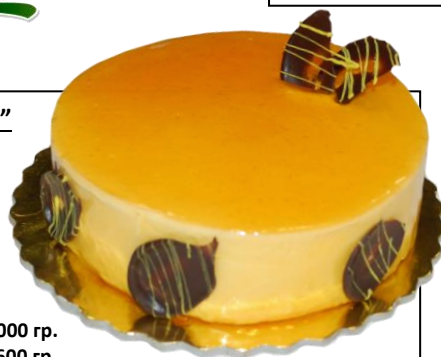


## ВЕГАН ТОРТИ ОТ АЛМА ЛИБРЕ



### ЦИТРУСОВА ВЕГАН торта „VEGAN CITRUS CAKE“

Състав:  
ВЕГАН ПАНДИШПАН ГРАН МАРНИЕ/КРАНБЕРИЗ  
ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ АРКТОС ЛИМОН  
БЛЕСТЯЩА ГЛАЗУРА МАНДАРИНА  
ДЕКОРАЦИЯ – ШОКОЛАДОВИ ЛИСТА



### ВЕГАН ПАНДИШПАН ГРАН МАРНИЕ/КРАНБЕРИЗ

210348 Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180203 Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	600 гр.
182301 Грант марние 50о	200 гр.
Вода	700 гр.
184305 диви червени кранбериз	100 гр.

Начин на приготвяне:

Накисваме кранбериз от предишната вечер в Грант марние  
Измесваме в миксера всички продукти заедно за 1-2мин. на бърза скорост. Поставяме в тава или ринг и печем на 170-180о С около 20 мин.

### ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ АРКТОС ЛИМОН

181810 Фондан АРКТОС (за замразяване)	1000 гр.
180108 Мек Маргарин РОР ИНДЪСТРИ ДРАГСБЕК	500 гр.
180438 Лимонов Крем БАКЕЛС	1000 гр.
011101 ПРОФЕСИОНАЛ сладък СОЕВ КРЕМ	1600 гр.

Начин на приготвяне:

Разбъркваме фондан и маргарин за около 15 минути в миксер на бърза скорост.  
Хомогенизираме ръчно с лимоновия крем.  
Разбиваме отделно в миксера „ПРОФЕСИОНАЛНИЯ сладък СОЕВ КРЕМ“ охладен на 5оС хомогенизираме ръчно.



### БЛЕСТЯЩА ГЛАЗУРА МАНДАРИНА

180425 Огледално Неутрално Студено Глаже БАКБЕЛ	300 гр.
180430 Концентрирано Неутрално Топло Желе БАКБЕЛ	300 гр.
180416 Огледално студено глаже Мандарина	700 гр.
Вода	300 гр.

Начин на приготвяне:

Сваряваме водата заедно с топлото желе и добавяме огледално глаже и жълтия цвят.  
Използваме на температура 30°-35°С.

### СГЛОБЯВАНЕ

#### Сглобяваме ПОД РЕД

Един лист ВЕГАН ПАНДИШПАН ГРАН МАРНИЕ/КРАНБЕРИЗ  
Поставяме етаж и от страни ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ АРКТОС ЛИМОН  
Поставяме втори лист ВЕГАН ПАНДИШПАН ГРАН МАРНИЕ/КРАНБЕРИЗ  
Затваряме от горе с ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ АРКТОС ЛИМОН

След замразяване заливаме с БЛЕСТЯЩА ГЛАЗУРА МАНДАРИНА и декорираме с плаки шоколад.

## НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ



КОД 210 348 ВЕГАН кейк 10кг. (каталог 1, стр. 134)  
Основа за крим ВЕГАН кейкове, мъфини и други печива.  
**100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА.**  
(без яйца, мляко или други продукти от животински произход)



ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс КАНОЛА. (каталог 1, стр. 21)  
**100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА**  
Рапично олио рафинирано и фракционирано  
Идеален за пандишпани, бисквити, кейкове



181810 ФОНДАН АРТОСКРЕМ (каталог 1, стр. 82)  
ЗА ЗАМРАЗЯВАНЕ  
**100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА**



180101 Супер рор мек маргарин 80%, (каталог 1, стр. 8)  
фракциониран  
**100% ВЕГАН от слънцоглед, БЕЗ ЛАКТОЗА**



180438 СЛАДКАРСКИ КРЕМ ЛИМОН (каталог 1, стр. 88)  
Специален крем лимон сорт ПОРОС подходящ за замразяване  
**100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА**



011101 ПРОФЕСИОНАЛ 20%, Сладък СОЕВ крем веган БЕЗ ЛАКТОЗА (каталог 1, стр. 16)  
Растителна сметана от палмови рафинирани мазнини (20%) със захар,  
основана на соеви протеини, **100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА.**  
(не съдържа млечни протеини както другите растителни сметани)



180425/180430/180416  
Огледално неутрално глаже за студен метод (66brix) (каталог 1, стр. 76)  
Концентрирано неутрално желе за топъл метод (72brix) (каталог 1, стр. 76)  
Огледално студено глаже Мандарина (40% плод мандарина) (каталог 1, стр. 77)  
**100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА (agar-agar)**



182301  
Грант марние 50о ГРАНТ МАРНИЕ (каталог 1, стр. 72)  
**100% ВЕГАН** Не се изпарява. Силен оригинален вкус и аромат.



**СПЕЦИФИКАЦИЯ  
ВЕГАН кейк**

**Код: 210348**

**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 диглицериди), съгъстители (хранителна целулоза и ксантан), лимонена 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 СТОИНОСТ 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.
НАТРИИ	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 1 мин. 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. 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 СТОИНОСТ	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





**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 182301

**ЭКСТРАКТ АЛКОХОЛ  
ГРАНД МАРНИЕ 50%vol.**

**GRAND MARNIER 50o**

СЪСТАВ: алкохол, натурален портокалов екстракт, оцветител: карамел E150a

ХРАНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	297KCAL (1244KJ)
Точка на възпламеняване	25oC

Този продукт е свободен от ГМО и не съдържа никакви йонизирани съставки или алергенни вещества.

Опаковка : бутилка 1лт.

**Приложение:** Алкохолен екстракт за всяка готварска и сладкарска нужда.

Идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Не се изпарява и с много малко количество придава много приятни аромати. (Да се ползва далече от огън. Подходящ за фламбе изделия). Да се ползва САМО от професионалисти за приготвяне на храна

Когато продуктът се съхранява максимално при 30 ° C (86 ° F), в оригиналната си затворена опаковка, качеството на продукта остава непроменено в продължение на 2 години от датата на производството.

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**

Срок на годност: виж опаковката

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

Производител : ГРАНД МАРНИЕ- Франция

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

София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 181810

**Фондан екстра бял  
подходящ за замразяване**

СЪСТАВ: захар, гликозен сироп, вода, емулгатори: E471 (моно- и диглицериди на мастни киселини), коректор на киселинност E330, E331.

**Приложение:**

Готов фондан за всяка сладкарска употреба и за използване в хлебопроизводството с добра летливост и изключителен гланц. Специален, на производство на глазури  
С идеална реакция в хладилник. Идеален за глазура на сладкиши, еклери, милфеиг, кок, капкейкове, кремове пилнежи на шоколадови бонбони и др. Идеална реакция в фризер!

Начин на работа за замразяване :

За всеки килограм „Фондан екстра бял“ добавяме 50-100гр. инвертозахар и после затопляме в микровълнова печка на 45-5oC.

Начин на работа за хладилник :

За всеки килограм „Фондан екстра бял“ добавяме 30-50гр. вода. И после затопляме в микровълнова печка на 45-5oC.

хомогенизира се идеално с шоколад, какао, сладкарски цветове, аромати, алкохол и др.

