

Alma
Libre

Vegan



011101

ПРОФЕСИОНАЛ 20%
Сладък СОЕВ крем
ВЕГАН 1 лт.
БЕЗ ЛАКТОЗА
БЕЗ ГЛУТЕН

Растителна сметана от палмови рафинирани мазнини (20%) със захар, основана на соеви протеини.
За декорация, зафилване, ганажи, мусове, сладкарски кремове и всяка сладкарска употреба.

Соев крем (сметана) БЕЗ ЛАКТОЗА, с захар за всяка сладкарска употреба.
Много лек и приятен вкус, основан на соеви съставки подходящ за потребители с непоносимост към лактозата и млечните съставки.
Ползвайте, както другите сметани.



ЗДРАВΟΣЛОВНИ НАПИТКИ ХОПЛА



Напитките ХОПЛА, със соя, овес, бадеми или ориз и водорасли АЛЕА, за сладкарство и готварство, са натурални заместители на мляко, БЕЗ ЛАКТОЗА, БЕЗ ГЛУТЕН, 100% ВЕГАН и БИО подходящи за диета, спортисти, потребители които постят и чувствителни към ВЕГАН и БИО начин на живот.

2/3

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ИТАЛИАНСКИ ПИТИЕТА ХОПЛА ВЕГАН сладкарство и хлебарство	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС	
011103	ОВЕСЕНА НАПИТКА ХОПЛА 1лт.	 		ЗАМЕСТИТЕЛ НА МЛЯКО -Като топла или студена напитка за пряка консумация. -Добавка към кафето, чая или друго -за всяка сладкарска или готварска употреба (заместител на мляко)	-100% ВЕГАН и БИО продукт -без глутен, без лактоза, без добавени захари -с водорасли АЛГАЕ -16% ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ОВЕС -БЕЗ ИЗКУСТВЕНИ ДОБАВКИ И АРОМАТИ	
011102	ОРИЗОВА НАПИТКА ХОПЛА 1лт.	 		ЗАМЕСТИТЕЛ НА МЛЯКО -Като топла или студена напитка за пряка консумация. -Добавка към кафето, чая или друго -за всяка сладкарска или готварска употреба (заместител на мляко)	-100% ВЕГАН и БИО продукт -без глутен, без лактоза, без добавени захари -с водорасли АЛГАЕ -ОРИЗ 16% -БЕЗ ИЗКУСТВЕНИ ДОБАВКИ -БЕЗ ИЗКУСТВЕНИ АРОМАТИ	
011105	БАДЕМОВА НАПИТКА ХОПЛА 1лт.	 		ЗАМЕСТИТЕЛ НА МЛЯКО -Като топла или студена напитка за пряка консумация. -Добавка към кафето, чая или друго -за всяка сладкарска или готварска употреба (заместител на мляко)	-100% ВЕГАН и БИО продукт -без глутен, без лактоза, без добавени захари -БАДЕМИ 5% -БЕЗ ИЗКУСТВЕНИ АРОМАТИ -МОРСКИ СОЛ, ПОД 0,1%	
011104	СОЕВА НАПИТКА ХОПЛА 1лт.	 		ЗАМЕСТИТЕЛ НА МЛЯКО -Като топла или студена напитка за пряка консумация. -Добавка към кафето, чая или друго -за всяка сладкарска или готварска употреба (заместител на мляко)	-100% ВЕГАН и БИО продукт -без глутен, без лактоза, без добавени захари -с водорасли АЛГАЕ -БЕЗ ЗАХАР И ИЗКУСТВЕНИ ДОПЪЛНЕНИЯ -ПРИРОДЕН ВКУС И АРОМАТИ	

100% natural vegetable fats

3/1

100% растителни мазнини

Мазнината извадена от всяко растение, има много конкретни и особени функции и много конкретни свойства при приготвяне на определени сладки, хлеботворения или ястия.

АЛМА ЛИБРЕ представя серия от 100% натурални растителни мазнини, от различни растения, с цел отлично качество на крайните ви изделия, с природни аромати и индивидуални характеристики и резултати.

ГРЪЦКИ ЗЕХТИН

от Пелопонес
за хлебарство сладкарство
салати и готвене
код 450101



КАНОЛА ОЛИО

тройно филтрирано
за кейкове, печива
гризини и др.
код 180203



100% ШОРТЕНИНГ

Палмова мазнина
за закуски
и хлеботворения
код 180207



СУПЕР ФАТ

100% растителни
мазнини на гранули
за сладкарство
код 180201, 180202



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	100% РАСТИТЕЛНИ МАЗНИНИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
450101	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН.Спартанско съкровище. Метална тенекия 5лт.			Плътен и вкусен, придава вкус и еластичност на хлебарски и сладкарски изделия, за готвене и салата. За чабати, гризини, хлеботворения, кейкове, мъфини, пандишани, със силни природни аромати след изпичане.	Сорт КАЛАМАТА-КОРОНИ/Пелопонес. Предимствата, вкуса и здравословните характеристики на зехтин Сорт КАЛАМАТА ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН са единични по света: -Киселинност <0.4%, без транс мазнини -Неповторим вкус и аромат	<i>Vegan</i>
180203	ОЛИО КАНОЛА Бунге баекрс КАНОЛА. (brassica napus) Пластмасова опаковка 17,45лт.			Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавост на 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	<i>Vegan</i>
180207	ШОРТФАТ 100% палмова мазнина каш. 4бр.Х5кг.			За всяко маяно, бутер и бисквитено тесто : козунаци, бриош, хлебчета, гевреци, баницы, кори, бисквити и др. (от вашата рецепта намалявате 20% мазнината и увеличавате 25% водата)	Осигурява на крайните изделия: -Двоен срок на годност. -Здрава структура и дълга хрупкавост. -Много икономичен краен резултат. -Няма тежки-мазни остатъчни вкусове -Не покрива натуралните аромати на другите продукти.	<i>Vegan</i>
180201	ГОТВАРСКИ МАЗНИНИ: Гранулирана растителна мазнина 100% Тенекия 16кг.			Растителни мазнини за готвене с гранулирана структура, идеални за различни видове краваи, сладки на фурна, курабии, козунаци и бриош. За сиропирани сладки! Подходяща за готвене!	Много лесни за употреба, с гранулирана структура осигуряваща приятна структура на крайните изделия. Лек вкус и природни аромати, (комбинация на палмови, слънчогледови и памучни мазнини) С 5% екстракт масло /ферменте/ за лек вкус на прясно масло.	<i>Vegan</i>
180202	Гранулирана растителна мазнина 95% и 5% масло. Тенекия 16кг.					



