

## ЯГОВОВА ТОРТА ФРЕДА : „ЧЕРВЕНО КАДИФЕ – ЛЮБОВ – RED VELVET LOVE”

### СЪСТЪВ:

Пандишпан РИЧ КРИМ – ЧЕРВЕНА ЧЕРЕША/БОРДО

Топъл Сладолед Ягода

Глазура Напаж АМАРЕНА – Вариант 1

или

Гласаж Ягода – Вариант 2



### I Пандишпан РИЧ КРИМ – ЧЕРВЕНА ЧЕРЕША/БОРДО:

180720	РИЧ КРЕМ Ванилов крем кейк	800 гр.
180721	РИЧ КРЕМ ШОКОЛАД	200 гр.
	Яйца	450 гр.
180203	ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс	200 гр.
180437	Червени Черешаи 70% БАКБЕЛ	220 гр.
	Вода	250 гр.
190642	Червен цвят	±20-30 капки

### НАЧИН НА РАБОТА:

В миксер хомогенизираме течните съставки (яйца, канола олио, и водата) и добавяме двете смеси РИЧКРЕМ. Хомогенизираме с представка перо за една мин. на първа скорост и за четири мин. на втора скорост. На края, добавяме червените черешаи БАКБЕЛ и червения цвят ШУГАРТ. Пълним до  $\frac{3}{4}$  ринг и печем.

ПЕЧЕНЕ: в подова пещ 170 - 180°C (конвектомат 165°C) за около 45мин.

Тър: Печем покрит с капак с разстояние 4см.

### II – Топъл Сладолед Ягода:

	Сладолед Ванилия	600 гр.
	(или млечна или сметанова база FABBRI)	
	ЯЙЧЕН УЙП *	300 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	150 гр.
182903	Делипейст Ягода FABBRI	80-100 гр.



### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбъркватے всички материали заедно в замръзен басан на трета скорост за 3-4 минути.

После поставяме в силиконови форми или дресираме с пош върху пергаментова хартия.

\*

ЯЙЧЕН УЙП - основна рецепта

010101	Растителна Сладкарска Сметана ХОПЛА 1л. (5°C)	500 гр.
182204	Туорло Ди ОВО -подсладени пастъоризирани яйца 1 кг. LIOT Франция (5°C)	500 гр.
ОБЩО:		1.000 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Хомогенизираме растителната сметана ХОПЛА заедно с Туорло Ди Ово, докато се аерира добре и е готова за употреба. (Употребяваме веднага. Може да съхраним няколко часа в хладилника. )

### III – Глазура Напаж АМАРЕНА – Вариант - 1

Затопляме на 35°C Напаж Амарена ФАБРИ (код 180427) и покриваме тортата около 200 гр..

**IV – Глазура – Гласаж Ягода – Вариант – 2:**

180415	Концентрирано Топло Желе Сапфир Неутрал ВАКВЕЛ	320 гр.
	Вода	190 гр.
180425	Студено Желе Даймонд Глаже Неутрал ВАКВЕЛ	870 гр.
182903	Делипейст Ягода FABBRI	85 гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ:**

Кипвате водата с топлото желе и добавяте студеното желе заедно с **Делипейст Ягода**. Заливаме на 35°C.

**Сглобяване:**

Пандишпан РИЧ КРИМ – ЧЕРВЕНА ЧЕРЕША/БОРДО

Топъл Сладолед Ягода

Пандишпан РИЧ КРИМ – ЧЕРВЕНА ЧЕРЕША/БОРДО

Топъл Сладолед Ягода

Глазура Напаж АМАРЕНА – Вариант 1

или

Гласаж Ягода – Вариант 2



**ХАРАКТЕРИСТИКА НА ЯГОВОВА ТОРТА „ФРЕДА“ /**

Два етажа от ВЛАЖЕН ПАНДИШПАН РЕД ВЕЛВЕТ ЧЕРЕШИ СОРТ ПАНТИ и по между тях ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД ЯГОДА. АРОМАТНА БЛЕСТЯЩА ГЛАЗУРА С НАПАЖ АМАРЕНА или ОГЛЕДАЛНА ЯГОВОВА ГЛАЗУРА.

