

КАТАЛОГ 5: ЗАНАЯЧИЙСКИ СЛАДОЛЕД ФАБРИ В АРТОЗА 2023г. АТИНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР КАНАКИС



Технолозите на АЛМА ЛИБРЕ, участваха активно в подготовката и представянето на артикули в АРТОЗА 2023г.

АЛМА ЛИБРЕ, разполага с всичките тези рецепти и технологии и са на разположение на партньорите и.

Отбележете с ДА (колона най дясно) изделията които ви интересуват и върнете обратно този формуляр или кажете на търговците на АЛМА ЛИБРЕ наименованията или номерата на изделията който ви изглеждат интересни за да организираме отделно представяне, презентация и дегустация на артикулите които изберете



Предложения от екипа на „Атинския гастрономичен център-КАНАКИС“
начало с амбасадор на ФАБРИ, ФРАНКО ТОСО и ЖОРЖ КОСТИЮЧУК

За видео и снимки от АРТОЗА 2023г. натиснете [ТУК](#)



НОВО!

имате ли интерес
към този артикул?

ДА **НЕ**

БАЗА IDEA 100CF

КОД
IDEA 100CF*

СГЪСТИТЕЛ "IDEA 100CF" ПО ТОПЪЛ МЕТОД ИЛИ ПО СТУДЕН МЕТОД без или с пастъризатор и със сладоледена машина

СГЪСТИТЕЛ "БЕЛПАНА 50CF" - belpanna 50CF ПО ТОПЪЛ И ПО СТУДЕН МЕТОД (fior di latte)

		5,5 % МАСЛЕНОСТ	6,6 % МАСЛЕНОСТ	7 % МАСЛЕНОСТ	8 % МАСЛЕНОСТ	8,5 % МАСЛЕНОСТ	9,2 % МАСЛЕНОСТ
180308	Мляко 3,5% ELLE&VIRE			6.170 гр.			
	Кристална захар			1.450 гр.			
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE			1.400 гр.			
	Сгъстител IDEA 100CF FABBRI			500 гр.			
181809	Инвертозахар			80 гр.			
	Мляко на прах 1%			300гр.			
	Гликози			100 гр.			
184002	Масло БАУРАЛИЯ 82%						
182204	Туорло ди ово (подсладени жълтъци)						
		10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.

НАЧИН НА РАБОТА по ТОПЪЛ МЕТОД
Сипваме Млякото, половината от количеството на Захарта и инвертозахарта в пастъризатор. Когато температурата стане на 45°C, добавяме сухото Мляко на прах, останалото количество захар и сгъстителa IDEA 100CF. (Предварително хомогенизираме тези продукти, за да се разтоят по-лесно в млякото).

Накрая, добавяме млечната Сметана, **туорло ди ово** и маслото в процеса на охлаждане на 50°C

НАЧИН НА РАБОТА по СТУДЕН МЕТОД
Разбъркваме всичките продукти заедно.

Оставяме сместа да ферментира поне за 30мин. в хладилника.

После, поставяме в сладоледената машина за да се замрази.

Предимства:
" IDEA 100CF ": Fabbri IDEA 100 CF е база по топъл или студен метод, ниска дозировка (100g/l мляко), с много висок процент обезмаслено мляко в нея. Идеална база за приготвяне на сладоледи с ПО ПКЕМОВА структура, придавайки на сладоледа СИЛЕН вкус на млечен-крем.

база



Витрина 1 ФАБРИ СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.



Snackoloso Amarena Nuts

**МАСТИХА ХИОС
АМАРЕНА СНОКОЛОСО**



Основа сладолед

182957 ДЕЛИПЕЙСТ МАСТИХА ХИОС

180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% (по желание)35гр.

1000гр.

65гр.

Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина

Декорация : Вариегато СНАКОЛОСО АМАРЕНА НАТС

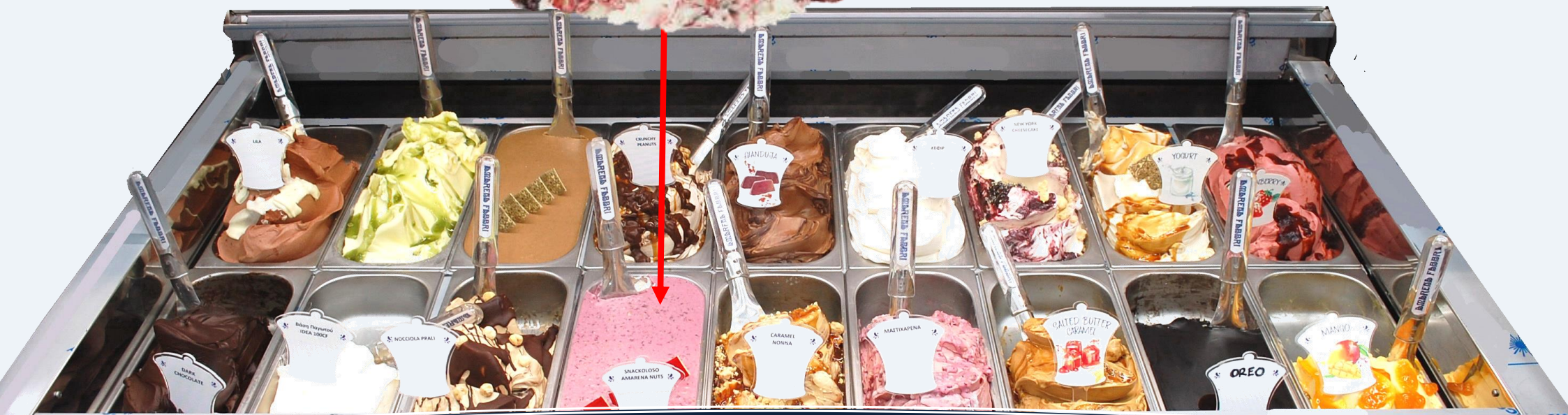


НОВО!

имате ли интерес
към този артикул?

ДА

НЕ



Витрина **1** ФАБРИ СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.

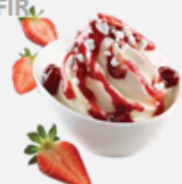
ФАБРИ
1905

ФАБРИ
1905

ФАБРИ
1905

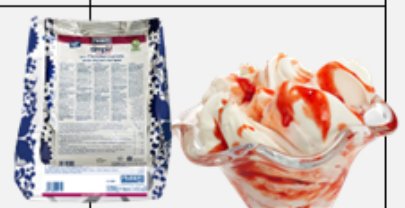
ФАБРИ
1905

Ice cream FABBRI KEFIR
СЛАДОЛЕД
 кисело мляко
КЕФИР



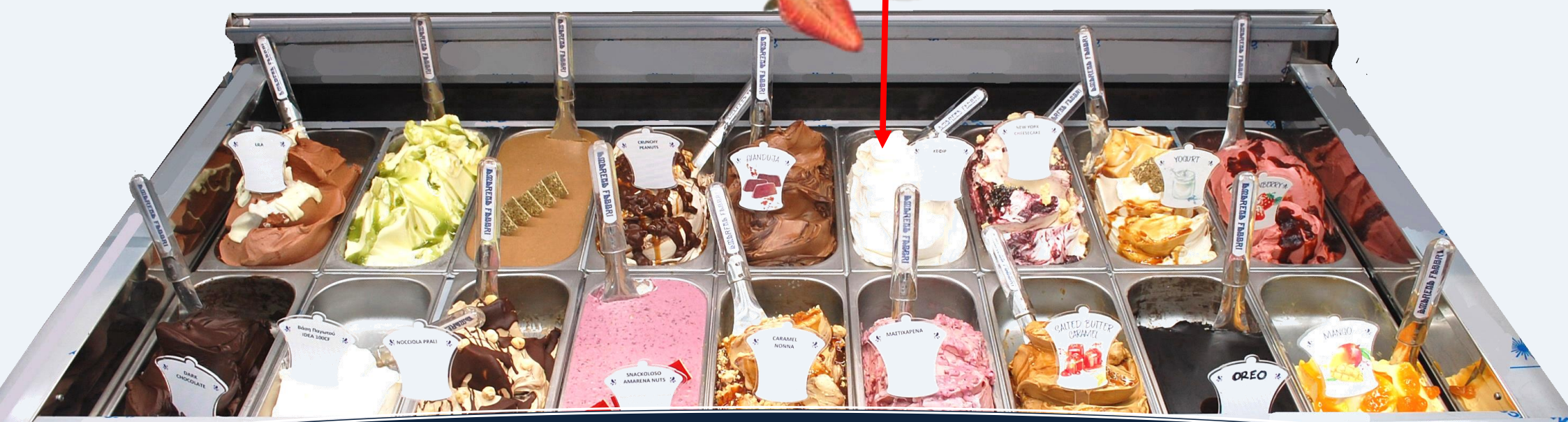
183014 СИМПЛЕ КЕФИР 1300гр.
 180308 мляко 3,5% (55оС) 3000гр.

Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти
 Заедно, оставяме сместа поне 20мин да узрее и
 пускаме в сладоледена машина
Декорация: 183138 вариегато ЯГОДА или
 183112 Вариегато Амарена лайт



имате ли интерес
към този артикул?

ДА	НЕ
-----------	-----------



Витрина 1 ФАБРИ СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.

ФАБРИ
1905

ФАБРИ
1905

ФАБРИ
1905

ФАБРИ
1905

Ice cream peanuts
ФЪСТЪК
сладолед



182926
180308

Основа сладолед
ДЕЛИПЕЙСТ Фъстък
Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%

1000гр.
80-100гр.
50гр.

Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти
заедно и пускаме в сладоледената машина
Декорация: 183110 вариегато фъстък и
183115 вариегато МУ.



имате ли интерес
към този артикул?
ДА НЕ



Витрина 1 ФАБРИ СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.

ФАБРИ
1905

ФАБРИ
1905

ФАБРИ
1905

ФАБРИ
1905

Ice cream New York Cheesecake
НЮ ЙОРК
ЧИЗКЕЙК
СЛИВИ



181806
180308

Основа сладолед
Делипейст НЮЙОРК
Инверт захар УНИГЛАД
Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%

1000гр.
75гр.
30гр.
120гр.

Начин на работа: Хомогенизираме всичките
продукти заедно и пускаме в сладоледената
машина
Декорация: 183149 Вариегато СЛИВИ
и изпечен пате сукри (по рецепта)



имате ли интерес
към този артикул?

ДА

НЕ

НОВО!



Витрина 1 ФАБРИ СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.

ФАБРИ
1905

ФАБРИ
1905

ФАБРИ
1905

ФАБРИ
1905

Ice cream strawberry
ЯГОДА
сладолед



182903

Основа сладолед
ДЕЛИПЕЙСТ Ягода

1000гр.
80-100гр.

Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти
заедно и пускаме в сладоледената машина
Декорация : 183138 Вариегато ЯГОДА



имате ли интерес
към този артикул?
ДА НЕ



Витрина 1 **ФАБРИ** СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.

ФАБРИ 1905 **ФАБРИ** 1905 **ФАБРИ** 1905 **ФАБРИ** 1905

Ice cream Gianduja
ДЖАНДУЯ/лешник
 Сладолед



	Основа сладолед	1000гр.
182917	ДЕЛИПЕЙСТ Джандуя	80-100гр.
181806	Инверт захар УНИГЛАД	25гр.
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	60гр.

Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина



имате ли интерес към този артикул?

ДА	НЕ
-----------	-----------



Витрина 1 ФАБРИ СЛАДОЛЕДАРТОЗА 2023г.



Ice cream caramel
КАРАМЕЛ
сладолед



182909

Основа сладолед
ДЕЛИПЕЙСТ Карамел

1000гр.
20гр.

Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина
Декорация : 183115 Вериегато МУ



имате ли интерес
към този артикул?