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**

Дозировката зависи от рецептата. АЛМА ЛИБРЕ разполага с многобройни приложения и рецепти.

Обърнете се към презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ.

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 18 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо при стайна температура. (до 20oC)

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	350KCAL (1488KJ)
МАЗНИНИ	0,00гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,00гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	87,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	75,7гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,00гр.
Влага	10,00гр.

Производител : ARCTOS CREAM

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

Тегло: 14кг.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





### СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 180108

**МАРГАРИН РОР ИНДУСТРИ**  
ROR INDUSTRY

Мек маргарин за сладкарство.

СЪСТАВ: Палмово олио, рапично олио (частично хидрогенизирано), вода, слънчогледово олио, кокосово олио, емулгатори: (E471, E475, E322),

Консервант: калиев сорбад (E202), аромати, антиоксидант (E304, E306), окислител (E330), оцветител: В-каротен (E160A).

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	720KCAL (2960KJ)
МАЗНИНИ	80гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	34гр.
Мононенаситени	27гр.
Полиненаситени	7гр.
Транс мазнини	8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
фибри	0гр.

Вода 19,8%, сол 0%, натрий 0%

Без GMO продукти

Не съдържа алергени съставки

Опаковка : кашон 4 бр. X 5кг. (20кг.)

Производител : ДРАГСБЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

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

#### Приложение:

Мек маргарин за употреба в сладкарството, с хубав аромат и вкус.- Подходящ за маслени кремове, тъй като придава голям обем. Идеален за дребни сладки и краваи с пухкава и хрупкава структура.

#### ПРЕДИМСТВО:

Мек маргарин за употреба в сладкарството, с хубав аромат и вкус.- Подходящ за маслени кремове, тъй като придава голям обем. Идеален за дребни сладки и краваи с пухкава и хрупкава структура.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 6 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при + 10 o/C 15oC

Продуктът не съдържа GMO суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



### СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код 180438

## Лимонов крем

Сладкарска основа за производство на висококачествени сладки с лимонов вкус.  
Готов лимонов крем за сладкарство.

Състав: Захар, вода, растителни палмови мазнини, царевично нишесте E1442, концентриран лимонов сок 2%, състител E418, E401, средство за киселинност E330, коректор на киселинност E331, E509, оцветители E171, E160a, концентрат от лимон, аромати от лимон, консервант E202, емулгатор E433.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	288KCAL (1216KJ)
МАЗНИНИ	6,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	58,4гр.
ПРОТЕИНИ	0,1гр.
НАТРИЙ	150мг.
ФИБРИ	-

- **Приложение:** Продукт готов за употреба, с кремова кадифена нежна структура, уравновесен лимонов вкус, с неограничени възможности за производство на много различни сладкиши като тарти, лимонов пай, кули, милфейг, гълънежи, кремове, мусове и др.
- Бърз за употреба, лесен за производство, винаги с висококачествени и стабилни резултати.
- Смесва се идеално с плодове, плодови пюрета, подправки, аромати и др.
- 100% вегетариански продукт.

#### Основна рецепта за лимонова тарта:

1. Вари се на слаб огън докато започне да се вари (90 oC).
2. Пълните предварително приготвена тарта или слагате по чаши. Оставете за 20 минути на стайна температура.
3. Поставете в хладилника поне за 3 час.
4. Гарнирайте с маренга или с декор шоколад.

Опаковка: кофа бк.

Чисто тегло: е 6000гр.

Произведено във Швеция. - BAKELS

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

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране :

Максимална препоръчителна температура: 6° C.