ШОРТФАТ 100% - ДРАГСБЕРК

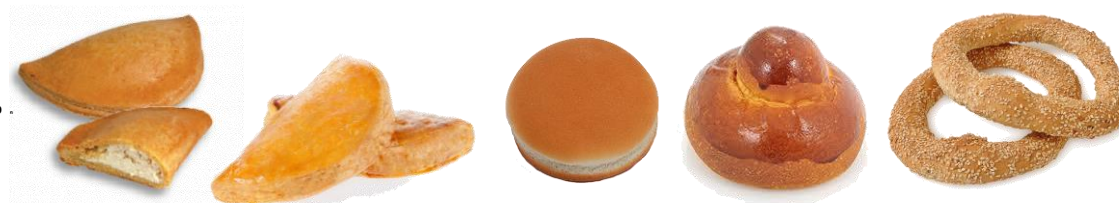
код 180207

100% растителна тройно рафинирана мазнина БЕЗ ВОДА – аерирана.



Идеален за всяко маяно тесто хлебчета, гевреци, бриош, куру и др.

Може да се ползва където ползвате маргарин по вашите си рецепти за маяни теста, като намалите количеството на мазнината 20% и увеличите водата по вашата рецепта 25% . (процентово съотношение към мазнини на рецептата)



Идеален за бутер тесто, (шотлантски и френски метод), баници, кори и др.

Може да се ползва където ползвате маргарин по вашите си рецепти за бутер теста, като намалите количеството на мазнината 20% и увеличите водата по вашата рецепта 25% . (процентово съотношение към мазнини на рецептата)



Идеален за бисквити, курабийки и дребни сладки.

По вашите рецепти за бисквити измесвате част от мазнините (масло или маргарин) със съответно количество ШОРТФАТ 100% - ДРАГСБЕРК като увеличите водата по вашата рецепта 25%. (процентово съотношение към мазнини на рецептата)



Предимства

- Удължава срока на крайното изделие.
- Осигурява много здрава структура на крайното изделие.
- Придава приятна и дълга хрупкавост на крайното изделие.
- Много икономичен краен резултат.
- Няма тежки-мазни остатъчни вкусове
- Не покрива натуралните аромати на другите продукт



Alma Libre



Alma Libre

ΚΟΝΣΥΛΤΑΝΤΣΚΙ ΚΕΝΤΡΉ

ΠΛΟΔΟΒΕΤΕ, ЯДΚΙΤΕ, СЕМΕΝΑΤΑ от майката земя, са основни суровини за качествено, достойно професионално сладкарство и хлебарство.

Всички работим с плодове ... но главния въпрос е:

„С КАКВИ ПЛОДОВЕ РАБОТИМ?“.

Какви сортове, от кои региони, на каква зрялост, с какъв калибър, с каква сладост или киселинност, с каква технология за набиране и първично обработване, с каква стабилност на вкус и аромати?

АЛМА ЛИБРЕ, за да покрие достойно тези професионални нужди на сладкари и хлебари избра много внимателно най-качествени плодови продукти, (плодове, ядки, семена, подправки), първично обработени, за да покрият професионалните ви нужди, от най-големите европейски производители с цел, осигуряване на стабилност, максимално качество, природни аромати и вкусове.

С тези природни суровини, основани на вашето въображение и пазарни цели може заедно да освободим природната сила, скрита в тези плодове, създавайки достойни и иноваторски крайни сладки и солени изкушения.



Ένα βήμα μπροστά!



