



С базата „Веган Кейк УНИФЕРМ“, ВЕГАН продуктите БАКБЕЛ (желета и плодове в желе) и много други ВЕГАН продукти от АЛМА ЛИБРЕ (100% от растителен произход), може да освободите вашата фантазия и творчество и да оформите ВЕГАН изкушения за вашите клиенти избрали ВЕГАН начин на живот!



Веган

ИДЕИ за ВЕГАН РЕЦЕПТИ. Комбинация им, по ваше въображение води до УНИКАЛНИ ВЕГАН ПРОДУКТИ!

1. ВЕГАН хрупкава основа

210348 Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180108 Рор Индустри - Мек Маргарин	700 гр.
Вода	100 гр.

Месим, отваряме лист около 3мм. и поставяме в форма предварително пръскана със растителна мазнина в спрей С тази рецепта, може да оформим и декоративни хрупкави Бисквитени ВЕГАН тръби върху всяко печиво.

2. ВЕГАН кейк основа

210348 Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180203 Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	600 гр.
Вода	900 гр.

Измесваме в тестомесачка всички продукти заедно за 1мин. на бърза скорост. Поставяме в формата върху «ВЕГАН хрупкава основа» , около 1,5см.

3. ВЕГАН ПЛОДОВЕ В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ

Поставяме етаж от плодове в желе БАКБЕЛ, по избор.
 180428 Черни череша 70% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
 180426 Червени череша 70% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
 180444 горски плодове в желе 50% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
 180446 НАР 70 %-в желе 6 кг. ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
 180435 Ягода 50%
 180412 Ябълка за печене 70%
 180439 Кубчета ябълка 70%

4. ВЕГАН МАРЗИПАН ПАМИ (66/33)

По желание, преди плодовете, поставяме тънък етаж от марzipан за печене ПАМИ (код 030601)
 Отваряме с точилка марzipан ПАМИ (66/33) и поставяме преди плодовете.

5. ВЕГАН ЛОМОНОВ КЕИК С ЛИМОНОВ КРЕМ БАКБЕЛ (код 180438)

Върху ВЕГАН кейк основа или като вътрешен етаж поставяте с пош от готовия ЛИМОНОВ КРЕМ БАКБЕЛ.

6. ВЕГАН СТРОЙЗЕЛ

210348 Веган Кейк УНИФЕРМ	1.000 гр.
180108 Рор Индустри - Мек Маргарин	300 гр.

Хомогенизираме докато се получи структура като пясък.
 Поръсваме от горе.

НАЧИН НА ПЕЧЕНЕ:

- Сглобяваме комбинация от ВЕГАН рецепти, декорираме по желание и печем.
- Печене на 175-180°C. (в зависимост от печката и комбинация на рецептата).
- Време 30 -35мин. (в зависимост от печката и комбинация на рецептата).
- След печене намазвате с неутрално студено желе ВЕГАН на БАКБЕЛ (код 180425)
- Има възможност за дълбоко замразяване (-20oC) след печене, за ползване до месец. (размразявате, намазвате с неутрално студено желе ВЕГАН на БАКБЕЛ (код 180425) и поставяте на витрина.





ВЕГАН
VEGAN



без лактоза
lactose-free

Всичките продукти БАКБЕЛ са ВЕГАН!
Плодовете и желиращите съставки
са от 100% растителен произход
без присъствие на животински суровини.

Концентрат неутрални желета за пълно покритие с отличен гланц и прозрачност

КОНЦЕНТРИРАНО НЕУТРАЛНО ЖЕЛЕ ДЕЛУКС ПО ТОПЪЛ МЕТОД код 180415
Гъстота 75brix, поема вода до 100% и всеки овкусител без да променя качествата си.

НЕУТРАЛНО ОГЛЕДАЛНО ГЛАЖЕ ДЕЛУКС МИРОР ПО СТУДЕН МЕТОД код 180425
Гъстота 70brix, готов за употреба с отличен блясък и несравнима стабилност.

ОВКУСЕНИ ОГЛЕДАЛНИ ГЛАЖЕТА ДЕЛУКС МИРОР ПО СТУДЕН МЕТОД
Готови за употреба, овкусени с натурални продукти:
шоколад, портокал-мандарина, ягода, карамел, бял, сребрен, златен.