**ВНИМАНИЕ :**

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технологията 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

180720	<b>РИЧ КРЕМ</b> Смес за американски ванилов крем кейк			Много богат вкус, изключителен аромат, отлична визия много голяма трайност. Ползвате пресни яйца и масло. Подходяща за замразяване.	Основа за висококачествени оригинални влажни американски крим кейкове, мъфини и други печива.
180721	<b>РИЧ КРЕМ</b> Смес за американски шоколадов крем кейк			Много богат шоколадов вкус, кремова, влажна структура, изключителен аромат, отлична визия много голяма трайност.	Основа за висококачествени оригинални влажни шоколадови американски крим кейкове, мъфини и други печива. Състав: Захар, пшенично брашно, какао на прах 6,3%, модифицирано нишесте, растителни мазнини, суроватка от мляко, набухватели, емулгатори, пшеничен глутен, сол, аромати, яйца на прах.
180203	<b>ОЛИО КАНОЛА</b> Бунге бакерс КАНОЛА.			Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавостна гризините. Подходящ за всяка употреба.	Рапичното олио на БУНГЕ-САЩ, тройно рафинирано, филтрирано и фракционирано, осигурява велурени-кремови структури на кейковете, хрупкавост и трайност на гризините. Здравословно, леко и вкусно с природни аромати, без транс мазнини
180301	<b>Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% - Норманди 1 лт.</b>			Натурална млечна сметана 35% от Нормандия-Франция ОТ ПРЯСНО МЛЯКО за всяка сладкарска и готварска нужда.	Отлична обемност (2,7лт.), изключителна стабилност, кадифена структура и отличен вкус. Придава на кремове ефирен вкус и голяма трайност. ОТ ПРЯСНО МЛЯКО
180308	<b>Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6%</b>			Прясно пастеризирано мляко 3,6% от Нормандия-Франция ЗА ВСЯКА УПОТРЕБА	От Нормандския регион на ЕЛЕВИР прясно мляко в УИТ опаковка. Идеално мляко за всяка сладкарска нужда, пана за кафе и други употреби. ПЪЛНОМАСЛЕНО-ПЪЛНОПРОТЕИНОВО
180903	<b>ФОНД РОАЯЛ</b>			<b>РЕБОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО</b>	-Пухкава, ефирна плътна структура която не се гумира, дори и след замразяване. -Не се напуква. -Винаги свежа и нежна структура. -Поема всеки вид овкусяване и оцветяване. -Задължителен продукт при всяко замразяване на крем. -„Заклучва“ влагата, осигурява трайност
180427	<b>Напаж Амарена</b>			Готова за използване глазура за покритие за торта, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене изамразяване.	Загряватے НАПАЖА в микровълнова до 35-45° С. Заливате върху замразен продукт- 20 ° С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати.
180428	<b>Черни череши 70% в черешово желе, сорт ПАНТИ ДЕЛУКС-БАКБЕЛбкг. Dark cherry PANTI</b>			70% цели (22мм) калибрирани черни череши, сорт ПАНТИ, в желе от смлени черни череши за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на плодовете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремове) -Не се променя цветът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180720

Рич крем кейк

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

**RICHRÈME 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



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

**Състав:** Захар, пшенично брашно, какао на прах с ниски мазнини, модифицирано нишесте, растителни мазнини, суроватка от мляко, набухватели E450, 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.

СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	387KCAL (1635KJ)
ПРОТЕИНИ	5,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	78,0 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	46,7 гр.
МАЗНИНИ	5,4 гр.
- ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2,4 гр.
- МОНОЕНАСИТЕНИ	1,8 гр.
- ПОЛИЕНАСИТЕНИ	1,0гр.
ФИБРИ	2,6 гр.
НАТРИЙ	2,8 гр.

