

СЛАДОЛЕДКИ: „БИСКВИТКА-ШОКОЛАД ГРАНД МАРНИЕ ДВОЙНА ЗАЛИВКА“ Серия ХОСОFINE

СЪСТАВ:

- БИСКВИТКА ПАТЕ СУКРИ
- СЛАДОЛЕД ПЪЛНЕЖ:ШОКОЛАД ГРАН МАРНИЕ
- ШОКОЛАДОВО-МЛЕТНА ГЛАЗУРА ЗА СЛАДОЛЕДКИ
- НАТУРАЛНО-ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА ЗА СЛАДОЛЕДКИ



1. БИСКВИТКА ПАТЕ СУКРИ

180711	Пате Сукри - Pâte Sucrée KOMPLET	1.000 гр.
184015	Масло 82% БАУРАЛИЯ	600 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Хомогенизираме всичките продукти заедно и поставяме в тава.

Нарязваме на размер което ще ползваме.

Печем в конвектомат на 180°C за ±30 мин.

2. СЛАДОЛЕД ПЪЛНЕЖ:ШОКОЛАД ГРАН МАРНИЕ

180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35%	350 гр.
180301	Млечна Сметана ЕЛЕВИР 35%	300 гр.
184912	Натурален КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" 55 %	270 гр.
181809	ИНВЕРТОЗАХАР	130 гр.
182712	ИНТЕРГРАТОРИ КОН ФИБРИ ФАБРИ	40 гр.
182301	Гранд Марние 50° ЛУКСАРДО	15 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Затопляме млечната сметана (350гр.) инвертозахарта и ИНТЕРГРАТОРИ КОН ФИБРИ

После добавяме разтопения Натурален КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" 55 % и Гранд Марние. Накрая добавяме втората част от млечната сметана и хомогенизираме. Оставяме сместа да узрее за 12 часа в хладилника.

Разбиваме с тел за да стане пяна.

3. ШОКОЛАДОВО-МЛЕТНА ГЛАЗУРА ЗА СЛАДОЛЕДКИ

184913	МЛЕТЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 40%	1000 гр.
	Слънчогледово олио	180 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разтопяваме кувертюра и добавяме олиото. Хомогенизираме добре и ползваме на 35°C

4. НАТУРАЛНО-ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА ЗА СЛАДОЛЕДКИ

184912	Натурален КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" 55 %	1000 гр.
	Слънчогледово олио	220 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разтопяваме кувертюра и добавяме олиото. Хомогенизираме добре и ползваме на 35°C

СГЛОБЯВАНЕ:

В дъното на форма, поставяме „БИСКВИТКА ПАТЕ СУКРИ“. Покриваме с „СЛАДОЛЕД ПЪЛНЕЖ:ШОКОЛАД ГРАНД МАРНИЕ“. Поставяме клечка и замразяваме. Изваждаме от форми и тункваме последователно в оформените заливки.

ХАРАКТЕРИСТИКА: СЛАДОЛЕДКИ: „БИСКВИТКА-ШОКОЛАД ГРАНД МАРНИЕ ДВОЕНА ЗАЛИЧКА“ Серия ХОСОFINE БЕЗ СЛАДОЛЕДЕНА МАШИНА, посредством натурални фибри произвеждаме КРЕМ- СЛАДОЛЕД ШОКОЛАДОВ ГРАНД МАРНИЕ, поставен върху хрупкава бисквитка. Заливаме с двоена шоколадова и млечна глазура.

ВНИМАНИЕ :

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



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



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



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.

180711	ПАТЕ СУКРИ			Основа за паста флора, тарты, бисквитки, хрупкави сладкарски основи и бескрайни други апликации.	Исключително хрупкави резултати с голяма трайност и богат вкус. Брашна със специална кокометрия и брашно от ЛУПИНА осигуряващи по природен начин ХРУПКАВОСТ.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%			Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ.	82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.
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
184912	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 55%			 Caramel, Acid, Bitter, Fondant, Dried fruits, Milky, Chocolate, Cocoa	Много богати плодови вкусове и аромати отразени с голяма сила и трайност в крайните изделия. Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба. НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР 55% ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ В КРАЙНИТЕ ИЗДЕЛИЯ С ЮГО-ЕВРОПЕЙСКИ ПРЕДПОЧИТАНИЯ
182301	Грант марние 50о ГРАНТ МАРНИЕ			Алкохолен концентрат от ГРАНД МАРНИЕ/Франция портокал, 50о. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.