ДА

НЕ



Витрина **1** ФАБРИ СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.

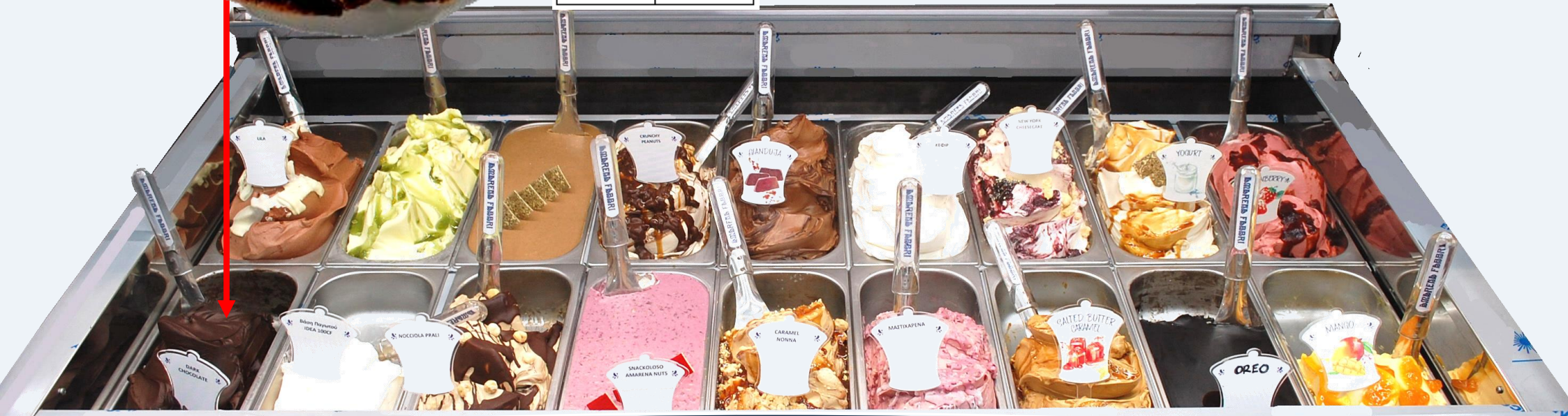


<p>Dark Chocolate ЧЕРЕН ШОКОЛАД</p> 	<p>182814 СИМПЛЕ екстра дарк шоколад 1500гр. Вода (55oC) или мляко 3,5% (55oC) 182705 Фабрисофт 2500гр. 10гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация: 183141 Вериегато НУТИ НЕРО</p>  
--	---	---







имате ли интерес
към този артикул?

ДА **НЕ**



Витрина 1 ФАБРИ СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.



<p>Ice cream praline ПРАЛИНЕ Сладолед лешник</p> 	<p>182924 Основа сладолед ДЕЛИПЕЙСТ Ночиола ПРАЛИН 110гр.</p>	<p>1000гр. Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183105 Вериегато Лешник крокан</p>	
<p>Ice cream nocciola prali НОЧИОЛА ПРАЛИНА Сладолед лешник</p> 	<p>182924 Основа сладолед ДЕЛИПЕЙСТ Ночиола ПРАЛИН 80-100гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 50гр. 181806 Инверт захар УНИГЛАД 25гр.</p>	<p>1000гр. Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация : 183105 Вериегато Лешник крокан или 183129 вериегато нути</p>	



Витрина **1** ФАБРИ СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.

ФАБРИ
1905

ФАБРИ
1905

ФАБРИ
1905

ФАБРИ
1905

Ice cream yogurt
ЙОГУРТ
сладолед



182801	Основа сладолед	1000гр.
181806	Фабрийогурт	30гр.
180308	Инвертзахар УНИГЛАД	25гр.
	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	50гр.

Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина.
Декорация: 183112 Вериегато Амарена лайт



имате ли интерес
към този артикул?

ДА

НЕ







Витрина 1 ФАБРИ СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.

