

## СУСАМЕНА ТОРТА КАРАМЕЛ -ПАСТЕЛЕРО



### СЪСТАВ:

Пандишпан Супер бискуйт  
Крем Пасталеро -етаж  
Сусамов мус  
Хрупкава основа със сусам -етаж  
Глазура – гласаж сусам



### 1 - Пандишпан Супер бискуйт:

180701	Супер бискуйт КОМПЛЕТ	1.000 гр.
	Яйца	600 гр.
	Вода	200 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркате всички материали заедно за 1 минута на първа скорост, после за 6-8 минути на 3-та скорост и след това пак за една минута на първа скорост. За съд (тепсия) 50 x 70 слагаме двойно количество. Поставяме сместа в райфта или тепсия.

Печене: За фурна с топъл въздух 180°С - Друга фурна 200°С  
Време: 30-40 минути в зависимост от размера

### 2 – Сусамов мус:

290601	Сусамен крем	500гр.
180308	Млечна сметана ELLE&VIRE	1.000гр.
180308	Прясно мляко 3.5% ELLE&VIRE	200гр.
180903	Фонд Роял BAKELS	150гр.
		1.850кг.



### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

.В хладко(30-35оС) мляко разтворете фонд роял, сусамовия крем и хомогенизирайте трите смеси. След това от избития млечен крем добавяйте на няколко пъти.

### 2. Хрупкава основа:

181601	Флорента КОМПЛИТ	150гр.
290304	Сусам суров /1.000гр.	150гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Печем суровия сусам с Флорента. След което се счукват на малки парченца или ги оставяме на лист (като етаж) в средата на тортата.

### 3. Крем Пасталеро –етаж:

181203	Крем Пасталеро	1.000гр.
	вода	200гр.
180903	Фонд Роял BAKELS	150гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Загряваме водата до 30-35оС и прибавяме Фонд Роял – хомогенизираме добре и накрая Пасталеро. Полагаме като междинен етаж в средата и върху него поръсваме с флорента/сусам (или сусамов лист).

#### ЗАБЕЛЕЖКА:

Крем Пасталеро може да се изсипе във форма или тава да замръзне във фризера и тогава да го използваме.

#### 4. Глазура – гласаж сусам

180415	Топло желе сапфир неутрално BAKBEL	320гр.
	Вода	190гр.
290601	Сусамен растителен крем	700гр.

#### ИЗПЪЛНЕНИЕ

Кипвате водата с топлото желе. По желание може да декорирате ивици с Даймонд глаже(180424) шоколад или Гласаж шоколад на FABBRI(181202).

#### СГЛОБЯВАНЕ

- |    |                               |        |
|----|-------------------------------|--------|
| 1. | Пандишпан Супер бискуйт около | 100гр. |
| 2. | Баваруаж Сусам около          | 300гр. |
| 3. | Пандишпан Супер бискуйт около | 100гр. |
| 4. | Крем Пастелеро около          | 150гр. |
| 5. | Хрупкава основа около         | 100гр. |
| 6. | Пандишпан Супер бискуйт около | 100гр. |
| 7. | Баваруаж Сусам около          | 150гр. |
| 8. | Глазура – гласаж сусам около  | 200гр. |

[https://youtu.be/TVSm\\_pDnXnU](https://youtu.be/TVSm_pDnXnU)  
<https://www.youtube.com/watch?v=Mr6KjtL1Ql8&t=280s>

Видео рецепта, след 6-та мин.  
натиснете тук



#### ХАРАКТЕРИСТИКА НА СУСАМЕНА ТОРТА КАРАМЕЛ ПАСТЕЛЕРО / серия „СУСАМ ОТВОРИ“

Три етажа от пухкав и ароматен ВАНИЛОВ ПАНДИШПАН произведен от пресни яйца, между тях иноваторски ТАХАНОВ МУС и етаж от хрупкав карамел ФЛОРЕНТА с ФИЛИРАНИ БАДЕМИ. Глазура, много специален издразлив, стабилен и мек ТАХАНОВ гласаж, неутрален на вкус, осигуряващ дълга трайност и отличен разрез.