След отваряне на кутията трябва да се съхранява в хладилник и да се консумира в срок до 48 часа. НЕ СЕ ЗАМРАЗЯВА



Продуктът не съдържа GMO суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





КОД: 011101 РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО  
**ПРОФЕСИОНАЛ 20% Сладък СОЕВ крем ВЕГАН 1 лт.**  
**СЕРТИФИКАТ – ОПИСАНИЕ – АНАЛИЗ**

/удостоверение за качество/

Производство: Европейски съюз – Италия, регион Марке

**I. ИДЕНТИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТА:**

A. Наименование : ПРОФЕСИОНАЛ 20% Сладък СОЕВ крем ВЕГАН 1 лт.

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

B. Баркод : 800005047958

Г. Срок на годност : вжз 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, хидратирани растителни палмови мазнини 20 %, захар, соеви протеини, стабилизатори E420ii, E463, E339, емулгатори E472e, E433, E472b, сол, аромати, оцветител б-каротин E160a

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

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 :

A. Продукта е годен за човешка употреба.

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

B. Продуктът не съдържа генномодифицирани съставки.

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	239KCAL (992KJ)
МАЗНИНИ	20,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	19,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	14,3гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	10,0гр.
ПРОТЕИНИ	0,5гр.
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



**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

Код: 180425

Даимонт желе неутрално  
 DIAMOND GLAZE NEUTRO

Състав: гликозен сироп, вода, натриев цитрат E330, натриев алгинат E401, сгъстител E440, карагенан E407, калциев хлорид E331, трикалциев фосфат E341, калиев сорбат E202, натурални аромати.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	248KCAL (1056KJ)
МАЗНИНИ	0,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	62,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,1гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,08гр.
ФИБРИ	0,0гр.

Опаковка: кофа 5 кг. е

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : стайна температура – на сухо .

Произведено във Белгия от БАКБЕЛ.

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ:** Готово желе за студен метод.

Идеално за желирание на тарты, кейкове, тортти, пасти и др. Готово за използване. Блести като огледало. Идеален за фризер и хладилник.

Желе по студен метод за покриване на тортти, с продължително действие, които поддържат свежестта на плодовете или сладкишите с покритие.

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: 180430

**Сапфир неутрално -топло желе  
Saphire Неутралн 72 Brix**

**Състав:** гликозен сироп, вода, състители: пектин, регулатор на киселинността: лимонена киселина E440, натриев цитрат E330, калциев хлорид E331, калиев сорбат E509

Може да съдържа следи от: серен диоксид и серни съединения.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	232KCAL (986KJ)
МАЗНИНИ	0,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	58,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	58,1гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,1гр.
ФИБРИ	0,0гр.

**Опаковка :** кофа 6 кг. е

**Производител :** БАКБЕЛ – Белгия

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

**Приложение:** Глазура за сладкиши за нанасяне горещ с четка или спрей. Идеален за торти, кейкове, пасти. Може да се замразява. Основна рецепта: Сваряваме 1 кг. Сапфир неутрално, 500-700 г. вода.

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо при стайна температура.

**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: 180416

**Даимонт глазе мандарина**

DIAMOND GLAZE MANDARIN

**Състав:** вода, фруктоза, захар, концентрат от портокал 40,3%, глицерин, модифицирано нишесте E1442, гликозен сироп, натриев цитрат E330, каротин E160a, концентрат (карот, лимон), екстракт бъз, коркумин,

+ калциев хлорид E331, консервант E202

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	200KCAL (851KJ)
МАЗНИНИ	0,1гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	49,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	46,2гр.
ПРОТЕИНИ	0,3гр.
СОЛ	0,15гр.
ФИБРИ	0,1гр.

**Опаковка:** кофа 5 кг. е

**Срок на годност:** виж опаковката

**Съхранение – транспортиране :** стайна температура – на сухо .

**Произведено във Белгия от БАКБЕЛ.**

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ:** Готова за използване студена глазура. Предава гланц. Фарситура с вкус на мандарина/портокал, идеална за глазура на торти, пасти, плодове с истински вкус и цвят на мандарина/портокал. Идеална за хладилник и фризер.

**Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.**

София .....

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