Bakbel
Our fruits Your passion



SABATON
CONFISEUR DEPUIS 1907



FABBRI
1905



Videca



SINCE 1924
HAI TOGLOU BROS S.A.
PACKAGED FOODS



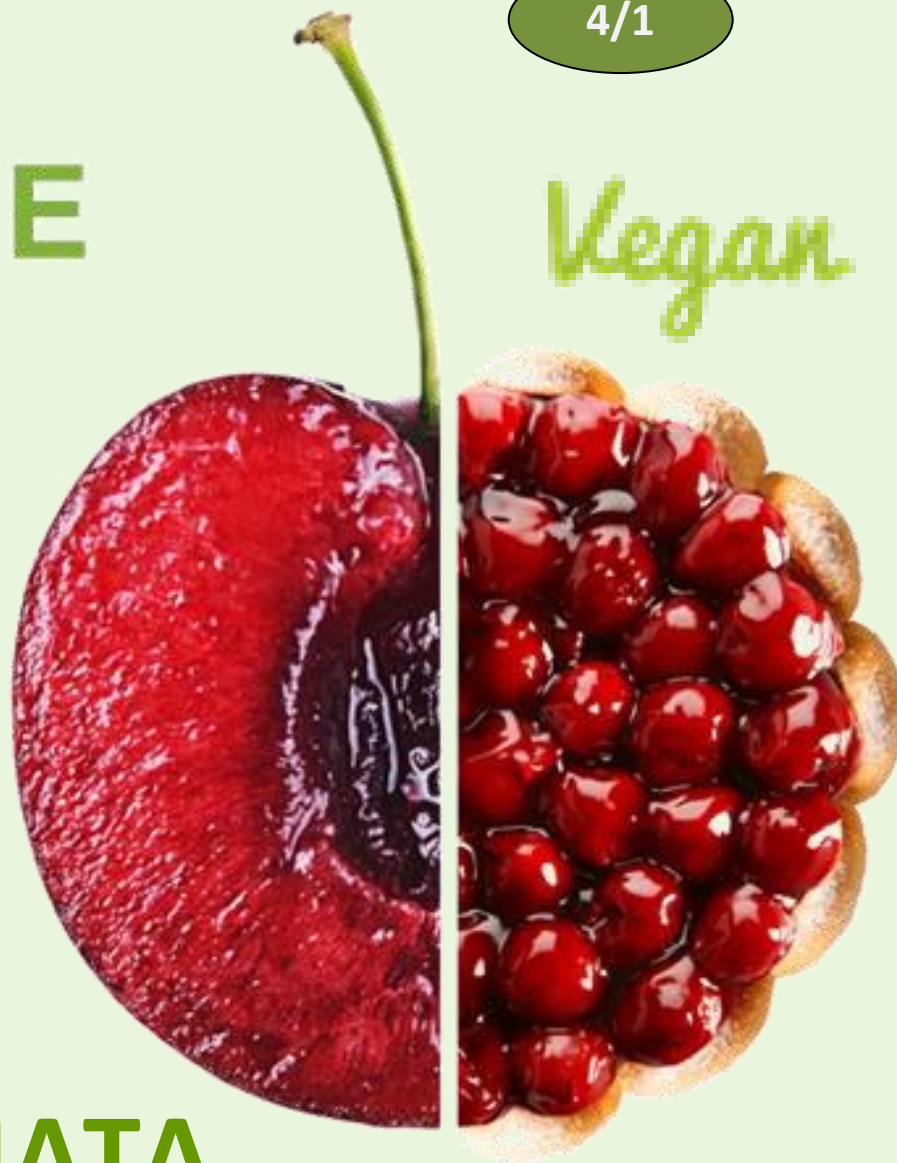
dryfo



Pami



from
NATURE
 to **YOU**



4/1

Vegan

ОТ
ПРИРОДАТА
 КЪМ ВАС

 **Bakbel**
Our fruits Your passion

НАТУРАЛНИ ПЛОДОВЕ В ЖЕЛЕ

Плодовете е главна суровина за сладкарството!

Те трябва да са сочни, цели,
 както природата ги роди и разви.

Белгийската фирма БАКБЕЛ, е европейския лидер за обработване на плодове за сладкарски цели осигурявайки към професионалистите, високо и стабилно качество.

Причините за високото качество :

- Най вкусните и сочните конкретни сортове.
- Калибриран.
- Голямо съдържание на плод, 50-90%.
- В желе от смлени плодове.
- Без изкуствени оцветители.
- Не се оцветяват кремове.
- Натурален вкус, без овкусители.
- Готови за консумиране без обработка.
- Идеални за декорация.
- Може да се пекът без да потъват плодове.
- Може да се замразят без структурна промяна.
- Не изсъхват, не се втвърдяват по сладките.
- За всяка сладкарска употреба.

4/1

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЦЕЛИ ПЛОВОВЕ, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ			ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
180428	Черни черешки 70% в черешово желе, сорт ПАНТИ ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 6кг. Dark cherry PANTI				70% цели (22мм) калибрирани черни черешки, сорт ПАНТИ, в желе от смлени черни черешки 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.	Vegan
180437	Червени черешки 70% в черешово желе сорт МОНТМОРЕНСИ ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 6кг. Red cherry				70% цели (22мм) калибрирани червени черешки, сорт МОНТМОРЕНСИ, в желе от смлени червени черешки 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.	Vegan
180446	НАР 70 % в нарово желе сорт ЕРМИОНИ ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 6кг. Pomegranate				70% цели (5мм) калибрирани плод, семана нар, сорт ПОМЕГРАНАТЕ-ДЕЛУКС, в желе от смлени пюре от нар 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.	Vegan
180445	Филийки ябълка 70% (16см./2см.) в ябълково желе сорт ДЖОНА ГОЛД ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 5,5кг. Apple slice				70% ябълки, нарязани на филийки Сорт ДЖОНА ГОЛД, в желе от смлени ябълки 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.	Vegan
180412	Кубчета ябълка 70% 10см./10см в ябълково желе ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 5,5кг. Apple cubs				70% ябълки, нарязани на кубчета (10мм./10мм.). Сорт ДЖОНА ГОЛД, в желе от смлени ябълки 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.	Vegan
180439	Кубчета ябълка 70% 7см./7см. в ябълково желе ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 5,5кг. Apple cubs				70% ябълки, нарязани на кубчета (7мм./7мм.). Сорт ДЖОНА ГОЛД, в желе от смлени ябълки 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.	Vegan

4/1

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЦЕЛИ ПЛОВОВЕ, В ПЛОВОВО ЖЕЛЕ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
180435	Ягода 50% сорт ЛАФРУТА в ягодово желе ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 6кг. strawberry	  	50% цели (30мм) калибрани ягоди, сорт ЛАФРУТА, в желе от смлени ягоди 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.	<i>Vegan</i>
180444	Горски плодове 50% в желе от горски плодове ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 6кг. Fruits of the forest	  	50% цели горски плодове: касис, къпини, малини, боровинки, ягоди в желе от смлени горски плодове 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.	<i>Vegan</i>
180442	Боровинки 50% сорт КАНАДИАН в боровинково желе ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 6кг. Wild blueberry	  	50% цели боровинки в желе от смлени боровинки 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.	<i>Vegan</i>
180443	малини 50% сорт УРОПИАН в малиново желе ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 6кг. Raspberry	  	50% цели малини в желе от смлени малини 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.	<i>Vegan</i>
180447	Киви 70% сорт Hayward в желе от киви ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 6кг. Kiwi	  	70% киви в желе от смлени парчета киви 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.	<i>Vegan</i>

Пейстри шеф Франсуа Галтиер
представя в АЛМА ЛИБРЕ
възможностите на продуктите
БАКБЕЛ с ...друго сладкарство:



Vegan



5/1



Френската фирма САБАТОН,
от началото на миналия век, 1907г.
започва да събира кестени от
собствените си гори и да ги

обработва

по традиционни процедури както
френските сладкари са работили в
двореца на Мария Антоанета .
Днес френската фирма САБАТОН
по същите технологии от същите
гори осигурява отлично качество
кестени за висше сладкарство.