82

Inverted sugar

Кристалната захар се произвежда от специални заводи рафинерии, обикновено от тръстика или цвекло, и представлява обединение на глюкоза и фруктоза в кристална форма.

ЗАХАРОЗА

глюкоза + фруктоза

↓

Двата монозахара се свързват помежду си

Vegan
18/1
Код 181809
ИНВЕРТЗАХАР

ИНВЕРТНА ЗАХАР

глюкоза + фруктоза

Смес. Няма връзка между тях, която да ги обединява в обща структура

Инвертната захар се използва масово в сладкарството и хлебарството. Ето няколко свойства :

- При сладки на фурна (печива) подобрява решително структурата на крайния продукт както и вкуса му. Също така, придава по привлекателна визия за дълго време свежест при крайните изделия. (дозировка: 3-5% върху брашното)
- При сиропираните сладки, (с подходящото всеки път разреждане) осигурява изключителен вкус, като на домашни сиропирани сладки и с по-дълга трайност (разреждането става на топло).
- При дребните сладки, осигурява по-дълга трайност и по-здрава структура. (дозировка: 3-5% върху брашното).
- При сладоледа, (задължителна съставка) осигурява кадифена структура, приятна сладост, дълъг срок. (дозировка: 2-5% върху цялата маса).
- За скреж, (задължителна съставка) осигурява кадифена структура, приятна сладост, дълъг срок. (дозировка: 7% върху цялата маса).

 182712	<p>Интергратор фиберс 1к. СТАБИЛИЗАТОР с 40% фибри. БЕЗ ЛАКТОЗА – 100% ВЕГАН продукт, БЕЗ палмови мазнини (15-70гр. към всеки килограм мляко придава стабилност много здрава и силна структура) . ИДЕАЛЕН ЗА СЕМИФРЕДО.</p>
-------------------	--



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184015

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



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 UHT.

Състав: млечна сметана от краве мляко 99,965%, сгъстител : 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 набухвателна 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. Волуяк 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



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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Alma Libre

Код: 184912

**НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН
КАКАО 55% - МАСЛЕНОСТ 36,3%**

Сухо какаово вещество
DRY COCOA SOLIDS

55% **36,3%**

какаови мазнини
TOTAL COCOA FATS

СЪСТАВ: захар, какаова маса, какаово масло, емулгатор: слънчогледов лецитин, натурална ванилия.
Може да съдържа следи от мляко.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	561 kcal / 2336KJ
МАЗНИНИ	37 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	48 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45 гр.
ПРОТЕИНИ	5,7 гр.
СОЛ	0,02 гр.

Максимална влажност : 1,5%

Размер на частиците: максимум 3% от сухото вещество е над 30 микрона.

На капки: (около 4000/к.)

СЪХРАНЕНИЕ: 15°C-18°C на тъмно и сухо място

СРОК НА ГОДНОСТ: по-добре, до 24 месеца след производство.

Продуктът не съдържа GMO или йонизирани съставки.

Опаковка : 10кг. или 1кг.

Производител : СЕМОИ – CHOCOLATIER FRANCAIS

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



СЕМОИ CHOCOLATIER FRANÇAIS **НОВО**

МНОГО СПЕЦИАЛНА СЕРИЯ КУВЕРТЮРИ ХОСОФИНЕ - ШОКОФАЙН ОТ ФРЕНСКАТА ФИРМА СЕМУА - СЕМОИ

Xocofine

Много специални сортове **ПРЕСНИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ** смесени по точна дозировка, изключително и само от регионите

Кот д'Ивоар, Еквадор и Доминиканската република

ферментират и узряват на място в собствени терени на френската фирма „СЕМУА“ под пълен контрол на развитие на всяко от зърната по известната френска система „transparence Cacao“

<https://www.transparence-cacao.com/fr/>
Обработката на какаовите плодове по иновационната технология “набиране на пресни какаови плодове” „selection cacao frais“

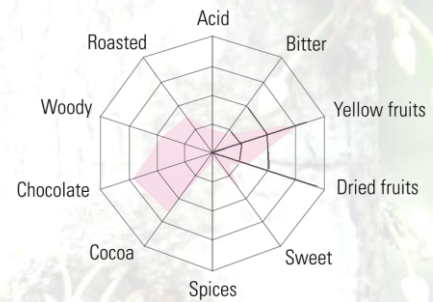
<https://pro.cemoui.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>
осигурява изключителни природни плодови аромати и много характерни вкусови качества

с НАТУРАЛНА ВАНИЛИЯ

Характерни черти на БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 55% (код 184912):