Желетата и глажетата на белгийската фирма „БАКБЕЛ“ имат неочаквана устойчивост и стабилност, запечатват напълно сладкиша, осигурявайки по-дълъг срок на годност, не изсъхват и създават привлекателен гланц и визия, осигурявайки по-високи продажби.



Специални сортове цели плодове (50-70%) в желе от смлени плодове, подходящи за печене

ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ, СОРТ RANDI, 22мм, 70% ПЛОД В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ код 180428

ЧЕРВЕНИ ЧЕРЕШИ, МОНТМОВЕНСУ, 22мм, ПЛОД 70%, В ЖЕЛЕ код 180437

БОРОВИНКИ, СОРТ CANADIAN, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ код 180442

МАЛИНИ, СОРТ EUROPIAN, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ код 180443

ЯГОДИ, SPECIAL SELECT, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ код 180435

АНАНАС, COSTA RICA, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ код 180436

ГОРСКИ ПЛОДОВЕ, SPECIAL SELECT, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ код 180444

(касис, къпини, малини, боровинки, ягоди).

Както всички продукти на БАКБЕЛ, подлежат на замразяване и печене без промяна на структурата.

АЛМА ЛИБРЕ ; тел. 0878257901, 0878257900



Ароматни и хрупкави ябълки (70%), сорт ДЖОНАГОЛД в желе, до 8% вода

ЯБЪЛКИ ЗА ПЕЧЕНЕ, 70% ЦЕЛИ ПАРЧЕТА В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ, код 180412

КУБЧЕТА ЯБЪЛКИ 7/7, 70% ЦЕЛИ КУБЧЕТА В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ, код 180439

ФИЛИЙКИ ЯБЪЛКИ, 70% ЦЕЛИ ФИЛИЙКИ В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ, код 180414

БАКБЕЛ използва сорта ябълки JONAGOLD за производство на ябълкови продукти в желе.

ДЖОНАГОЛД са изключително ароматни, хрупкави, здрави и много вкусни ябълки.

70% парчета ябълки в желе от ябълково пюре, с присъствие само до 7-7,9% вода.

Както всички продукти на БАКБЕЛ, подлежат на замразяване без промяна на структурата.



Пълнежи и плодови фарситури готови за употреба, 40% плодово съдържание, до 10% вода

ПЪЛНЕЖ ЛИМОН – 40% лимонов сок, код 180422

ПЪЛНЕЖ ЯГОДА – 40% ягодово пюре, код 180421

ПЪЛНЕЖ МАЛИНА – 40% пюре от малини, код 180420

ПЪЛНЕЖ ЧЕРВЕНИ ЧЕРЕШИ - 40% пюре от череша код 180419

Високо плодово съдържание (40%), пълтна кремова кагифена структура с отличен гланц, готови за употреба, термоустойчиви на печене като пълнежи или глазури без да изсъхват.

Натурален плодов цвят с много богати естествени аромати.

Както всички продукти на „БАКБЕЛ“, подлежат на замразяване без промяна на структурата.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210348

ВЕГАН кейк

Основа за висококачествени
крим ВЕГАН кейкове, мъфини и други печива.

Състав: Захар, пшенично брашно, брашно от тапиока, малтодекстрин, коректор на киселиноста, декстроза, емулгатори (моно и дигликериди), съгъстителни (хранителна целулоза и ксантан), лимоненна киселина, морска сол, натурални аромати, подправки

Може да съдържа Жито, яйца, мляко, остатъци от соя.

Приложение: Смес – сладкарска основа на прах за висококачествени ВЕГАН кейкове, мъфини и други печива.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	393KCAL (1666 KJ)
ПРОТЕИНИ	4,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	82,8 гр.
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



Начин на употреба-примерна рецепта за кейкове и мъфини:

210348	Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	600 гр.
	Вода	900 гр.

НАЧИН НА РАБОТА:

- Измесваме в тестомесачка всички продукти заедно за 1мин. на бърза скорост.
- Поставяме сместа във форми за мъфин и печем.
- **Печене на 175-180°C .**
- **Време 30 мин.**

Произведено в ЕО.

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