ФАБРИ
1905

ФАБРИ
1905

ФАБРИ
1905

ФАБРИ
1905

Granita Mango МАНГО гранита	 	183006	симпле МАНГО	1500гр.	Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183118 Вериегато манго	 
			Вода	3000гр.		
		180606	Жилк	10гр.		
		182813	Паматис (по желание)	200гр.		

имате ли интерес към този артикул?

ДА	НЕ
-----------	-----------

НОВО!



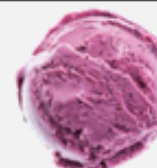
Витрина 1 ФАБРИ СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.

ФАБРИ 1905 **ФАБРИ 1905** **ФАБРИ 1905** **ФАБРИ 1905**

Ice cream amarena	183011	СИМПЛЕ амарена	една опаковка	1500гр.
АМАРЕНА	180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	2опаковки	3000гр.
сладолед	180606	Жилк		10гр
	182957	ДЕЛИПЕЙСТ мастиха (по желание)		130гр.



Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина
 Декорация: 183112 Вериегато Амарена лайт



имате ли интерес към този артикул?

ДА	НЕ
----	----




НОВО!



Витрина **1** ФАБРИ СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.



Granita Limoncello
ЛИМОНЧЕЛО
гранита



182805	СИМПЛЕ Лимончело	1250гр.
	Вода	2500гр.
180606	Жилк	10гр.

Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина.



имате ли интерес към този артикул?

ДА **НЕ**



Витрина 1 ФАБРИ СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.



ОСНОВНА КАТЕГОРИЯ : БАЗИ/ОСНОВА НА СЛАДОЛЕД (fior di latte)

БАЗА НЕВЕПАН С

код 182701
nevepan 50C

СГЪСТИТЕЛ
"НЕВЕПАН С"
ПО ТОПЪЛ МЕТОД
с пастъризатор
и
сладоледена машина



СГЪСТИТЕЛ "НЕВЕПАН С" - nevepan 50C ПО ТОПЪЛ МЕТОД (fior di latte)

		5,5 % масленост	6,5 % масленост	6,5 % масленост	6,5 % масленост	7,5 % масленост	8,5 % масленост	с жълтък на прах
180308	Мляко 3,5% ELLE&VIRE	7.150 гр.	6.650 гр.	6.430 гр.	6.600 гр.	6.350 гр.	5.850 гр.	6370 гр.
	Кристална захар	1.400 гр.	1.500 гр.	1.465 гр.	1.300 гр.	1.450 гр.	1.000 гр.	1380 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	800 гр.	1.200 гр.	1.260 гр.	1.100 гр.	1.500 гр.	850 гр.	1500 гр.
182701	Сгъстител НЕВЕПАН 50C FABBRI	370 гр.	350 гр.	360 гр.	400 гр.	350 гр.	310 гр.	350 гр.
181809	Инвертозахар	130 гр.	150 гр.	125 гр.	100 гр.	200 гр.	80 гр.	200 гр.
	Мляко на прах 1%	150 гр.	150 гр.	360 гр.	400 гр.	150 гр.	310 гр.	100 гр.
	Гликози				100 гр.		80 гр.	
182204	Туорло ди ово (подсладени жълтъци)						1520 гр.	
	Жълтък на прах							100 гр.
		10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.	10.000гр.	

НАЧИН НА РАБОТА

- Сипваме млякото, половината количество захар и инвертозахар в пастъризатор.
- Когато температурата стане на 45°C, добавяме сухото мляко на прах, останалото количество захар и сгъстител НЕВЕПАН 50C.
- (Предварително хомогенизираме тези продукти, за да се разтопят по-лесно в млякото).
- Накрая, добавяме млечната сметана в процеса на замразяване на 50°C.

Важно: много малко количество сгъстител "НЕВЕПАН С" (само 50гр. сгъстител върху 1лт.мляко)

Предимства:

"НЕВЕПАН С": Специален за топъл метод, 100% натурални суровини, много малка доза (50гр./1лт.мляко), съобразява се с всяко различно желание за структура на сладолед. Винаги стабилна и здрава структура.

База



имате ли интерес
към този артикул?

ДА

НЕ



Витрина 2 ФАБРИ СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.