-ЦЕЛИ КЕСТЕНИ в СИРОП

-ПАСТА ОТ КЕСТЕНИ

КЕСТЕНИ

Причини за високото качество :

- Пълен контрол за произхода на кестените
- Специален сорт на кестени Ardèche
- Затворен цикъл производство.
- Традиционна френска технология
- Калибрирани и изцяло почистени
- Бланширани, 100% без люспи
- Без консерванти
- Без примеси и оцветители
- Винаги стабилно качество
- Богати на природни аромати
- Готови за употреба



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	КЕСТЕНИ САБАТОН ЗА СЛАДКАРСТВО И ГОТВАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
182930	САБАТОН пюре - крем от кестени 40% 1000гр.			Кестени сорт Ardèche се приготвят на пара и се почистват изцяло. Хомогенизиран се със захарни сиропи. Идеален продукт за всяка сладкарска употреба.	40% кестени сорт Ardèche. Сортът кестени Ardèche осигурява много високо и стабилно качество. За всяка сладкарска употреба. Природни вкусове и аромати. Без оцветители, консерванти или други чужди примеси.	<i>Vegan</i>
182937	САБАТОН паста (пате) от кестени 58% 1000гр.			58% смлени изцяло почиствени кестени сорт Ardèche, идеално хомогенизирани в паста със захари и натурален екстракт от ванилия.	58% кестени сорт Ardèche. Сортът кестени Ardèche осигурява много високо и стабилно качество. За всяка сладкарска употреба. Природни вкусове и аромати. Без оцветители, консерванти или други чужди примеси.	<i>Vegan</i>
182938	САБАТОН Цели кестени (600гр.) в сироп (400гр.) 1000гр.			Цели кестени сорт Ardèche калибрирани и 100% почиствени от люспи в сироп и семена от натурална ванилия.	Цели кестени сорт Ardèche, готови за консумация, идеални за декорация и всяка друга сладкарска употреба.	<i>Vegan</i>

Десетки апликации и рецепти с кестени САБАТОН са представени в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ :





AMARENA
FABRI



5/1



Vegan

Италианската фирма ФАБРИ от 1905г. се е специализирала в култивиране и приготвяне по специална рецепта на плодовете АМАРЕНА в сироп. Специалния сорт „диви череша-вишна“ АМАРЕНА е плод който расте в специални климатични условия на Италия. Фирма ФАБРИ още от 1905г. в собствени градини култивира АМАРЕНИТЕ и след калибриране и строг контрол на качеството ги обработва - на основата на стара домашна рецепта като „узряват“ три пъти в различни алкохолни и неалкохолни маринати. Резултатът изненадва приятно всеки потребител. АМАРЕНИТЕ и ДИВИТЕ ЯГОДИ на ФАБРИ се приемат като едно от СВЕТОВНИТЕ СЛАДКАРСКИ ИЗКУШЕНИЯ.



ПЛОДОВЕ В СИРОП

Причини за високото качество :

- Сорт АМАРЕНА от ФАБРИ расте в Италия
- Калибрирани АМАРЕНА 18/20
- Диви ягоди изключително ароматни
- Затворен кръг производство от ФАБРИ
- Традиционни домашни рецепти от 1905г.
- Гарантирано, стабилно и високо качество.
- Много богати природни аромати и вкусове.
- Един плод е достатъчен за всяка порция.

5/1

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	АМАРЕНА И ДИВИ ЯГОДИ ФАБРИ ЗА СЛАДКАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА: ЗА ДЕКОРАЦИЯ, ЗА ПЕЧЕНЕ, , ГОТОВИ ЗА КОНСУМАЦИЯ	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
180501	АМАРЕНА ФАБРИ в сироп, размер 18/20 3,2кг.			ДИВИ ЧЕРЕШИ / АМАРЕНА за декорация и пълнеж за сладкиши, сладолед и шоколадови бонбони.	Диви черешки, оригинална АМАРЕНА калибрирани в сироп. Ферментирали в различни алкохолни концентрати, по технология на ФАБРИ. Много стабилно качество, лесно за употреба. Силен натурален аромат, цикламен цвят. 51,6% плод.	<i>Vegan</i>
180508	ФРАНГОЛОЗА ФАБРИ диви ягоди в сироп 3,2кг.			ДИВИ ЯГОДИ / ФРАНГОЗОЛА за декорация и пълнеж за сладкиши, сладолед и шоколадови бонбони.	Диви ягоди калибрирани в сироп. Много стабилно качество, изключителен аромат и вкус. 58% плод.	<i>Vegan</i>

Десетки апликации и рецепти с АМАРЕНА и ФРАНГОЗОЛА са представени в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ :



Принципът на висшето сладкарство не е „да работим с първични суровини“ а „с какви първични суровини трябва да работим!“ Често, пресните плодове нямат стабилно качество, не са достатъчно узрели, променят се сортовете, калибрацията, вкусовите качества. Плодовете в желе на БАКБЕЛ, кестените на САБАТОН, плодовете ФАБРИ и плодовете в сироп от испанската фирма ВИДЕКА решават напълно проблемите на всеки сладкар и снабдител, който търси максимално високо и стабилно качество



ПЛОДОВЕ В СИРОП

Причини за високото качество :

- От Валенсия, най-плодотворния регион на Средиземноморието, за цитрусови плодове.
- ВИДЕКА, над 50 години стабилно производство.
- Затворен цикъл производство за цитрусовите плодове.
- По система на „full ripening“, се запазва цялата природна динамика на всеки плод, осигурявайки максимално качество.
- Винаги стабилно качество.
- Без консерванти и примеси.
- Без оцветители и изкуствени аромати.
- Готови за пряка консумация
- Подходящи за всяка сладкарска употреба.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПОЧИСТЕНИ ПЛОВОВЕ В СИРОП ЗА СЛАДКАРСТВО	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА: ЗА ДЕКОРАЦИЯ, ЗА ПЕЧЕНЕ, ГОТОВИ ЗА КОНСУМАЦИЯ		
180502	Филийки портокал в сироп 3кг. (н.т. 2650гр.)			Сорт Валенсия, висококачествени средиземноморски портокали обработени в сироп за декорация и пълнеж в тарти, торти, кейкове, др.	На шайби. Придават много богат вкус, природни аромати и привлекателна визия. Много богати на витамин С, фолиева киселина и калий. Подходящи за сладкарство и готварство	<i>Vegan</i>
180503	Филийки мандарина без люспа в сироп 3кг. (н.т. 2650гр.)			Сорт САТСУМА, висококачествени средиземноморски мандарини БЕЗ ЛЮСПА обработени в сироп за декорация и пълнеж в тарти, торти, кейкове и др.	Всяка филийка по отделно БЕЗ ЛЮСПА. Придават много богат вкус, аромат и привлекателна визия. Много богати на витамин С, фолиева киселина и калий. Подходящи за сладкарство и готварство	<i>Vegan</i>
180504	Круши 1/2 почистени, в сироп 3кг. (н.т. 2650гр.)			Сорт УИЛИАМС/БАРЛЕТ, висококачествени средиземноморски круши калибрирани, почистени и нарязани наполовина, обработени в сироп за декорация и пълнеж в тарти, торти, кейкове и др.	Придават много богат вкус, аромат и привлекателна визия. Богати на фибри и калий. Подходящи за сладкарство и готварство	<i>Vegan</i>
180505	Круши бейби цели почистени, в сироп 3кг. (н.т. 2650гр.)			Сорт УИЛИАМС/БАРЛЕТ, висококачествени средиземноморски бейби круши, почистени и цели, обработени в сироп за декорация и пълнеж в тарти, торти, кейкове и др.	Цели, почистени, бейби круши. освободете вашето въображение за специални сладкиши с бейби круши.	<i>Vegan</i>
180506	Круши на топка почистени, в сироп 3кг. (н.т. 2650гр.)			Сорт УИЛИАМС/БАРЛЕТ, висококачествени средиземноморски круши, на топки обработени в сироп за декорация и пълнеж в тарти, торти, кейкове и др.	Поливате с топъл разтопен шоколад и сервирайте. Подходящи за всяка сладкарска употреба.	<i>Vegan</i>

