ370. Доза 1% върху брашното.

Подобрител за ЗАМРАЗЯВАНЕ НА ХЛЯБОВЕ КРОАСАНИ и други МАЯНИ ТЕСТА

Опаковка 3к., 25к.

Специално за замразяване на хлебни изделия.

Специален концентриран подобрител за замразени хлябове, хлебни изделия, кроасани и др. изцяло или частично изпечени. ЗА МАЯНИ ТЕСТА.

Дозировка: 1% върху брашното.

Състав: глюкоза, калциев карбонат Е170, емулгатор Е472е, регулатор на киселинност Е341, пшенично брашно, растителни мазнини (палмоби), подобрител за хляб: Е300, ензими



Код: 184015

СПЕСИФИКАЦИЯ

Екстра драй масло 82% Бретански



Прясно масло 82% масленост.
(отпрясно 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.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
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





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330102

БРАШНО : ФАРИНА ЗЕРО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глутен (32%). Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботорения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. Като се смесва със

слаби брашна (20-50%) подобрява естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба. Много лесно за работа.

ВЛАГА 14%

ГЛУТЕН минимум 26,0% - протеин 12,5%

ПЕПЕЛ 0,55%

280

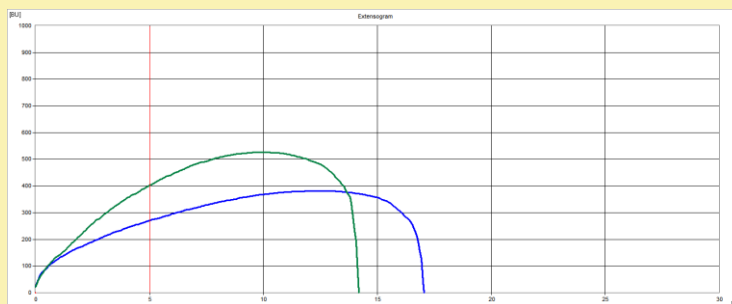
falling number (здравина на зърната) минимум

абсорбация на вода - waterabsorption: 60%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 46-35

Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 153-123

Extensibility [mm] (еластичност) : 168-169



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12,5.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,55гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Гърция .

Фирма – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Производителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.

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

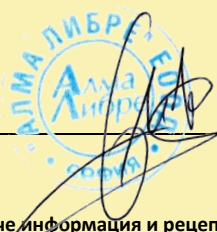
Срок на годност: виж опаковката

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



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



Код: 184005

СПЕСИФИКАЦИЯ

ФЕРМЕНТЕ

френско масло 99,8%

Прясно масло 99,8% масленост. (от прясно мляко)

Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци, курабийки и други сладкиши.

Състав: **млечно масло 99,8%**, ванилин.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	900KCAL (3700KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	99,8гр. 65-70гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	следи следи от лактоза
ПРОТЕИНИ	следи
СОЛ	следи

Опаковка : 10кг.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

99,8% МАСЛЕНОСТ, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО

Идеално масло за курабии, козунаци, сиропирани и др.

Силен аромат, много малка доза.

Идеално за курабийки,

дребни сладки и сиропирани.

За всяка готварска употреба.

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330101

БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%).
 Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбация и голям обем.
 Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрава естествено и решително тяхната същност
 създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба.

ВЛАГА 14%

ГЛУТЕН минимум 31,0%

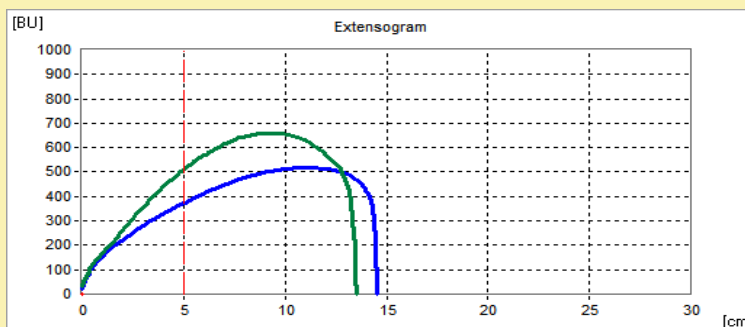
ПЕПЕЛ 0,55%

280

falling number (здравина на зърната) минимум

абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 100-116
 Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 373-509
 Extensibility [mm] (еластичност) : 145-136
 Maximum [BU] (разтегляне): 517-660
 Ratio Number (Max.): 3,6-4,9.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12,5.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,55гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Гърция .

Фирма – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Производителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.

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

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