#### 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



## 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 спок много различен от този който представяме.

180701	<b>СУПЕР БИСКУИТ</b> Ванилов пандишпан			Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура. Не се рони..Подходяща за замразяване.	Изключителен аромат и вкус. Смес за ванилов пухкав пандишпан, готов за употреба.Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, емулгатори. обезмаслено мляко на прах, набухватели,аромати.
180301	<b>Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% - Норманди 1 лт.</b>			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
010101	<b>Растителен крем ХОПЛА 26,7%</b>			със захар. За декорация, зафилване, ганажи, мусове, сладкарски кремове и всяка сладкарска употреба.	ТРОЙНО РАФИНИРАНИ, ФРАКЦИОНИРАНИ, КОКОСОВОПАЛМОВИ МАЗНИНИ 26,7%. Осигурява кремова, стабилна, плътна структура, изключително вкусна и ароматна. С голям и много стабилен обем (2,9пъти) след разбиване, с голяма трайност и ефирен вкус. Не изсъхва и не се напуква.
180802	<b>КРЕМ ФЛУ</b> сладкарски крем студен метод чувал 10к.			Овкусява се отлично с делипейст. Отлична хомогенизация с млечна, растителна сметана или маренга. По студен метод.	-Основен на картофено нишесте -Готов за всяка сладкарска употреба (съдържа захар, пълномаслени млека) -Бързо и стабилно производство (300-400гр. КРЕМ ФЛУ-1000гр. студена вода) - Много богат млечен вкус. - Мека и кадифена структура.
180903	<b>ФОНД РОАЯЛ</b>			<b>РЕБОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО</b>	-Пухкава, ефирна плътна структура която не се гумира, дори и след замразяване. -Не се напуква. -Винаги свежа и нежна структура. -Поема всеки вид овкусяване и оцветяване. -Задължителен продукт при всяко замразяване на крем. -„Заклучва“ влагата, осигурява трайност
290601	<b>СУСАМЕН КРЕМ</b>			Основани на класическия тахан предлагаме една много интересна иновация. <b>СУСАМЕН КРЕМ</b> Смлян измит и почистен натурален сусам (тахан), хомогенизиран със захари (гликоза и захарен сироп), заедно със природни растителни мазнини. <b>Сладък СУСАМЕН-ТАХАНОВ КРЕМ</b> за всяка сладкарска и хлебарска употреба.	<b>СУСАМЕН КРЕМ</b> -Готов за използване. -Мека консистенция. -Подходящ за печене. -За всяка сладкарска употреба. глазури, пълнежи или друго -Подходящ за замразяване. -Пълнеж за всеки вид сладкиш. -Много стабилно качество. -Изключителен вкус. -Природни сусамени аромати
181203	<b>ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ</b> пастелеро опаковка 7кг.			Млечно-карамелов крем за пълнежи,глазури и всяка сладкарска нужда. Пълнеж за красани, мъфини и всеки вид печива. Термоустойчив. 71brix, 8-10% притейни.	Отлична карамелова плътност, гладка структура, гъвкав (замразява се), поема алкохолни настойки, млечен, маслен и сметанов крем, идеален в комбинации с ядки, пасти или други овкусители. Идеален готов пълнеж за шоколадови бонбони.



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180701 **СУПЕР БИСКУИТ - Super biquit**  
**СМЕС ЗА ПАНДИШПАН И РУЛО**

**Състав:** Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, емулгатори: E472b, E472a, E472e, обезмаслено мляко на прах, набухватели E500, E450, сол, аромати.

Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, лешници или бадеми, от соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	374KCAL (1566KJ)
МАЗНИНИ	2,3гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	83,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	40,5гр.
ПРОТЕИНИ	3,3гр.
СОЛ	1,41гр.
фибри	1,4гр.