Мармаладите които тук предлагаме са почистени и смлени плодове, обработени със захари, фруктоза и пиктин, както едно време от нашите баби. Мармаладите от кайсия (твърд и мек вариант) са с плодове от гръцкия регион Вериа, а ягодовите от гръцкия регион Маноладес. Мармалад АМАРЕНА е оригинално италианско производство на фирмата ФАБРИ от плодове АМАРЕНА, произведени от ФАБРИ.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ МАРМАЛАДИ ЗА СЛАДКАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
181901	МАРМАЛАД КАЙСИЯ 12к. мек или твърд			Висококачествен мармалад произведен по традиционна технология за всяка сладкарска употреба.	Натурални плодови аромати на кайсия, които се запазват и след печене. Без оцветители. Богат, природен вкус, без изкуствени аромати.	<i>Vegan</i>
181902	МАРМАЛАД ЯГОДА 12к.			Висококачествен мармалад произведен по традиционна технология за всяка сладкарска употреба.	Натурални плодови аромати на ягода, които се запазват и след печене. Без оцветители. Богат, природен вкус, без изкуствени аромати.	<i>Vegan</i>
182001	МАРМАЛАД АМАРЕНА			Висококачествен мармалад произведен по традиционна технология за всяка сладкарска употреба.	Натурални плодови аромати на амарена, които се запазват и след печене. Без оцветители. Богат, природен вкус, без изкуствени аромати.	<i>Vegan</i>

Обърнете се към кадрите на АЛМА ЛИБРЕ за информация и технологии.
 търговци: тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998
 Технологи: тел. 878984887, 878257904

Успоредно с традиционните мармалади, АЛМА ЛИБРЕ предлага плодови пълнежи, продукти от ново поколение на фирма БАКБЕЛ.

Смлени плодове, хомогенизирани много добре със съответен плодов концентрат, нишесте, захари, вода, натурални оцветители и аромати.

Получаваме, много вкусни плодови пълнежи, с подходяща твърдост за много бързо пълнене на кроасани, донати, кейкове печива или други сладкиши.

ГОТОВИ ПЛОВОДИ ПЪЛНЕЖИ ЗА ПЕЧИВА

Причини за високото качество :

- От натурални плодове (40%)
- Меки, лесни и много бързи за работа
- Винаги стабилно производство, с трайност.



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ГОТОВИ ПЛОВОДИ ПЪЛНЕЖИ ЗА ПЕЧИВА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
180419	Череша филинг 40% плод Кофа бкг.			Готов черешов пълнеж с 20% смлени череша и 20% кондензиран натурален черешов сос. Пълните изпечени кроасани донати, кейкове или друго, след печене.	Много стабилен вкусен пълнеж, много бързо производство с винаги гарантиран резултат.	<i>Vegan</i>
180420	Малина филинг 40% плод Кофа бкг.			Готов малинов пълнеж с 20% смлени малини и 20% кондензиран натурален малинов сос. Пълните изпечени кроасани донати, кейкове или друго, след печене.	Много стабилен вкусен пълнеж, много бързо производство с винаги гарантиран резултат.	<i>Vegan</i>
180421	Ягода филинг 40% плод Кофа бкг.			Готов яagodов пълнеж с 23% смлени ягоди и 17% кондензиран натурален яagodов сос. Пълните изпечени кроасани донати, кейкове или друго, след печене.	Много стабилен вкусен пълнеж, много бързо производство с винаги гарантиран резултат.	<i>Vegan</i>
180422	Лимон филинг 16% плод Кофа бкг.			Готов лимонов пълнеж с 16% лимонов плод. Пълните изпечени кроасани донати, кейкове или друго, след печене.	Много стабилен вкусен пълнеж, много бързо производство с винаги гарантиран резултат.	<i>Vegan</i>

"СУПЕРФУД ХРАНА" - КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ

7/1

КРАНБЕРИЗ е специален сорт канадска боровинка която расте на височина над 1800м.

Над 900 канадци производители от региона, в средата на миналия век се обединяват и произвеждат известните в целия свят с вкусовите и здравословните си качества, КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ.

АЛМА ЛИБРЕ внася и ви предлага оригинални КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ от фирма ОКЕАНСПРАЙ, натурален изсушен плод за печива, бисквити и всякакъв вид сладкиши.

Подходящи за хлебарство и готварство. Готови за употреба в салати или друго.



код 184305
диви червени кранбериз
(крана-канадски боровинки)

Vegan



КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ OCEAN CRANBERRIES

За всяка сладкарска, хлебарска и готварска употреба.

Причини за високото качество :

- Специален див сорт, КАНАДИАН
- Цели и калибрирани.
- Брани по технология на наводнението.
- Природно изсушени, без насилие.
- Запазват целия си природен вкус.
- запазват целия си природен аромат.

Здравословни характеристики :

- Натурален антиоксидант.
- Подсилват имунната система.
- Запазват пикочните пътища.
- Много богати на витамини и минерали

7/1

Един от основните сушени плодове, основни за съвременното сладкарство са кокосовите стърготини. Тяхното вкусово богатство се определя главно от следните показатели : от сорта и произхода на плодовете, съдържанието на кокосовата мазнина, влагата, размера на стърготините, технология на изсушаване.