1. „набиране на пресни какаови плодове“ / „selection cacao frais“

Набирането на „пресните“ какаови плодове от какаовите дървета, малко преди да узреят напълно осигурява по-природни и характерни „плодови“ аромати, вкусове и свойства с трайни устойчиви резултати в крайните сладкиши. Вижте графичния образ:



ШОКОЛАДИ ОТ ЗРЕЛИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ

„набиране на пресни какаови плодове“

2. Определени сортове, от определени географски региони по технология на “transparence-cacao”

Френската фирма СЕМОИ-ХОСОФИНЕ от собствени плантации под пълен контрол на всяко набрано зърно по технология “transparence-cacao” (<https://www.transparence-cacao.com/fr/>) гарантира СТАБИЛНО качество от много определени сортове какао от Кот д’Ивоар, Еквадор, Доминиканска република



Благодарение на рецептата от сортове и технологиите „набиране на пресни какаови плодове“ и “transparence-cacao” се получава много силен, плътен шоколадов вкус, изключителен цвят и много приятна битер шоколадова горчивина.

3. Течливост : трето ниво (изключително лесен за работа)

Смилането на какаовата маса до трето ниво течливост (максимална течливост за какаова маса на използваните сортове) осигурява много ФИННА СТРУКТУРА еднаква хомогенизация с много финна пудра захар (24 микрона)

Изключително лесен за работа, усвоява бързо и стабилно течности мазнини или други сладкарски суровини за сладкарски приложения.



4. С натурална мадагаскарска ванилия:

Присъствието на натурална мадагаскарска ванилия в самия „БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 60%“ засилва плодовите аромати по натурален начин осигурявайки неутрални природни характеристики.





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182712

ИНТЕРГРАТОРИ КОН ФАБРИ

НАТУРАЛНИ ФИБРИ за сладолед

СЪСТАВ: натурални фибри (40%), гликоза, фруктоза.

ДОЗА: 15-70гр. към килограм (за всяка сладкарска употреба)

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	314KCAL (1314KJ)
МАЗНИНИ	0,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	59,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	39гр.
ФИБРИ	40гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,00гр.

Опаковка : 1 кг.

Производител : ФАБРИ - Италия

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

Приложение:

Състител за сладолед без захар а от посладители основани на стевиа.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (36 месеца от производството)

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184913

**МЛЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН
КАКАО 55% - МАСЛЕНОСТ 36,3%****Alma
Libre****40%****Сухо какаово вещество
DRY COCOA SOLIDS****31%****мазнини
TOTAL FATS****21%****сухо млечно вещество
DRY MILK SOLIDS**

СЪСТАВ: захар, какаова маса, МЛЯКО на прах, какаово масло, емулгатор: слънчогледов лецитин, натурална ванилия.

Може да съдържа следи от мляко.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	564 kcal / 2351KJ
МАЗНИНИ	37 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	47 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45 гр.
ПРОТЕИНИ	8,9 гр.
СОЛ	0,18 гр.

Максимална влажност : 1,5%

Размер на частиците: максимум 3% от сухото вещество е над 30 микрона.

СЪХРАНЕНИЕ: 15°C-18°C на тъмно и сухо място

СРОК НА ГОДНОСТ: по-добре, до 18 месеца след производство.

Продуктът не съдържа GMO или йонизирани съставки.

Опаковка : 10кг. или 1кг.

Производител : СЕМОИ – CHOCOLATIER FRANCAIS

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

тел. 9379999



НОВО

**МНОГО СПЕЦИАЛНА СЕРИЯ КУВЕРТЮРИ
ХОСОФИНЕ - ШОКОФАЙН
ОТ ФРЕНСКАТА ФИРМА СЕМУА - SEMOI**

Много специални сортове ПРЭСНИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ смесени по точна дозировка, изключително и само от регионите

Кот д'Ивоар, Еквадор и Доминиканската република

ферментират и узряват на място в собствени терени на френската фирма „СЕМУА“ под пълен контрол на развитие на всяко от зърната по известната френска система „transparence Cacao“