ФАБРИ

ФАБРИ

ФАБРИ

ФАБРИ

Snackoloso Speculoos БИШКОТИ ЛОТУС сладолед	Основа сладолед 1000гр. 183153 ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСО 250гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 130гр. 182927 ДЕЛИПЕЙСТ бишкоти 35гр.	Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация: Вериегато ВАРИЕГАТО СНАКОЛОСО
---	---	---



имате ли интерес
към този артикул?

ДА **НЕ**



Витрина 2 **ФАБРИ** СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.



Ice cream milk pie NONNA
Galaktobureko

МЛЕТНА БАНИЦА
ГАЛАКТОБУРЕКО
НОНА сладолед



192952
180308

Основа сладолед
ДЕЛИПЕЙСТ НОНА
Мляко3,5% ELLE&VIRE

1000гр.
65гр.
30гр.

Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пусваме в сладоледената машина **ДЕКОРАЦИЯ** : Поставяме етаж от сладкарски крем (КРЕМ ФЛУ 320гр, делипейст НОНА 35гр, сироп 100гр, инвертзахар 400гр, вода 500гр. Хомогенизираме всичко заедно) . Последователно подреждаме сладолед и етажи от печени кори КАСАНДА намазани с масло и сиропирани.



НОВО!

имате ли интерес
към този артикул?
ДА **НЕ**



Витрина 2 ФАБРИ СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.



<p>Ice cream NONA/ХОСОFINE</p> <p>ШОКОЛАДОВ СЛАДОЛЕД НОНА ШОКОФАЙН</p> 	<p>Основа сладолед</p> <p>192952 ДЕЛИПЕЙСТ НОНА</p> <p>180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%</p> <p>184912 КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"55</p> <p>1000гр.</p> <p>50гр.</p> <p>200гр.</p> <p>300гр.</p>	<p>Начин на работа: Разтопяваме кувертюра ШОКОФАЙН заедно с млякото. Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина</p> <p>Декорация: с трохи от темперан КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"55</p>   
---	---	---



имате ли интерес
към този артикул?



ДА **НЕ**

НОВО!

Витрина **2** ФАБРИ СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.

ФАБРИ **ФАБРИ** **ФАБРИ** **ФАБРИ**

1905

<p>Ice cream kadaif</p> <p>Сладолед МАСТИХА ХИОС КАДАИФ</p> 	<p>Основа сладолед 1000гр.</p> <p>180306 ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР 250гр.</p> <p>181809 ИНВЕРТЗАХАР 100гр.</p> <p>180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 100гр.</p> <p>182957 Делипейст МАСТИХА ХИОС 65гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледена машина</p> <p>Декорация: със сиропиран кадаиф и ШАМ ФЪСТЪК</p>	
---	---	--	---

имате ли интерес към този артикул?

ДА **НЕ**

НОВО!



Витрина 2 **ФАБРИ** СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.



Ice cream cream catalana

КРЕМ
КАТАЛАНА



	Основа сладолед	1000гр.
	Вода	350гр.
181806	Инверт захар УНИГЛАД	200гр.
192952	ДЕЛИПЕЙСТ НОНА	140гр.
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	350гр.
180802	сладкарски крем ФЛУ	210гр.

Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и ги обединяваме с ОСНОВАТА СЛАДОЛЕД
Пускаме в сладоледената машина.
ДЕКОРАЦИЯ : Канела



70



НОВО!

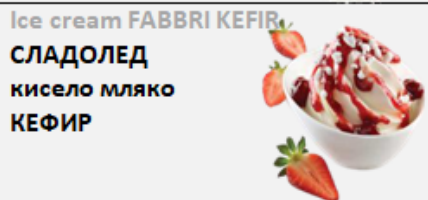
имате ли интерес
към този артикул?

ДА	НЕ
-----------	-----------



Витрина 2 **ФАБРИ** СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.





Ice cream FABBRI KEFIR
СЛАДОЛЕД
 кисело мляко
 КЕФИР

183014 СИМПЛЕ КЕФИР 1300гр.
 180308 мляко 3,5% (55оС) 3000гр.

Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти
 Заедно, оставяме сместа поне 20мин да узрее и
 пускаме в сладоледена машина
Декорация: 183138 вариегато ЯГОДА или
 183112 Вериегато Амарена лайт



имате ли интерес
 към този артикул?



ДА **НЕ**

НОВО!



Витрина 2 ФАБРИ СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.



<p>Ice cream banana split БАНАНА СПЛИТ сладолед</p> 	<p>Основа сладолед 1000гр. 182904 ДЕЛИПЕЙСТ Банан 600гр. 182958 ДЕЛИПЕЙСТ СОЛЕН КАРАМЕЛ 180301 Млечна сметана 35% ELLE&VIRE 100гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина Декорация: 183115 Вериегато МУ, 183129 Вериегато НУТИ лешник/какао</p>	
--	--	---	---






имате ли интерес към този артикул?

ДА **НЕ**



Витрина 2 ФАБРИ СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.



<p>Ice cream Pistachio ШАМ ФЪСТЪК сладолед</p> 	<p>Основа сладолед Шам фастък (F) 182935 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%</p> <p>1000гр. 80-100гр. 50гр.</p>	<p>Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина.</p>  
---	--	---

имате ли интерес към този артикул?

ДА **НЕ**



Витрина 2 ФАБРИ СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.

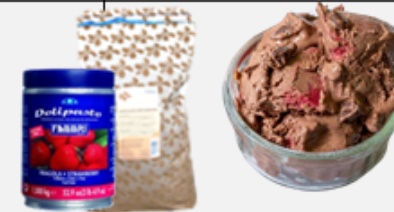
ФАБРИ ФАБРИ ФАБРИ ФАБРИ

Ice cream LILA
Ягода / шоколад
сладолед



184913	Основа сладолед	1000гр.
180308	МЛЕЧЕН кувертюр "ШОКОФАЙН"	280гр.
182903	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% (65оС)	280гр.
	Ягода ДЕЛИПЕЙСТ	60гр.

Начин на работа : Хомогенизираме топлото мляко с разтопения кувертюр и хомогенизираме с основата. На края добавяме делипейст ягода и пускаме в сладоледената машина.



имате ли интерес
към този артикул?

ДА	НЕ
-----------	-----------

НОВО!



Витрина 2 **ФАБРИ** СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.



Ice cream biscotti nutty

НУТИ
БИСКВИТЕН
сладолед



Основа сладолед

182927 ДЕЛИПЕЙСТ бишкоти
180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%

1000гр.
80гр.
80гр.

Начин на работа: Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина.
Декорация: 183141 Вериегато НУТИ НЕРО и изпечени бисквити кукис ОРЕОН (по рецепта)



имате ли интерес
към този артикул?

ДА

НЕ

НОВО!



Витрина 2 ФАБРИ СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.

ФАБРИ ФАБРИ ФАБРИ ФАБРИ

Ice cream MILK XOCOFINE

**ШОКОЛАДОВ
МЛЕЧЕН
СЛАДОЛЕД
ШОКОФАЙН**



180308
184913

Основа сладолед 1000гр.
Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 200гр.
МЛЕЧЕН кувертюр "ШОКОФАЙН" 250гр.

Начин на работа: Затопляме млякото на **65-70°** и добавяме разтопения кувертюра ШОКОФАЙН 55 и хомогенизираме. Обединяваме с приготвената основа сладолед и пускаме в сладоледената машина
Декорация: ДЕЛИПЕЙСТ СТРАЦИАТЕЛА ФАБРИ





имате ли интерес
към този артикул?
ДА **НЕ**



Витрина **2** ФАБРИ СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.

ФАБРИ **ФАБРИ** **ФАБРИ** **ФАБРИ**

<p>Ice cream Tiramisu cream cheese ТИРАМИСУ КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР</p> 	<p>Основа сладолед 1000гр. 180306 ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР 220гр. 182901 Делипейст тирамису 40 гр. 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 150гр. 181806 Инвертозахар 100гр.</p>	<p>Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно и пускаме в сладоледената машина. Декорация : парвета пандишпан от СУПЕР БИСКУИТ със Сантос кафе 40о ЛУКСАРДО</p>	
---	---	--	---



Витрина 2 **ФАБРИ** СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.