код 090206

Кокосови пълномаслени стърготини

Vegan

7/1

По заявка АЛМА ЛИБРЕ може да осигури много видове сушени плодове за сладкарство. (папая, киви, ананас, смокиня, кайсия, сливи, манго, ябълка, праскова и др.)
Избрахме и поддържаме висококачествени сушени портокалови кори, готови за всеки вид сладкарска употреба. На кубчета за кейкове и печива, залети с шоколад като „шоколадова хапка“ или друго.



Vegan

код 184302

ПОРТОКАЛОВИ КОРИ на ивици захаросани



КОКОСОВИ СЪРГОТИНИ

За всяка сладкарска, хлебарска и готварска употреба.

Причини за високото качество :

- Произход Индонезия, най-плодородния регион на кокос.
- Пълномаслен кокос, 64,53%
- 100% почистени
- Влага, под 2%
- Плътен вкус и аромат които се запазва и след изпичане.
- Използва се и суров.



ПОРТОКАЛОВИ КОРИ НА ИВИЦИ захаросани

За всяка сладкарска употреба.

Причини за високото качество :

- Изцяло отстранена горчивина.
- Бавно сиропиране, 100%
- Сочни, сладки и вкусни
- Без оцветители и изкуствени аромати
- С всички витамини

Плодовите природни вкусове и аромати, вдъхновяват и провокират съвременните хлебари и сладкари за творение на нови и иноваторски рецепти.

Появата на концентрираните плодови увкусители, освобождават още повече въображението на съвременните майстори.

ДЕЛИПЕЙСТ е серия от овкусители за сладкарство и производство на сладолед, от известната с качеството си италианска фирма **ФАБРИ**.

Като иноваторски продукти от **НОВО ПОКОЛЕНИЕ**, тук представяме **ПЛОДОВИТЕ ДЕЛИПЕЙСТ** на **ФАБРИ**.



ПЛОДОВИ КОНДЕНЗИРАНИ ОВКУСИТЕЛИ ОТ НАТУРАЛНИ ПЛОДОВЕ

Причини за високото качество :

- Основани на натурални плодове (високо съдържание на плод)
- С природни оцветители и аромати.
- Много силни концентрати
- Малка доза 5-10%
- Траен аромат, стабилен цвят.

Овкусявате и оцветявате идеално :

- Сладолед
- Кремове
- Глазури
- Пандишпани

За всяка сладкарска употреба.

Готови за употреба:

Добавяте 50-100гр. за всеки килограм сладолед, крем, глазура или друго и хомогенизирате добре.



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПЛОДОВИ ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА КОНДЕНЗИРАНИ НАТУРАЛНИ ПРОДУКТИ	
182915	Ванилия делипейст 1,5кг. DELIPASTE VANILLA		-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител за печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-основан на натурална ванилия -със семена от шушулки ванилия -доза: до 5% (50гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182903	Ягода 23% Делипейст 1,5кг. DELIPE. STRAWBERRY		-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-23% пюре от пресни ягоди -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182904	Банан 32% Делипейст 1,5кг. DELIPASTE BANAN		-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-32% пюре от пресни банани -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182905	Малина 28% Делипейст 1,5кг. DELIPE. RASPBERRY		-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-28% пюре от пресни малини -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182906	Мандарина 21% делипейст 1,5кг. DELIPE. MANDARIN		-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-21% сок от пресни мандарини -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 7-10% (70-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182907	Праскова 32% делипейст 1,5кг. DELIPASTE PEACH		-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-32% пюре от пресни праскови -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182918	Портокал 21% делипейст 1,5кг. DELIPASTE ORANGE		-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-21% сок от пресни портокали -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 7-10% (70-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182919	Манго 28% делипейст 1,5кг. DELIPASTE MANGO		-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-28% пюре от пресни манго -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 7-10% (70-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	

Пълна гама на продуктите ФАБРИ и технология, виж ОФЕРТА №2

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПЛОДОВИ ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА КОНДЕНЗИРАНИ НАТУРАЛНИ ПЛОДОВЕ		
182920	Пъпеш 8% делипейст 1,5кг. DELIPASTE MELON				-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-8% пюре от пъпеш -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
.....	Кокос 35% Делипейст 1,35кг. DELIPASTE COCONUT				-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-35% пюре от кокос и 5% мляко от кокос -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182925	Паста лимон Делипейст 1,5кг. DELIPASTE LEMON				-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-2,5% лимонов сок -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 5% (50гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182921	Амарена 48% делипейст 1,5кг. DELIPASTE AMARENA				-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-48% пюре от амарена -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182944	Мента 16% Делипейст 1,5кг. DELIPASTE MINT				-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-16% листа от мента -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: 5% (до 50гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182945	Касис 28% Делипейст 1,5кг. DELIPASTE BLACKCURRANT				-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-28% пюре от касис -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182948	Българска роза Делипейст 1,5кг. DELIPASTE ROZA				-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-екстракт от български рози -с натурални аромати на български рози -с естествени оцветители -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
	Горски плодове делипейст 1,5кг. DELIPASTE				-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-28% пюре от горски плодове -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	

ДЕЛИПЕЙСТ МАСТИХА ХИОС

Delipaste
Μαστίχα

Μαστίχα е името на ароматната смола от мастихово дърво, което вирее само в изток на Егейско море и най-много в остров Хиос. Μαστίχата от Хиос се смята за изключителен продукт с широко приложение, както в медицината, така и в сладкарството.

Използва се като средство за лечение и облекчаване на стомашни проблеми от 2500 години.

Придава уникален, характерен натурален аромат и вкус на ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΣ

на всеки сладкиш

и особено на СЛАДОЛЕДИ, ΤΟΡΤΙ, ΚΟΖΟΥΝΑЦИ и сладки ΠΕΧΙΒΑ.

НОВО!



100%
ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ
ΜΑΣΤΙΧΑ
ΧΙΟΣ

ΚΟΔ 182957
ΔΕΛΙΠΕΪΣΤ ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΣ



Много често, специално за печива, кейкове, мъфини, бриош, щолен, тарти, бисквити, кукис и други сладки на фурна имаме нужда от много силен плодов екстракт който с много малка доза, да предаде богат и икономичен вкус и аромат на нашите изделия на фурна.

АЛМА ЛИБРЕ ви предлага продуктите АПИТО и ФРУТАЙС, основани на натурални плодови екстракти и етерични масла.