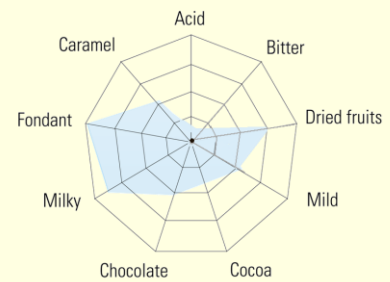
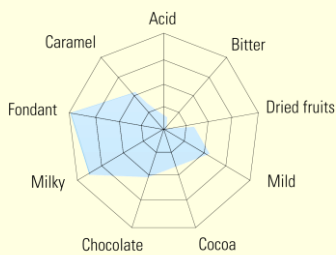
<https://www.transparence-cacao.com/fr/>
Обработката на какаовите плодове по иновационната технология “набиране на пресни какаови плодове” „selection cacao frais“

<https://pro.cemoui.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>
осигурява изключителни природни плодови аромати и много характерни вкусови качества

**с НАТУРАЛНА
ВАНИЛИЯ**

1. „набиране на пресни какаови плодове“ / „selection cacao frais“

Набирането на „пресните“ какаови плодове от какаовите дървета, малко преди да узреят напълно осигурява по-природни и характерни „плодови“ аромати, вкусове и свойства с трайни устойчиви резултати в крайните сладкиши. Вижте графичния образ:

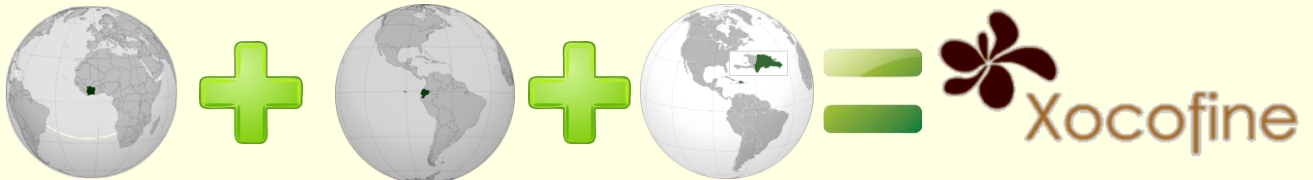


ШОКОЛАДИ ОТ ЗРЕЛИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ

„набиране на пресни какаови плодове“

2. Определени сортове, от определени географски региони по технология на “transparence-cacao”

Френската фирма СЕМОИ-ХОСОФИНЕ от собствени плантации под пълен контрол на всяко набрано зърно по технология “transparence-cacao” (<https://www.transparence-cacao.com/fr/>) гарантира СТАБИЛНО качество от много определени сортове какао от Кот д’Ивоар, Еквадор, Доминиканска република



Благодарение на рецептата от сортове и технологиите „набиране на пресни какаови плодове“ и “transparence-cacao” се получава много силен, плътен шоколадов вкус, изключителен цвят и много приятна битер шоколадова горчивина.

3. Течливост : четвърто ниво (изключително лесен за работа)

Смилането на какаовата маса до четвърто ниво течливост (максимална течливост за какаова маса на използваните сортове) осигурява много ФИННА СТРУКТУРА еднаква хомогенизация с много финна пудра захар и мляко на прах (24 микрона) Изключително лесен за работа, усвоява бързо и стабилно течности мазнини или други сладкарски суровини за сладкарски апликации.



4. Натурален карамелен вкус

В процеса на заводското оформяне на „МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН“, по специална термична обработка се карамелизират част от захарите и в резултат на това, „МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН“, получава много характерен КАРАМЕЛОВ ЕСТЕСТВЕН ВКУС.

5. С натурална мадагаскарска ванилия:

Присъствието на натурална мадагаскарска ванилия в самия „БИТЕР КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН 60%“ засилва плодовите аромати по натурален начин осигурявайки неутрални природни характеристики.





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182301

ЕКСТРАКТ АЛКОХОЛ
ГРАНД МАРНИЕ 50%vol.

GRAND MARNIER 50o

СЪСТАВ: алкохол, натурален портокалов екстракт, оцветител: карамел E150a

ХРАНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	297KCAL (1244KJ)
Точка на възпламеняване	25oC

Този продукт е свободен от ГМО и не съдържа никакви йонизирани съставки или алергенни вещества.

Опаковка : бутилка 1лт.

Приложение: Алкохолен екстракт за всяка готварска и сладкарска нужда.

Идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Не се изпарява и с много малко количество придава много приятни аромати. (Да се ползва далече от огън. Подходящ за фламбе изделия).

Да се ползва САМО от професионалисти за приготвяне на храна

Когато продуктът се съхранява максимално при 30 ° C (86 ° F), в оригиналната си затворена опаковка, качеството на продукта остава непроменено в продължение на 2 години от датата на производството.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

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

Производител : ГРАНД МАРНИЕ- **Франция**

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



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