NEVIA / STEVIA

СЛАДОЛЕД
ЛЕШНИК/НОЧИОЛА
БЕЗ ЗАХАР



182710 Невиа - Nevia 1.000 гр.
180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% 2.600гр.
182940 Ночиола КРЕМОЗА 1.800 гр. 300гр.

Начин на работа : Хомогенизираме всичките продукти заедно,
в миксер и оставяме сместа да почине за 60мин. в хладилника
Пускаме в сладоледената машина.



имате ли интерес
към този артикул?

ДА

НЕ

НОВО!



Витрина 2 ФАБРИ СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.

ФАБРИ ФАБРИ ФАБРИ ФАБРИ

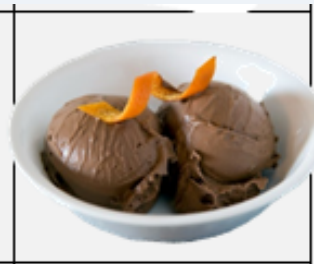
NEVIA CACAO / STEVIA
НЕВИЯ - ШОКОЛАДОВ
 със **СТЕВИЯ**
 сладолед



STEVIA
 NATURAL
 100%
 Vegan

182710 Невия - Nevia 1.000 гр.
 180308 Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%* 2.700гр.
 Какао 200гр.
 *Вместо мляко ЕЛ Е ВИР 3.5% може да се ползва
 напитка ХОПЛА за получаване на МЛЕЧЕН СЛАДОЛЕД
 без захар и без лактоза

Начин на работа : Хомогенизираме всички продукти заедно,
 оставяме сместа да узрее в хладилника за един час и пускаме в
 сладоледената машина.
 Декорираме с филиран изпечен бадем



имате ли интерес
 към този артикул?


ДА **НЕ**



Витрина 2 ФАБРИ СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.

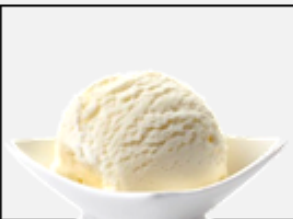


NEVIA / STEVIA
НЕВИЯ ВАНИЛИЯ
 със **СТЕВИЯ**
 сладолед



182710	Невия - Nevia	1.000 гр.
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	2.500гр.
090225	Натурална ванилия (шушулки)	2бр.

Начин на работа : Хомогенизираме всички продукти заедно, със семената от натуралната ванилия и оставяме сместа да узрее в хладилника за един час и пускаме в сладоледената машина.
 Декорираме с филиран изпечен бадем



имате ли интерес към този артикул?

ДА	НЕ
-----------	-----------



Витрина 2 ФАБРИ СЛАДОЛЕД АРТОЗА 2023г.



НОВО!

ПОРЪСКА „ПОРИДЖ“ / PORRIDGE
ЗА СЛАДОЛЕД

181601	Флорента	500гр.
280260	Овесени снежинки КУАКЕР	500гр.
181401	Шоколадови капки или	200гр.
181408	фъстъчено масло на капки	200гр.
090220	Бадем бланширан филиран суров	200гр.
184302	захаросани ПОРТОКАЛОВИ КОРИ или	200гр.
184301	ЧЕРЕШИ захаросани на кубчета	200гр.
184305	Диви червени кранбериз	200гр.
	Стафиди	200гр.
	Лешници едро натрушени	200гр.
	Шам фъсрък едро натрушен	200гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме всичките продукти заедно и печем в фурната. После натрушаваме.



имате ли интерес
към този артикул?

ДА

НЕ



Συμμετέχουμε!

artoza

3-6 ΜΑΡΤΙΟΥ 2023

METROPOLITAN EXPO



Alma Libre

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά!

Alma Libre

КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР