

## „ДЖОНА ГОЛД“ - Ябълков „Перзипан“ Кейков - Пай

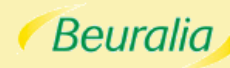
### 1.Стройзел основа:

330103	Сладкарско Брашно М.Х.	75 гр.
184002	Масло 82% бретански –БАУРАЛИЯ	50 гр.
	Захар	50 гр.



### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Измесваме всички продукти ръчно.
- Разтиламе един лист в дъното на формата с дебелина 2-3мм.



### 2. КРЕМ ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК за печене.

181701	Оденбейк - бадемова паста/фарзипан	700 гр.
	Белтъци	220 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% разтопен	250 гр.
330103	СЛАДКАРСКО БРАШНО М.Х.	80 гр.
180603	Набухvatел-Бейкин паунтер – ХЕРКУЛЕС	6 гр.



Хомогенизираме всичките продукти заедно.

С помощта на пош, дресираме спирала върху положената Стройзел основа с височина 5-6мм. Печем на 170°С за около 15 минути /полу-изпечена основа/, след което ще добавим Рич Крем Основа и Ябълки ДЖОАНА ГОЛД и печем на 170°С около 25 – 30 мин.

### 3.Рич Крем Кейк Основа:

180720	Рич Крем Кейк основа Ванилия	1.000 гр.
	Яйца	350 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА	300 гр.
	Вода	225 гр.



### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Слагаме в басана на миксера яйцата, **Канола Ойл** и водата.
- След това слагаме **Рич Крем база Ванилия**.
- Разбиваме за 1 минута на първа скорост.
- Почистваме вътрешните страни на басана и разбиваме отново за 5 минути на втора скорост.
- Накрая добавяме, по желание, ядките или шоколадовите капки една минута преди края на разбиването.

### СГЛОБЯВАНЕ:

В кръгла форма слагаме стройзел. Отгоре слагаме един етаж КРЕМ ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК След това един етаж, РИЧ КРЕМ. От горе поставяме **Ябълки в желе сорт ДЖОАНА ГОЛД - БАКБЕЛ на филийки 70% код: 180414, на кубчета 90% - 10/10мм. Код: 180412 или на кубчета 70% - 7/7 мм. код: 180439.** Поръсваме отгоре, периферно с Филиран бадем и стройзел. Общо Печене на 170° С за 35 - 40 минути.

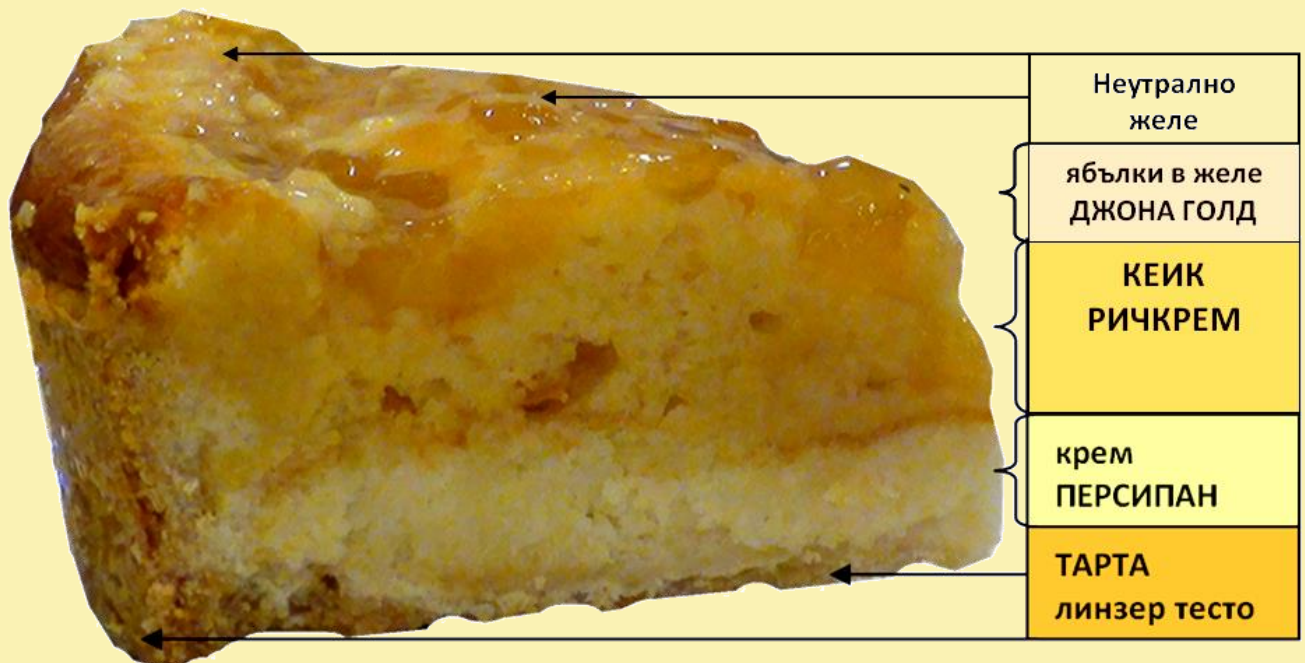
**Глазура - Нейтрална Огледална:****180430 Концентрирано Нейтрално Желе за Топъл Метод (72 Brix) 500 гр.**

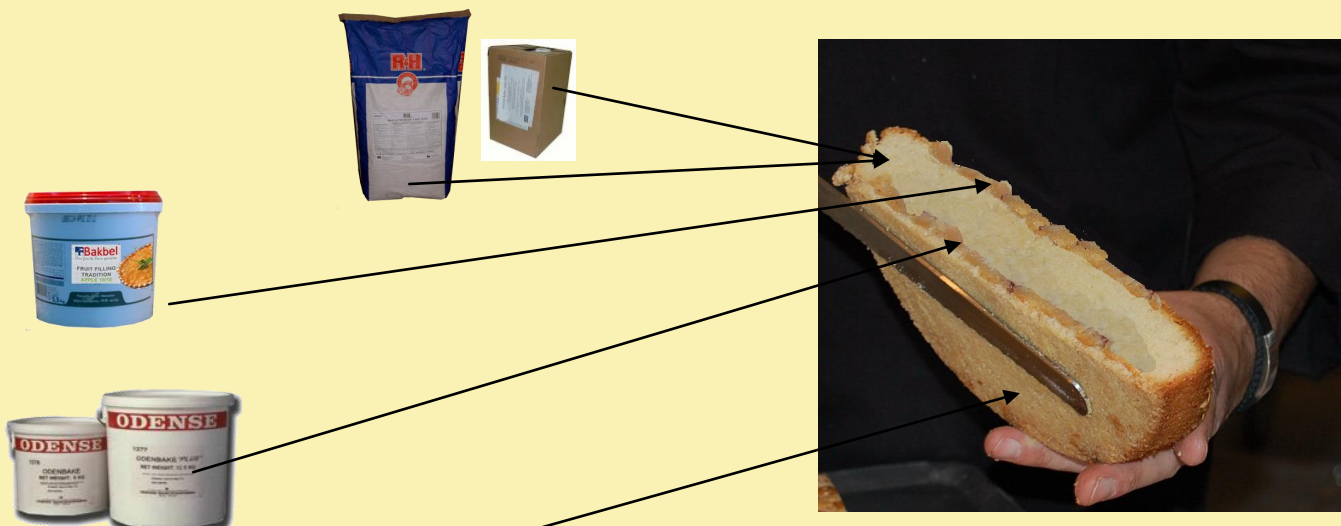
Вода

500 гр.

**НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:**

В касерола кипваме Концентрирано Нейтрално Желе за Топъл Метод с Водата и леко разбъркваме с тел докато се хомогенизира. Сваляме от котлона и охлаждаме до 40° - 45°С, след което тункваме или нанасяме с четка.





Стройзел основа



### **ХАРАКТЕРИСТИКА/ ябълков австрийски перзипан кейков-пай "ДЖОНА ГОЛД"**

Върху хрупкава линзер бисквитена основа, традиционен австрийски бадемов крем ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК. От горе, влажен кекс РИЧКРЕМ и ябълки в желе сорт ДЖОНА ГОЛД. Изключително успешна комбинация, подходящ сладкиш за закуска или комплимент до кафето.

#### **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 срок много различен от този които представяме.

180720	<b>РИЧКРЕМ</b> Смес за американски ванилов крем кейк			Много богат вкус, изключителен аромат, отлична визия много голяма трайност. Ползват се пресни яйца и масло. Подходяща за замразяване.	Основа за висококачествени оригинални влажни американски крим кейкове, мъфини и други печива.
180203	<b>ОЛИО КАНОЛА</b> Бунге бакерс КАНОЛА.			Придава пътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавост на грисините. Подходящ за всяка употреба.	Рапичното олио на БУНГЕ-САЩ, тройно рафинирано, филтрирано и фракционирано, осигурява велурени-кремови структури на кейковете, хрупкавост и трайност на грисините. Здравословно, леко и вкусно с природни аромати, без транс мазнини
330103	<b>СЛАДКАРСКО</b> брашно от мека пшеница			Многа фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : грисини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 26% ПЕПЕЛ 0,55%	Подходящ за всеки вид сладкарска употреба. Високи стойности амилаза и природни ензими. Кокометрия: 280µm falling number (здравина на зърната) минимум 280 абсорбция на вода - waterabsorption: 60%
184015	<b>Масло БАУРАЛИЯ</b> 82%			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)
181701	<b>ПЕРЗИПАН</b> <b>ОДЕНБЕЙК</b>			Смлени бланширани кайсиеви и бадемови ядки Хомогенизирани със захар и яйчни белтъци ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА	-Готов за използване. -Мека консистенция. -Подходящ за печене. -За всяка сладкарска употреба. -Подходящ за сладолед. -Подходящ за замразяване. -Пълнеж за всеки вид сладкиш. -Много стабилно качество. -Изключителен вкус. -Природни аромати на кайсия и бадеми

По желание може да добавим 50-100гр.НОНА върху килограм тесто

192952	<b>Делипейст НОНА</b> <b>РАЧЕЛЕ 1500гр.</b> DELIPASTE NONNA RACHELE			<b>НОВИЯ ДЕЛИПЕЙСТ НА ФАБРИ „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле)</b> представлява сладкарска паста, делипейст, който дава натурални аромати на масло, яйца, брашно и захар Идеално балансиран продукт, на вкус и аромат, способен да предизвика традиционни сладкарски асоциации на домашната аура, мириса и уютта от прегръдката на баба, когато ни е черпила с току-що приготвени домашни сладки и лакомии.	<b>Делипейст „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле)</b> е иноваторски сладкарски продукт, подходящ овкусител за всеки вид сладкарски кремове, глазури или друго. Използва се както всеки делипейст на ФАБРИ  Доза: от 20гр. до 100гр. върху кейкова или бисквитена основа, кремове, мусове, глазури или друго в зависимост от силата на аромата и вкусовете които желаем за нашето изделия.
--------	---	---	---	--	--

Код: 181701

**ПЕРЗИПАН-СМЕС ЗА ПЕЧИВА**  
**ОДЕНБЕЙК - ODENBAKE**

СЪСТАВ: Захар, смлени ядки от кайсия, пастъризиран бeлтъци от **яйца**, смлени **бадеми**, вода, сироп от гликоза, царевично нишесте, консервант: E202.

Опаковка : кашон бкг.

Производител : ОДЕНБАК – ODENBAKE ДАНИЯ

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	393KCAL (1645KJ)
МАЗНИНИ	17гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,2гр.
Мононенаситени	12гр.
Полъненаситени	3,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	50гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	46гр.
ПРОТЕИНИ	8,5гр.
СОЛ	0,06гр.

Подходящ за всяка сладкарска употреба.

За дребни сладки, готов за употреба : с пос, оформяме схемата която желаем и печем на 180-200oC за около 10 мин.

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

Приложение:

Готов продукт с вкус на бадем за приготвяне на бадемoви сладки и различни видове петифури. Бърза и лесна употреба. Крайният продукт съхранява свежестта си за доста дълъг период от време.

Начин на употреба: ОДЕНБАК е ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА.

Оформате формите които желаете и печете на 200 oC за около 10 минути.

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**


Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 10 месеца от датата на производството)

транспортиране : на сухо и тъмно при при стайна температура.

Съхранение : 8oc

София .....

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



КОД	НАБУХВАТЕЛ ХЕРКУЛЕС	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА
180603	Набухвател Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС	НАБУХВАТЕЛ (BAKING POWDER) е един идеален набухвател с неутрален вкус без мириз странични действия Идеална структура на крайните продукти. Препоръчителна доза 0,6% върху брашното	Изключително силен продукт, съдържа : - Пирофосфат на натриева киселина E450i, 40% - Сода бикарбонат E500ii, 30% - Пшенично нишесте 20% - Калциев карбонат E170, 10%



По желание, може да добавим 50-100гр. НОНА върху тестото.

**НОВО**

192952	<b>Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ 1500гр.</b> DELIPASTE NONNA RACHELE	Цена на едро без ДДС
--------	---	-------------------------

**НОВИЯ ДЕЛИПЕЙСТ НА ФАБРИ „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле)** представлява сладкарска паста, делипейст, който дава натурални аромати на масло, яйца, брашно и захар. Идеално балансиран продукт, на вкус и аромат, способен да предизвика традиционни сладкарски асоциации на домашната аура, мириса и уюта от прегръдката на баба, когато ни е черпила с току-що пригответи домашни сладки и лакомии.

Делипейст „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) използван в производството на занаятчийския сладолед, открива нови вкусови тенденции в сладоледената гама, събуждайки вкусови спомени, скрити в паметта на всеки съвременен потребител.

Делипейст „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) е иноваторски сладкарски продукт, подходящ овкусител за всеки вид сладкарски кремове, глазури или друго. Използва се както всеки делипейст на ФАБРИ

Доза: от 20гр. до 100гр. върху кейкова или бисквитена основа, кремове, мусове, глазури или друго в зависимост от силата на аромати и вкусове които желаем за нашето изделия.



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180720

### Ричкрем кейк

**Основа за висококачествени  
крим кейкове, мъфини и други печива с вкус ванилия**

### RICHCRÈME BASE BASE

**Състав:** Захар, пшенично брашно, нишесте, растителни мазнини, суроватка от мляко, набухватели E451, E500, емулгатори: E477, E471, пшеничен глутен, сол, аромати, яйца на прах.

Съдържа: Жито, яйца и мляко. Може да съдържа остатъци от соя.

**Приложение:** Смес – сладкарска основа на прах за висококачествени крим кейкове, мъфини и други печива с вкус шоколад.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	393KCAL (1666KJ)
ПРОТЕИНИ	4,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	82,8гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45,8 гр.
МАЗНИНИ	4,7 гр.
- ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,9 гр.
- МОНОЕНАСИТЕНИ	2,4 гр.
- ПОЛИЕНАСИТЕНИ	1,2гр.
ФИБРИ	0,9 гр.
НАТРИЙ	1,6 гр

Опаковка : чувал 25кг. е

Произведено от International American Supermarkets в ЕО.

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







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 гранява.**

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







## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330103

### **БРАШНО : СЛАДКАРСКО брашно**

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Много фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др.

**ВЛАГА 14%**

**ГЛУТЕН минимум 26%**

**ПЕПЕЛ 0,55%**

Energy [cm<sup>2</sup>] (сила/възможност) : 89-99

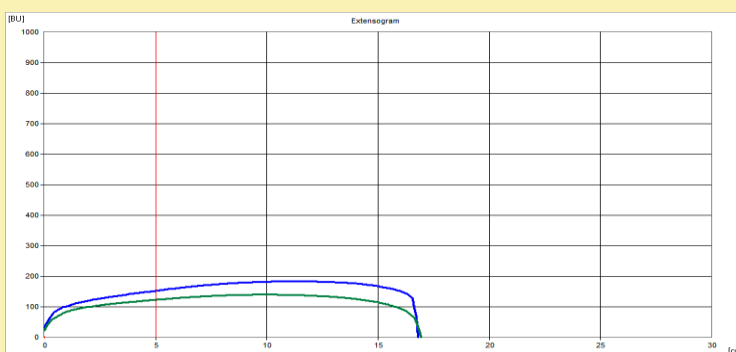
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 271-402

Extensibility [mm] (еластичност) : 171-142

Maximum [BU] (разтегляне): 382-526

Ratio Number : 1,6-2,8

Ratio Number (Max.): 2,2-3,7.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	74,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	10,5.
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.





**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.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
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°С 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**

Код: 192952 ОВКУСИТЕЛ – делипеист НОНА РАЧЕЛЕ

**DELIPASTE NONA RACHELE**

**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО  
С ВКУС И АРОМАТИ НА ИЗПЕЧЕН ЗАХАР, БРАШНО, МАСЛО, ЯЙЦА**

**СЪСТАВ:** гликозен сироп, вода, захар от цвекло, натурални аромати, пиктин  
Натурални оцветители витамин Б (рибофлавин) и каротин-б.

**Опаковка :** 8бр. X 1,5 кг.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	294KCAL (1246KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0гр. 0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	69гр. 50гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
СОЛ	0,051гр.
АЛКОХОЛНИ ГРАДУСИ	0гр.

**Производител :** ФАБРИ - Италия

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

**Приложение:**

20-100гр. за 1 литър смес (кремове, мусове, база сладолед, бисквитена или кейкова основа, глазура или друго)

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

**Срок на годност:** виж опаковката

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

**Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.**

София .....  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

За повече информация и рецепти и технологии: тел. 0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025, 0878444111, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 184912

**НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР ШОКОФАЙН  
КАКАО 55% - МАСЛЕНОСТ 36,3%****Alma  
Libre**Сухо какаово вещество  
DRY COCOA SOLIDS**55%** **36,3%**КАКОВИ МАЗНИНИ  
TOTAL COCOA FATS

СЪСТАВ: захар, какаова маса, какаово масло, емулгатор: слънцогледов 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 : 10к. или 1к

Производител : СЕМОИ – CHOCOLATIER FRANCAIS

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



**НОВО**

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

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

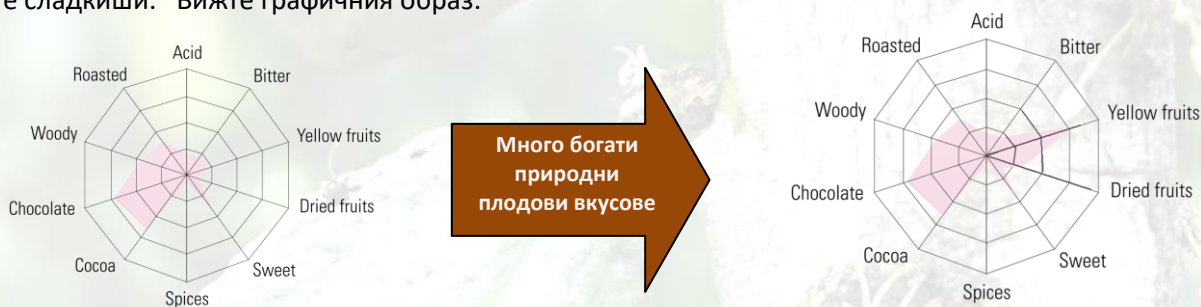
**Кот д'Ивоар,  
Еквадор и  
Доминиканската  
република**

ферментиран 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

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

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

Набиране на „пресни“ какаовите плодове от какаовите дърва, малко преди да узреят на пълно 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-ХОКОФИНЕ 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, пътен шоколадов вкус, изключителен цвят и много приятна битар шоколадова горчивина.

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

Смелянето на какаовата маса до трето ниво течливост (максимална течливост за какаова маса на ползваните сортове) осигурява много ФИННА СТРУКТУРА еднаква хомогенизация с много фина пудра захар (24 микрона) Изключително лесен за работа, усвоява бързо и стабилно течности мазнини или други сладкарски суровини за сладкарски апликации.



### 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.