Натуралните плодови аромати не се губят след изпичането, много богат натурален вкус, много ниска доза, 1-3%

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПЛОДОВИ ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НИ НА КОНТЕНЗИРАНИ НАТУРАЛНИ ПРОДУКТИ	
183704	Фрутайс Портокал 3-5% Кофа 4,45кг.			За кейкове, мъфини, пандишпани, бисквити, тарти и всеки вид сладкиш на фурна. Натуралните аромати и вкусовете се запазват за дълго време след изпичане. Доза: само 3-5% върху тестото.	-Съдържа 14% настърган натурален портокал -Основен на фруктозни захари -Много силни портокалови аромати. -Богат портокалов вкус. -Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.	<i>Vegan</i>
183705	Фрутайс Лимон 3-5% Кофа 4,45кг.			За кейкове, мъфини, пандишпани, бисквити, тарти и всеки вид сладкиш на фурна. Натуралните аромати и вкусовете се запазват за дълго време след изпичане. Доза: само 3-5% върху тестото.	-Съдържа 13% настърган натурален лимон -Основен на фруктозни захари -Много силни лимонови аромати. -Богат лимонов вкус. -Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.	<i>Vegan</i>
183701	Портокал АПИТО 2-3% 1кг.			За кейкове, мъфини, пандишпани, бисквити, тарти и всеки вид сладкиш на фурна. Ароматите и вкусовете се запазват за дълго време след изпичане. Доза: само 2-3% върху тестото.	-Основен на етерични масла -Много силни портокалови аромати. -Богат портокалов вкус. -Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.	<i>Vegan</i>
183702	Лимон АПИТО 2-3% 1кг.			За кейкове, мъфини, пандишпани, бисквити, тарти и всеки вид сладкиш на фурна. Ароматите и вкусовете се запазват за дълго време след изпичане. Доза: само 2-3% върху тестото.	-Основен на етерични масла -Много силни лимонови аромати. -Богат лимонов вкус. -Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.	<i>Vegan</i>
183703	Ванилия АПИТО 2-3% 1кг.			За кейкове, мъфини, пандишпани, бисквити, тарти и всеки вид сладкиш на фурна. Ароматите и вкусовете се запазват за дълго време след изпичане. Доза: само 2-3% върху тестото.	-Основен на етерични масла -Много силни ванилови аромати. -Богат ванилов вкус. -Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.	<i>Vegan</i>



ФИЛИРАНИ ЯДКИ
ЗА СЛАДКАРСТВО, ХЛЕБАРСТВО, ГОТВАРСТВО
 Не всеки вид и сорт ядки са подходящи за кулинарни нужди. Те трябва да са вкусен сорт за човешка консумация, а не фуражен за производство на олио. Трябва да бъдат пълномаслени, изцяло почистени и пресни. Избрахме и предлагаме най-високото качество бадеми и фъстъци за всяка кулинарна нужда.

Причини за високото качество :

- Бадем сорт FIRANIA, пълномаслени.
- Фъстък сорт SPANISH, пълномаслени.
- Без отделяне на част от мазнината.
- С всички природни витамини елементи и метали.
- Калибрирани и пресни.
- 100% почистени и обработени.



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЯДКИ ЗА СЛАДКАРСТВО, ХЛЕБАРСТВО ГОТВАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
90220 90209	Бадем бланширан филиран суров Опаковка 750гр. Опаковка 10кг.			Хрупкав пълномаслен филиран суров бадем за всяка употреба	-Сорт FIRANIA -Пълномаслен и много вкусен -Калибрирани, нарязани 0,3мм. -Пресни -филирани по 0,7мм. -100% почистени	<i>Vegan</i>
90221 90217	Бадем бланширан филиран печен Опаковка 750гр. Опаковка 10кг.			Хрупкав пълномаслен филиран печен бадем за всяка употреба	-Сорт FIRANIA -Пълномаслен и много вкусен -Калибрирани, нарязани 0,3мм. -Пресни, леко изпечени -филирани по 0,7мм. -100% почистени	<i>Vegan</i>
90222 90218	Фъстък бланширан Филиран суров Опаковка 750гр. Опаковка 10кг.			Хрупкав пълномаслен филиран суров фъстък за всяка употреба	-Сорт SPANISH -Пълномаслен и много вкусен -Калибрирани, нарязани 0,3мм. -Пресни -филирани по 0,7мм. -100% почистени	<i>Vegan</i>
	Фъстък бланширан Филиран печен Опаковка 750гр. Опаковка 10кг.			Хрупкав пълномаслен филиран печен фъстък за всяка употреба	-Сорт SPANISH -Пълномаслен и много вкусен -Калибрирани, нарязани 0,3мм. -Пресни, леко изпечени -филирани по 0,7мм. -100% почистени	ПО ЗАЯВКА

Няколко вида разработки и други видове ядки, които може по заявка да ви осигури АЛМА ЛИБРЕ :



9/1

ОРИГИНАЛЕН ФРЕНСКИ МАКАРОН ОТ НАТУРАЛНИ БЛАНШИРАНИ БАДЕМИ НА ПРАХ.

„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“, представи за пръв път рецепта за „оригинален френски макарон“, на 07.03.2009г. Интересът на медиите и на професионалистите сладкари беше изключителен, въпреки че доста български професионалисти сладкари са произвеждали „френски макарон“.

Всяка година преподавателите от френската школа ЛЕНОТР които гостуват в АЛМА ЛИБРЕ за професионални сладкарски семинари, обръщат голямо внимание на техники и рецепти за френски макарон!

Голямото откритие за успешен френски макарон, е че :

Без еднороден, пълномаслен, 100% почистен бадем на прах, без 100% пудра захар (под 180мм) и без пълно протеинови белтъци от яйца, достоен френски макарон няма да се получи.

АЛМА ЛИБРЕ осигури и ви представя тези съставки. За рецепти се обърнете към технолозите на фирмата.



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПРОДУКТИ ЗА ОРИГИНАЛЕН ФРЕНСКИ МАКАРОН		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
090214	Бадемово брашно ФИРАНИЯ 1кг.			Идеален за ФРЕНСКИ МАКАРОН, ДАКУАЖИ и всяка друга сладкарска хлебарска и кулинарна употреба.	-Сорт FIRANIA, на прах. -Пълномаслен и много вкусен -88% под 220мм. -Пресен -100% почистени	<i>Vegan</i>
191246	Бяла, много фина пудра захар без примеси 5кг.			Бяла, много фина пудра захар без примеси за френски макарон и всяка друга сладкарска употреба.	-ЕДНАКВА кокометрия под 180мм. -технологията "super white system". -максимално бяла, светла и свежа -БЕЗ примеси, без нишесте -100% чиста.	<i>Vegan</i>

За информация и рецепти към търговци: тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998 и технолози: тел. 878984887, 878257904 на АЛМА ЛИБРЕ.

