

КРЕМ-СИРЕНЕ ПЪЛНЕЖ ЗА БАНИЦИ

Гръцките натурални сирена: „ФЕТА“, „ГРАВИЕРА“, „МАНУРИ“ и др. може да се използват във всяка рецепта за пълнежи. С „ТИРОГАЛОС“, бешамел, албумин и СИРЕНА (настъргани или на кубчета) превръщаме пълнежите в КРЕМ СИРЕНЕ със заключена влага, мека структура и голяма трайност



<https://youtu.be/Jpgez9JH2Ps>

код 480201
ОВЧЕ „ТИРОГАЛОС“
от овче мляко и сметана.
КРЕМ-СИРЕНЕ
ОСНОВА ЗА ПЪЛНЕЖИ

код 183602
КРЕМ БЕШАМЕЛ
Основан на картофено нишесте и млечни продукти
ПРИДАВА КРЕМОВА СТРУКТУРА

код 182104
БЛАНС ПАУДЕР ХАЙУИП / АКТИУЕЙТ
Сухи белтъци от яйца
ЗАКЛЮЧВАТ ВЛАГАТА
СЪЗДАВАТ БОГАТ ВКУС

КРЕМ СИРЕНЕ на КУБЧЕТА
„ФЕТА“ и „МАНУРИ“

КРЕМ СИРЕНЕ с НАСТЪРГАНА
„ФЕТА“ и „МАНУРИ“

ГРАВИЕРА

ФЕТА

МАНУРИ

Обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ:

Технолози: тел. 0878984887, 0878257904

търговци: тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	СПЕЦИАЛНИ ДЕЛИКАТЕСНИ ТРАПЕЗНИ СИРЕНА-ГРАВИЕРА ОТ ОСТРОВ КРИТ подходящи за БАНИЦИ, ХЛЕБОТВОРЕНИЯ, МЕЗЕ и всяка друга употреба		ПРЕДИМСТВА – КАЧЕСТВА
480301 480302 480303	СИРЕНЕ „ГРАВИЕРА“ от ОВЦА порода КРИТ 40% масленост / 38% влажност опаковка 3к. опаковка 1к. опаковка 200-250гр.			Много специално гръцко ДЕЛИКАТЕСНО сирене „ГРАВИЕРА КРИТ“ от ОВЦА ПОРОДА КРИТ, идеално за мезе, салати, пълнежи на баници, добавка към гризини, критс-ролс, гевреци и всеки вид хлеботворение придавайки традиционен вкус, аромати и плътност. Подходящо за сладки и солени кейкове и тарти,суфле, кишлорен и всяка друга кулинарна употреба ИДЕАЛНО МЕЗЕ И ДОБАВКА КЪМ САЛАТИТЕ
480304 480305 480306	СИРЕНЕ „ГРАВИЕРА“ от КОЗА порода КРИТ 40% масленост/ 38% влажност опаковка 3к. опаковка 1к. опаковка 200-250гр.			Много специално гръцко ДЕЛИКАТЕСНО сирене „ГРАВИЕРА КРИТ“ от КОЗА ПОРОДА КРИТ, идеално за мезе, салати, пълнежи на баници, добавка към гризини, критс-ролс, гевреци и всеки вид хлеботворение придавайки традиционен вкус, аромати и плътност. Подходящо за сладки и солени кейкове и тарти, суфле, кишлорен и всяка друга кулинарна употреба ИДЕАЛНО МЕЗЕ И ДОБАВКА КЪМ САЛАТИТЕ
480307	СИРЕНЕ „ГРАВИЕРА“ ПУШЕНО от КРИТ 40% масленост/38% влажност опаковка 200-250гр.			Много специално гръцко ДЕЛИКАТЕСНО сирене „ПУШЕНА ГРАВИЕРА КРИТ“ идеално за мезе, салати, пълнежи на баници, добавка към гризини, критс-ролс, гевреци и всеки вид хлеботворение, придавайки традиционен вкус, много аромати и плътност. ИДЕАЛНО МЕЗЕ И ДОБАВКА КЪМ САЛАТИТЕ
480201	ГРЪЦКО СИРЕНЕ «ТИРОГАЛОС» от овче мляко и овча сметана. 70% влага / 18к.			Специална основа за пълнежи на баницис 23% мазнини и ОВЧАМЛЕЧНА СМЕТАНА. С бешамел на Комплит (код 183602) върху „ТИРОГАЛОС“ и 200-400гр. традиционни сирена или гравиери по избор основата/фонд „ТИРОГАЛОС“ се превръща в термоустойчив крем сирене за баници.Идеален продукт за салати и всеки вид употреба
480207	ГРЪЦКО ОВЧЕ СИРЕНЕ ОРИГИНАЛНА „ФЕТА“ 43% масленост/ 56% влага опаковка 2к.			Солено сирене, богато на вкус и млечни аромати произведено по традиционен метод от 70% овче и 30% козе мляко. Идеално, сирене за баници салати, сандвичи и всеки вид употреба.
480208	ГРЪЦКО СИРЕНЕ „МАНУРИ“ 70% масленост			Много леко сирене, богато на вкус и млечни аромати в резултат на ферментация на „ТИРОГАЛОС“ с овче и козе мляко, почти без сол.Идеално, меко сирене за сладкарство салати, сандвичи и всеки вид употреба.(чиз-кейк, тирамису, кезе, и др.)
183602	КРЕМ БЕШАМЕЛ			Както основният сладкарски крем е главния „герой“ при сладкарството, така КРЕМ БЕШАМЕЛ е соления „герой“ на кремове. Основани на картофено нишесте, млечни продукти и растителни мазнини, предлагаме готова смес за много бързо производство с изключителна стабилност и кадифена кремова структура , КРЕМ БЕШАМЕЛ КОМПЛИТ, за всяка сладкарска и готварска употреба.