**Приложение:** Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура. Не се рони. Подходяща за замразяване.

**Начин на употреба-примерна рецепта:**

	(1)	(2)	(3) РУЛО
СУПЕР БИСКУИТ	1000гр.	1000гр.	1000гр.
ЯЙЦА	600гр	750гр	800гр
ВОДА	200гр	50гр	200гр

Разбъркват се СУПЕР БИСКУИТ и водата на трета скорост за 6-8 минути.

Печете на 170° C за 35-40 мин. и на 230° C за 4-5 мин. за руло.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - KOMPLET.

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

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Сертификати :



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**

Код: 180903

**Фонд роял  
FOND ROYALE****Alma  
Libre****Неутрална сладкарска основа за пълнежи на торти и пасти. Крем баваруаз.****СЪСТАВ:** захар , желатин, декстрози, жълтък от яйца, антиоксидант E551, модифицирано нишесте E 1422, стабилизатори E450, сол, естествени аромати.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	350KCAL (1450KJ)
МАЗНИНИ	2,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	80гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	79гр.
ПРОТЕИНИ	1,5гр.
СОЛ	0,90гр.
НАТРИЙ	0,5гр.

**Опаковка :** кофа 7кг.**Производител :** БАКЕЛС - Белгия**Вносител :** АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

## САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

**Предназначение:**

Основа за неутрален bavarois с отлично поведение в хладилник и фризер, както и в хладилна витрина +4 +6oC. Приготвените кремове с fond royal не се свиват като тези с желатина, заключват влагата и в резултат на това не изсъхват и забавят по естествен път стареенето, запазва се визията на крайните изделия . Лесен за употреба, предоставя възможност за смесване с различни овкусители (DELIPASTE).

**Основен начин на употреба:**

Затопяме 150гр. вода или мляко (20-25oC.) и хомогенизираме с 100гр. ФОНД РОЯЛ.

Получаваме 250гр. неутрална сладкарска база за ползване към всеки вид сладкарска рецепта-крем.

Дозировка : В зависимост от характера на сладкарския крем-пълнеж и текстурата която искаме да се получи

Добавяме това количество неутрална сладкарска база ФОНД РОЯЛ (250гр. разтопен фонд роял в течност) към 1000гр. -1500гр. готов избит крем (сладкарски крем по студен или топъл метод, маслен крем, мус, крем сантиги, крем баваруа, кремове с разбита млечна или растителна сметана или друг вид крем).

Фонд роял е неутрална сладкарска основа за много сладкарски изобретения, цели, нужди и сладкарски текстури.

**Срок на годност:** виж опаковката

(да се консумира до 9 месеца от датата на производството)

**Съхранение – транспортиране :** на сухо и тъмно.**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

**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.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	<b>336KCAL (1384KJ)</b>
МАЗНИНИ	<b>35,1гр.</b>
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<b>24,6гр.</b>
Транс мазнини	<b>1,9гр.</b>
ВЪГЛЕХИДРАТИ	<b>2,9гр.</b>
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	<b>2,9гр.</b>
ПРОТЕИНИ	<b>2,1гр.</b>
НАТРИЙ	<b>30mg.</b>
col	<b>0,07гр.</b>
фибри	<b>0гр.</b>

**Опаковка :** 12бр. X 1 лт. (989гр. е)

Произведено във Франция. ELVIR-50890 CONDÉ-SURE-VIRE.

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



**КОД: 010101 РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО  
 ХОПЛА 1 л.**

**СЕРТИФИКАТ – ОПИСАНИЕ - АНАЛИЗ  
/удостоверение за качество/**

Производство : Европейски съюз – Италия, регион Марсе

**I. ИДЕНТИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТА :**

А. Наименование : **НОРЛА 1 LT – РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО**

Б. Опаковка : Асептична опаковка с дълъг срок на годност – УНТ tetrabric. 12 бр./стек.

