

ДИАВИВА КЕЙК БЕЗ ЗАХАР С КРЕАТИН**DIAVIVA NO SUGAR CAKE****Основна рецепта**

<u>210362</u> ДИАВИВА КЕЙК БЕЗ ЗАХАР	1000 гр.
<u>560101</u> НАТУРАЛЕН КРЕАТИН	95гр.
Яйца	350 гр.
Слънчогледово олио*	300 гр.
Вода	200 гр.

Слагаме в басана на миксера първо течните съставки, вода, олио и яйца и после ДИАВИВА БЕЗ ЗАХАР и натуралния креатин. С представка перо разбиваме на бавна скорост за 4мин. до пълна хомогенизация.

Разпределяме по 50гр. във форми лале и печем. Така във всеки мъфин ще имаме по 2,5гр. Креатин.

Печене: КЕЙК 170°C за около 40 – 45мин.

МЪФИНИ 190°C за около 18 – 20мин.

*За по влажна структура и по голяма трайност, препоръчваме да ползвате тройно рафинирано и фракционирано рапичното олио Бунге бакерс КАНОЛА (код 180203)

**ХАРАКТЕРИСТИКА/ ИНФОРМАЦИЯ ЗА ДИАВИВА КЕЙК БЕЗ ЗАХАР С КРЕАТИН**

Влажен КРЕМОВ КЕЙК, БЕЗ ЗАХАР, основан на малтитол (натурален пшеничен подсладител) за хора спазващи диета или специален хранителен режим както и хора с диабетични проблеми. Стабилна и вкусна основа за кейкове и мъфини БЕЗ ЗАХАР и иновационни печива както кейкове с мента, със спанак, с краставици или моркови. Богата основа за класически кейкове БЕЗ ЗАХАРкато плодови кейкове с пресни плодове, какао, канела и др. Тези продукти са обогатени с креатин,който увеличава мускулната сила и енергия,подходящи за спортуващи,така и за хора, който искат да подържат активен начин на живот. Креатина помага за повишаване на физическата издръжливост и е отличен избор за всеки, който се стреми към повече енергия през деня, без да прави компромис с вкуса.

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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 560101

НАТУРАЛЕН КРЕАТИН (100%) ЗА СЛАДКАРТВО СПАРТАН СИЛА / Spartan Strength

СЪСТАВ: Микронизиран Креатин монохидрат (200 mesh)

Описание на продукта:

Креатин монохидрат микронизиран 200 mesh представлява чиста форма на креатин, която е ултра фино смляна, за да осигури по-добра разтворимост и усвояемост. Това е 100% креатин монохидрат, обработен до степен 200 mesh, което означава, че той има по-фини частици в сравнение с обикновения креатин, което води до по-бързо и по-ефективно абсорбиране в организма.

Креатинът е естествено срещаща се съставка в мускулните клетки, която помага за производството на енергия по време на интензивни упражнения. Той играе ключова роля в доставянето на бърза енергия за мускулните контракции, като се използва основно при краткотрайни и високоинтензивни физически активности като вдигане на тежести, спринт и силови тренировки.

Ползи от приема на креатин :

1. Повишена сила и издръжливост:

Креатинът подпомага синтеза на АТФ (аденозин трифосфат), който е основният източник на енергия за мускулните клетки. Повишените нива на АТФ подобряват представянето по време на тренировки и увеличават способността за извършване на по-големи натоварвания.

2. Бързо възстановяване:

Чрез подобряване на енергийните резерви на мускулите, креатинът спомага за по-бързото възстановяване след интензивни тренировки, което намалява времето за почивка между сериите и тренировките.

3. Увеличаване на мускулната маса:

Креатинът подпомага увеличаването на обема на мускулните клетки, което води до по-голяма хидратация и мускулен растеж. Това води до по-плътни и по-силни мускули.

4. Подобрена мускулна издръжливост:

Поддържайки нивата на енергия в мускулите, креатинът може да удължи времето, през което те могат да работят ефективно, което го прави идеален за спортисти и активни хора, които искат да извлекат максимума от тренировките си.

Предимства:

Микронизиран за максимална абсорбция: Технологиата 200 mesh осигурява супер фина текстура, която се разтваря лесно във вода или друга течност и се абсорбира по-бързо в мускулите. Това прави продукта идеален за бързо действие и оптимални резултати.

100% чист креатин: Нашият креатин монохидрат не съдържа добавки, пълнители или консерванти. Гарантираме най-високо качество, като предоставяме максимални ползи за вашите тренировки.

Подходящ за всички видове спорт: Независимо дали сте професионален атлет или любител на фитнеса, креатинът ще подобри вашите физически способности и резултати.

Научно доказана ефективност: Креатинът е един от най-добре изследваните добавки, доказал своята безопасност и ефективност при подобряване на спортните резултати и мускулния растеж.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 30гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	1181 kJ / 273 kcal
МАЗНИНИ	0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.
Сол	0гр.

ДОЗИРОВКА-ИНФОРМАЦИЯ:

Препоръчително количество за приемана на креатин за мъже (тегло 75-80к) е 5гр на ден.

Препоръчително количество за приемана на креатин за жена (тегло 55-65к) е 5гр на ден.

(средно потребители на месо получават 2-2,5гр. на ден, креатин)

За всяка рецепта пише точното количество добавяне креатин.

ПРОИЗВОДИТЕЛ: Произвежда се в ЕО за АРИСТЕОС ЕООД –
1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: 24 месеца (да се консумира до 6 месеца след като се отвори

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура + 10 о/С 15оСю

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: 210362

ДИАВИВА КЕЙК БЕЗ ЗАХАР

**Основа за висококачествени
крим кейкове, мъфини, пандишпани, кукис, тарти
и други печива БЕЗ ЗАХАР**

DIAVIVA NO SUGAR

Състав: Пшенично брашно, малтитол*, обезмаслено мляко на прах, картофено нишесте, слънчогледово олио, стабилизатори: дифосфат (E450) и натриев карбонат (E500), емулгатори: E471 и E475, млечни протейни, сол, оризово нишесте, натурален сгъстител гума ксантан, натурални аромати, натурални пшенични ензими

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	309KCAL (1292KJ)
ПРОТЕИНИ	5,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	80,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	3,1 гр.
МАЗНИНИ	3,5 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,1 гр
ФИБРИ	1,4 гр.
СОЛ	1,5 гр

Опаковка : чувал 5кг. е

Произведено от CREDIN - ORKLA

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

Срок на годност: виж опаковката (9 месеца след производството)

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



***Малтитол (Maltitol, E965)**- това е името на естествен подсладител, който се извлича от зърнено нишесте и принадлежи към групата на подсладителите, по-известни като полиоли.

Той има мек сладък вкус, много близък до този на обикновената захар и сладостта му се равнява на около 90% от тази на захарта. Спомага за по-лесен контрол на телесното тегло.

Малтитолът се абсорбират бавно в храносмилателния тракт. Следователно когато се използва като подсладител, рязкото покачване на нивото на глюкозата в кръвта и на инсулиновия отговор е значително редуцирано.



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 гранясва.

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. Волуяк 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