**Начин на употреба-примерна рецепта за кейкове и мъфини:**

Основна рецепта за кейк и мъфини

	Рецепта А	Рецепта Б
<b>Шоколадов Ричкрем кейк</b>	<b>1.000гр.</b>	<b>1.000гр.</b>
Яйца	350гр.	350гр.
<b>Бунге бакерс КАНОЛА</b>	<b>300гр.</b>	<b>300гр.</b>
Брашно (меко за сладкарство)		100гр.
вода	225гр.	250гр.
<b>Фрутайс (по желание) – БУНГЕ ФУДС</b>	<b>30гр.</b>	<b>30гр.</b>
Ядки (по желание)	100гр.	100гр.
<b>Шоколадови капки (по желание) – БАКЮРЪП</b>	<b>100гр.</b>	

**НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ**

- ▶ Слагаме в басана на миксера яйцата, олиото, водата и фрутайс с вкус по желание.
- ▶ След това слагаме **Шоколадов Ричкрем кейк (за рецепта Б добавяме и брашното)**
- ▶ 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.

Температура на печене:

За кейк: 170-175°C

За мъфини: 185-190°C

Време за печене:

За кейк: 45-50 минути

За мъфини: 25 минути

**ЗАБЕЛЕЖКИ**

- **Фрутайс BUNGE FOODS** са идеални концентрирани плодови пасти за обогатяване на вкуса на кейкове и мъфини (портокал, лимон, череша, банан, ягода, ананас). Изберете вкус по ваше желание и добавете по рецептата.
- Може да покрием отгоре изпечения кейк с глазури по желание.
- Като пълнеж на кейк може да добавим вкус по желание от готовите кремове, които предлагаме: Бавариан крем, Бавариан крем шоколад или Чийз крем гурме на БУНГЕ ФУДС.
- За декорация и допълнителен вкус предлагаме отгоре плодове в желе на БАКБЕЛ (черни череша, червени череша, ананас, и др)

Опаковка : чувал 25кг. е

Произведено от International American Supermarkets 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.**



**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.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 218гр.</b>
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 хлебарсканужда.

**Чисто тегло: 17,45 lt. e**

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



**180301 МЛЕЧНА СМЕТАНА „Ел е вир” 35,1% масленост.**

**ОТ ПРЯСНО МЛЯКО**

**Whipping cream 35,1 % fat – 1 lt**

**Млечна сметана за сладкарството стерилизиран по метода УНТ.**

**Състав: млечна сметана от краве мляко 99,965%, сгъстител : карагенан E407.**

Млечната сметана за сладкарство на френската фирма „Ел е вир” –Elle&vire се произвежда от **ПРЯСНО** краве мляко съхранено на 4°С.

Сметаната е обработена на 80°С и стерилизирана на минимум 140 оС за три секунди.

Сметаната след като се изстуди се опакова в асептична опаковка tetra-brik в 1 литър.

Продуктът се реализира една седмица след опаковането.

През тази седмица се осъществяват всички лабораторни контроли за проверка на всяко произведено количество.

**Приложение:** Млечната сметана на „Ел е вир” е специален продукт за сладкарство. Има голяма набухvatелна способност, бял цвят и изключително стабилно качество.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	<b>336KCAL (1384KJ)</b>
МАЗНИНИ	<b>35,1гр.</b>
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<b>24,6гр.</b>
Транс мазнини	<b>1,9гр.</b>
ВЪГЛЕХИДРАТИ	<b>2,9гр.</b>
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	<b>2,9гр.</b>
ПРОТЕИНИ	<b>2,1гр.</b>
НАТРИЙ	<b>30mg.</b>
col	<b>0,07гр.</b>
фибри	<b>0гр.</b>

**Опаковка :** 12бр. X 1 лт. (989гр. е)

Произведено във Франция. ELVIR-50890 CONDÉ-SURE-VIRE.

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

**Срок на годност:** виж опаковката

(годен за консумация препоръчително до 6 месеца след производството.)

**Съхранение – транспортиране :**

Препоръчителна температура от 5° С до 18° С на сухо и чисто място.

**Да не се замразява.**

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

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

Код: 180427

Напаж Амарена-готова глазура

**Състав:** гликозен сироп, захар, вода, сок от дияи череша АМАРЕНА, модифицирано нишесте E1442, натриев цитрат E330, калциев хлорид E331, стабилизатор E440 пиктин, аромати, оцветител E122

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	261KCAL (1111KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<1 гр. 0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	65гр. 55гр.
ПРОТЕИНИ	<1 гр.
СОЛ	0,11гр.