В. Баркод : 8000005400043

Г. Срок на годност :въж опаковката

12 месеца от датата на производство.

Във всяка опаковка е описана датата до която е най-добре да се консумира продуктът.

Д.СЪДЪРЖАНИЕ : вода,хидратиранни растителни палмови мазнини 26,7%, захар, стабилизатори E420ii, E463, **млечни** протеини, емулгиращи агенти E472e, лецитин от **соя** E472b, E322, сол, естествени аромати, естествени оцветители бета каротин

**II. СЪХРАНЕНИЕ :** на прохладно място (до 22оС)

Да се пази от пряка слънчева светлина.

Да се съхранява на сухо място.

**III. НАЧИН НА УПОТРЕБА :** преди употреба сложете опаковката в хладилник най-малко за 5 часа.

Разбийте с миксер на голяма скорост.

**IV. САНИТАРЕН СЕРТИФИКАТ :**

Производителят на продукта удостоверява че :

А. Продукта е годен за човешка употреба.

Б. Целия производствен процес, складирането и превоза на продукта е съобразен изцяло със законите и наредбите на Европейския съюз.

В. Продуктът не съдържа геномодифицирани съставки.

Г. Производството е сертифицирано с UNI ISO 9001:2000 (№2178/2)

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	300KCAL (1241KJ)
МАЗНИНИ	26,7гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	25,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	14,3гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	11,9гр.
ПРОТЕИНИ	0,6гр.
СОЛ	0,3гр.
ФИБРИ	0,2гр.

Производител : TORRE-COOPERLAT – ITALIA.

Дистрибутор за България : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – СОФИЯ КВ. ВОЛУЯК УЛ. ЗОРНИЦА 99

Тел. 02 9379999

**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: 180802**

**КРЕМ ФЛУ - Crème Flou**

### **Сладкарски студен крем**

**Състав:** Захар, модифицирано картофено нишесте E1414, суроватка на прах, обезмаслено мляко, млечни протеини, хидратирани растителни мазнини, пълномаслено мляко, сгъстител E401, консервант E202, стабилизатори E450, араматни, оцветители: E101, E160a.

Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, от пшеница или продукти от пшеница, от соя или продукти от соя.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	381KCAL (1596KJ)
МАЗНИНИ	1,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	87,5гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,5гр.
ПРОТЕИНИ	2,8гр.
СОЛ	0,88гр.
фибри	0,7гр.

**Приложение:** Студен сладкарски крем подходящ за печива и замразяване.

Идеален за пълнежи на торти, пасти, су, еклери и тарти. Смес за производство на сладкарски крем по студен метод. Идеална за замразяване и печене.

Лесна за употреба.

Предоставя възможност за добавяне на различни вкусове DELIPASTE.

### **Начин на употреба-примерна рецепта:**

КРЕМ ФЛУ	400гр.
ВОДА (студена)	1000гр

Разбърквате **Крем Флу** и водата на трета скорост за 3-4 минути и имате един готов сладкарски крем.

Може да разбъркате **Крем Флу** в миксера с млечен или растителен крем или с кигие.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

Съхранение – транспортиране : при стайна температура, на сухо.

Сертификати :



**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: 290601**

### **СУСАМЕН КРЕМ** **SESAME SPREAD**

**Сусамен крем за сладкарство и хлебарство.**

**Състав: Тахан (100% смлени семена на сусам), захар, растителни мазнини, хидратирани растителни мазнини, соев лецитин.**

**описание:**

Крем-тахан който произлиза от прясно смлян сусам, добре хомогенизиран със сладки съставки (сироп от захар и глюкоза).

Богат продукт на натурални растителни мазнини (около 33% сусамено олио присъстващ в тахана). Кадифена структура, много богати аромати и мек вкус тъй като танините на тахана стават меки като се хомогенизират с въглехидратите на сиропа.

**Визия :**

цвят слонова кост.

**Приложение – предимства :**

- Използва се като готов крем за всяка сладкарска или хлебарска употреба.
- Може да се размазва със шпакла върху всяко изделие или с пош.
- Има стабилна структура и хомогенизация на стайна температура.
- Във фризер –минусови температури- не се кристализира и запазва структурата си.
- На ниски температури, в хладилника, става мек и течен.
- На високи температури, се карамелизира и става тъмен и може да изгори.
- Идеално се комбинира и се хомогенизира с разтопен натурален шоколад.
- Идеално се хомогенизира с млечна сметана и растителна сметана.
- Има относително тегло по-голямо от другите кремове (пралини, мармалади и др.) и за това осигурява по-голямо тегло на крайните продукти.
- Препоръчва се като пълнеж на печива с кратко време на печене, а не за печива с дълго време за печене.

**Органолипични характеристики :**

Цвят : слонова кост

Миризма : приятен, характерен на тахан и на ванилия.

Вкус : приятен, сладък, характерен на тахан и на ванилия.

Консистенция : кадифена структура, плътен крем.

**Физикохимични характеристики :**

	минимум	максимум
Мазнини %	33%	40%
Влага %		1,5%

**Микробиологичните показатели :**

ОМХ (cfu/g):	< 10 <sup>4</sup>
Enterobacteriaceae (cfu/g):	< 10
cfu/g:	< 10 <sup>3</sup>
дрожди (cfu/g):	< 10 <sup>3</sup>
Салмонела (spp/25g):	няма

**Начин на употреба :****Готов продукт за употреба.**

- Идеален пълнеж за кроасани и палачинки.
- Готов пълнеж за баница-тахан.
- Хомогенизиран със шоколад става идеален пълнеж за шоколадови пралини.
- Идеален готов пълнеж за шоколадови бонбони.
- Готов пълнеж за пурички, мини корнети, птифур и други дребни сладки.
- След водна баня получава течна форма, готова глазура за кейкове, кузунаци мъфини и др.
- Разбит с растителна сметана ХОПЛА се превръща в идеален пълнеж за торти (добър постен крем).
- Впечатляваща глазура върху торти.

Опаковка :12кг.

Произведено във Гърция. ХАИТОГЛУ.

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



**СПЕСИФИКАЦИЯ****ПАСТЕЛЕРО  
ДУЛЧЕ ДЕ ЛЕЧЕ****181203****карамелов крем****за сладкарски нужди**

Състав: гликоза, сироп от фруктоза, пълномаслено **мляко** 22%, вода, захар, обезмаслено **мляко** 9%, агент E202.

**Приложение:** карамелов крем за пълнежи, глазури и всяка сладкарска нужда.  
Пълнеж за круасани, мъфини и всеки вид печива.

**Характерни черти:** Отлична карамелова плътност, гладка структура, гъвкав (позволява и замръзване), поема алкохолни настойки, усвоява лесно млечен, маслен и сметанов крем, реагира идеално в комбинации с ядки, стафиди, сушени кайсии, както и пасти от ядки или други овкусители. Идеален готов пълнеж за шоколадови бонбони. Идеално се свързва с крем сирене.

**Съвети:** Не забравяйте да използвате суха и чиста шпатула при работа с продукта. След като се отвори, да се затваря със собствения капак и да се съхранява както е описано по-горе.

**Опаковка :** кофа**Чисто тегло :** е 7 кг.**Производител :** E.O – MARDEL DULCE DE LECHE Испания**Вносител :** АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв.Волуяк Ул.Зорница 99 тел. 9379999Енергийна стойност за 100гр.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	312KCAL (1319KJ)
МАЗНИНИ	6гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	4,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	57гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	57гр.
ПРОТЕИНИ	7,5гр.
СОЛ	0,4гр.

**Срок на годност :** виж опаковката**Съхранение :** На тъмно, сухо, чисто и проветриво място при температура 12-20С.**Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.**

София .....  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





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

