

ВЕГАН ТОРТИ ОТ АЛМА ЛИБРЕ



КАРАМЕЛОВА ВЕГАН торта „VEGAN KAMEL CAKE“

Състав:
ВЕГАН ПАНДИШПАН КАРАМЕЛ
ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ АРКТОС КАРАМЕЛ
БЛЕСТЯЩА ГЛАЗУРА КАРАМЕЛ
ДЕКОРАЦИЯ – ОРНАМЕНТИ ШОКОЛАД



ВЕГАН ПАНДИШПАН ГРАН КАРАМЕЛ

210348 Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180203 Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	600 гр.
Вода	900 гр.
182909 Делипейст Карамел ФАБРИ	140 гр.

Начин на приготвяне:

Измесваме в тестомесачка всички продукти заедно за 1мин. на бърза скорост. Поставяме в тава или ринг и печем на 180-200о С за 30-40 мин.

ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ КАРАМЕЛ

181810 Фондан АРКТОС (за замразяване)	1000 гр.
180108 Мек Маргарин РОР ИНДЪСТРИ ДРАГСБЕК	500 гр.
182909 Делипейст Карамел ФАБРИ	100 гр.
011101 ПРОФЕСИОНАЛ сладък СОЕВ КРЕМ	1920 гр.



Начин на приготвяне:

Разбъркваме фондана и маргарина и делипейста за около 15 минути в миксер на бърза скорост. Разбиваме отделно в миксера „ПРОФЕСИОНАЛНИЯ сладък СОЕВ КРЕМ“ охладен на 5оС хомогенизираме ръчно.

БЛЕСТЯЩА КАРАМЕЛ ГЛАЗУРА

180425 Огледално Неутрално Студено Глаже БАКБЕЛ	500 гр.
180429 Огледално Студено Глаже КАРАМЕЛ БАКБЕЛ	500 гр.
180430 Концентрирано Неутрално Топло Желе БАКБЕЛ	370 гр.
Вода	220 гр.
182909 Делипейст Карамел ФАБРИ / по желание/	20 гр.

Начин на приготвяне:

Сваряваме водата заедно с топлото желе и добавяме огледално глаже и огледално глаже Карамел /по желание и Делипейст Карамел/. Използваме на температура 35°-40°С.

СГЛОБЯВАНЕ

Сглобяваме ПОД РЕД

Един лист ВЕГАН ПАНДИШПАН КАРАМЕЛ
Поставяме етаж и от страни ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ АРКТОС КАРАМЕЛ
Поставяме втори лист ВЕГАН ПАНДИШПАН КАРАМЕЛ
Затваряме от горе с ВЕГАН МАСЛЕН КРЕМ АРКТОС КАРАМЕЛ

След замразяване заливаме с БЛЕСТЯЩА ГЛАЗУРА КАРАМЕЛ и декорираме с орнаменти шоколад

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ



КОД 210 348 ВЕГАН кейк 10кг.
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.
100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА
Рапично олио рафинирано и фракционирано
Идеален за пандишпани, бисквити, кейкове



181810 ФОНДАН АРТОСКРЕМ
ЗА ЗАМРАЗЯВАНЕ
100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА



180101 Супер рор мек маргарин 80%, фракциониран
100% ВЕГАН от слънцоглед, БЕЗ ЛАКТОЗА



180438 СЛАДКАРСКИ КРЕМ ЛИМОН
Специален крем лимон сорт ПОРОС подходящ за замразяване
100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА



011101 ПРОФЕСИОНАЛ 20%, Сладък СОЕВ крем веган БЕЗ ЛАКТОЗА
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)
Концентрирано неутрално желе за топъл метод (72brix)
Огледално Студено Глаже КАРАМЕЛ БАКБЕЛ
100% ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА (agar-agar)



**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 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



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. E

Производител: USA – CANOLA OIL.

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.

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: 182914

ОВКУСИТЕЛ ДЕЛИПЕИСТКАРАМЕЛ

DELIPASTE C A R A M E L

**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО
С ВКУС НА КАРАМЕЛ**

СЪСТАВ: Карамелизирана захар (82%), вода, оцветител E150в, аромати.

Пастьоризиран продукт.

Опаковка : 1500гр.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	297KCAL (1264KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,00гр. 0,00гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	74,0гр. 41гр.
ПРОТЕИНИ	0,00гр.
СОЛ	1,5гр.

Дозировка ; 100гр. към 1лт. продукт

Производител : ФАБРИ - Италия

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

Приложение:

-За производство на сладолед или овкусяване на сладкарски кремове. 100 гр. DELIPASTE КАРАМЕЛ на 1 литър смес.

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



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 45-5оС.

Начин на работа за хладилник :

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

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 20оС)

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. Волуяк 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	150mg.
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, пълнежи, 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 оС).
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 6к.

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 Марсе.

I. ИДЕНТИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТА:

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

Б. Опаковка : Асептична опаковка с дълъг срок на годност – UHT tetrabrick. 12 бр./смет.

В. Баркод : 800005047958

Г. Срок на годност : въз 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 Е420ii, Е463, Е339, емулгатори Е472е, Е433, Е472б, сол, аромати, оцветител б-каротин Е160а

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 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 – ИТАЛИА.

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 Е330, натриев алгинат Е401, сгъстител Е440, карагенан Е407, калциев хлорид Е331, трикалциев фосфат Е341, калиев сорбат Е202, 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 желиране 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 Е440, натриев цитрат Е330, калциев хлорид Е331, калиев сорбат Е509

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, с 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 Е1442, гликозен сироп, натриев цитрат Е330, каротин Е160а, концентрат (карот, лимон), екстракт бъз, коркумин,

+ калциев хлорид Е331, консервант Е202

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