**Опаковка:** кофа 4,5 кг. е

**Срок на годност:** виж опаковката

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

**Произведено във ИТАЛИЯ от ФАБРИ.**

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

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

София .....  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



**Състав:** червени череша (70%), вода, захар, модифицирано нишесте E1442, киселина: лимонена киселина, консервант: калиев сорбат, натурални цветове allura red, erythrosine.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	115KCAL (488KJ)
МАЗНИНИ	0,4гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	27,3гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	23гр.
ПРОТЕИНИ	0,7гр.
СОЛ	0,1гр.
ФИБРИ	0,7гр.

**Приложение:** Готов за използване плодос продукт за пълнежи за торти, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.

Червени череша в желе (70%плод) за декорация и пълнеж на тарти, торти,пасти, кейкове,coffee cakes, паста флора, чийз кейк, и сладоледи.

Идеални за печене. Подходящи за замразяване.

**Опаковка :** бкг. е

**Срок на годност:** виж опаковката

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

**Произведено** във Белгия – БАКБЕЛ ВАКБЕЛ

Vakbel Europe SAZ.I. de Tyberchamps7180 Seneffe, Belgium

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

София .....

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



Код: 182203-04

**ПЛОМБИЕР - PLOMBIERE**

**ТУОРЛО ДИ ОВО** СЪСТАВ: 50% пастъоризирани жълтъци от яйца с 50% захари.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	356KCAL (1490KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	13,8гр. 4,58гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	50,3гр. 50,3гр.
ПРОТЕИНИ	7,5гр.
СОЛ	0,09гр.

Опаковка : кутийка 1 кг. – 10бр.

Производител : **ЛИОТ - Франция**



Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Вълчан ет. Зорница 99 тел. 9379999

**Приложение:**

Идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити, и др.

Изпълнени всичките европейски наредби : N°178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 15 април 1992, N°466/01, 86/363. Без ГМО съставки.

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 1 година от датата на производството)

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

Ако се отвори, трябва да се съхранява в хладилника 0-4оС и да се използва до 2 дена.

**ХАРАКТЕРНИ, примерни РЕЦЕПТИ :**

**ТОПЪЛ СЛАДКАРСКИ КРЕМ**

Мляко 3,5%            1000гр.  
Захар                    130гр.  
Пломбиер            240гр.  
ХОТ КРЕМ КОМПЛИТ    90гр.  
Ванилия                3гр.

Варим млякото с половината от количеството на захарта (1).

Хомогенизираме ПЛОМБИЕРА, ХОТ КРЕМ КОМПЛИТ, ванилия и останалата захар. (2).

След като се свари млякото с захарта (1) го изсипваме малко по малки в сместа (2) като разбъркваме непрекъснато.

Продължаваме избирайки един от следните два варианта :

1. Добавяме топло кигие към топлия крем
2. След като изсъхне топлия крем, хомогенизираме с леко разбита млечна сметана ЕЛЕВИР.

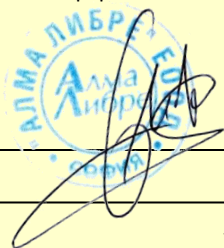
**КРЕМ КАРАМЕЛЕ**

Мляко 3,5%            2000гр.  
Яйца                    400гр.  
Пломбиер            800гр.  
Ванилия                3гр.

Хомогенизираме леко, всичките продукти заедно. В дъното на формата поставяме малко ДЕЛИПЕЙСТ КАРАМЕЛ ФАБРИ и от горе изсипваме сместа. Поставяме формата във водна баня и печем на 150-160оС за 40 мин.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



# Confidoeuf Range Liotise Range Powdered Range



LIOT S.A.S 7, avenue Victor Hugo - BP 8 - 86450 PLEUMARTIN - FRANCE  
 Tel. +33 (0)5 49 86 50 21 - Fax +33 (0)5 49 86 73 50  
 Email : [Export.86@liot.fr](mailto:Export.86@liot.fr) - more information on - [www.oeufs-liot.fr](http://www.oeufs-liot.fr)



Код: 180425

Даимонт желе неутрално

DIAMOND GLAZE NEUTRO

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	248KCAL (1056KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр. 0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,1гр. 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, торти, пасти и др. Готово за използване. Блести като огледало. Идеален за фризер и хладилник.

Желе по студен метод за покриване на торти, 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