Снимки от обучения и презентации ЛЕНОТР за френски макарон при АЛМА ЛИБРЕ.



Peanut butter

НОВО

ФЪСТЪЧЕНО МАСЛО 85% за СЛАДКАРСТВО и ХЛЕБАРСТВО

с **85%**
фъстъци

Причини за високото качество :

- 85% смлени фъстъци с захар и палмово олио
- подбран сорт АРАХИДА
- 100% бланширани преди смеляне
- пилна хомогенизация и кремова структура
- кадифена консистенция
- За всяка сладкарка и хлебарска употреба.
(глазури, пълнежи, мусове, кремове и др.)

КОД 030714 Фъстъчено масло (85%)



Cooking Marzipan

10/1



Сладкарите в Европа от векове, наричат МАРЗИПАН бадемово-захарното тесто. 66% смлени пълномаслени бланширани бадеми хомогенизирани с 33% пудра захар (под 180мм) и с помощта на малко (1%) бадемово олио се получава известната сладкарска суровина МАРЗИПАН. Точно по тази рецепта и технология, ви представяме АРТЕПАН ЗА ПЕЧЕНЕ, идеален продукт за тарти, пълнежи на кейкове гръцки макарон, бадемови бисквити, жолен и др.

ОРИГИНАЛЕН МАРЗИПАН ЗА ПЕЧЕНЕ

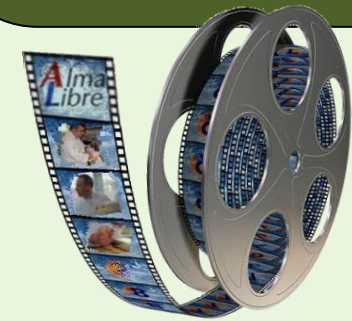
66% БАДЕМИ / 33% ПУДРА ЗАХАР

Причини за високото качество :

- Бадем сорт FIRANIA, пълномаслени.
- 100% бланширани бадеми.
- 100% почистени бадеми.
- 100% пудра захар под 180мм
- Подходящ за печене
- Плътен натурален вкус и аромат.
- Подходящ за тарти, гръцки макарон, жолен и всяка друга сладкарска употреба.

030601

Марzipан за печене АРТЕПАН 26р. X 5кг.



Гледайте филм/рецепта

<https://youtu.be/427ip6lss9E>

https://youtu.be/aK_An84UZ0

За повече информация към търговците на АЛМА ЛИБРЕ: тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998
За рецепти, технологии презентации, към технолозите на АЛМА ЛИБРЕ: тел. 878984887, 878257904 на АЛМА ЛИБРЕ

Cooking Persipan



Vegan

10/2

В традиционния класически марzipан, много често част или цялата маса на смлените бланширани бадеми се заместват с бланширани кайсиеви или праскови ядки. Тази сладкарска суровина, получава много богати природни аромати и замества достойно марzipан във всяка сладкарска употреба.

АЛМА ЛИБРЕ, представя ПЕРЗИПАН ОДЕНС, продукт от НОВО ПОКОЛЕНИЕ готов за употреба.

Дресирате върху пергаментова хартия с пош, и печете.

ПЕРЗИПАН ЗА ПЕЧЕНЕ

Причини за високото качество :

- Готов за използване.
- Мека консистенция.
- Подходящ за печене.
- За всяка сладкарска употреба.
- Подходящ за сладолед.
- Подходящ за замразяване.
- Пълнеж за всеки вид сладкиш.
- Много стабилно качество.
- Изключителен вкус.
- Природни аромати на кайсия и бадеми

181701

ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК кофа бкг.

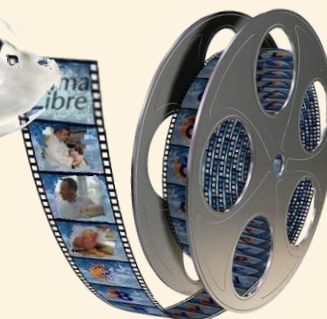
Смлени бланширани кайсиеви и бадемови ядки
Хомогенизирани със захар и яйчни белтъци
ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА



Гледайте филм/рецепта

<https://youtu.be/Mdb7mmWLQts>

<https://youtu.be/HaPzCB0aBZo>



ЗЪРНЕНИ ПЛОДОВЕ-ПРОДУКТИ ЗА СЛАДКАРСТВО И ХЛЕБАРСТВО

Сусамът, макът, дивия черен сусам, конопът и няколко други природни растения, раждат натурални плодове-семена които в кулинарната история на човечеството се превърнаха като основна суровина в сладкарството и хлебарството.

Като първични суровини за поръска върху бисквитите и хлеботворения, обработени като тахан, сусамен крем, сусамено брашно или като готов сладкиш, СУСАМЕНА КАРАМЕЛИЗИРАНА ХАЛВА, природата показва и тук силата си!

АЛМА ЛИБРЕ избра и ви предлага възможно най-високото качество от тези природни суровини.

Десетки рецепти, приложения и технологии са обработени от „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и сме на ваше разположение, за да осъществим заедно вашите кулинарни въображения основани на тези, толкова ценни природни суровини!

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЗЪРНЕНИ ПЛОДОВЕ ЗА СЛАДКАРСТВО И ХЛЕБАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА		
290305	Сусам суров белен от Судан/Етиопия чувал чувал 25кг.				100% белен измит изцяло почистен сусам за всяка употреба	-Пълномаслен, 54% мазнина -Измит без химикали -влага под 4% -100% калибриран	<i>Vegan</i>
290306	Сусам суров небелен от Судан/Етиопия чувал чувал 25кг.				100% белен измит изцяло почистен сусам за всяка употреба	-Пълномаслен, 50% мазнина -Фибри 18,9% -влага под 4,5% -100% калибриран	<i>Vegan</i>
290206	Сусамов тахан 100% кофа 3кг.				100% смлени сусамени семена, За всяка употреба	-Пълномаслен, 58,2% мазнина -Пълнопротеинов 26,9% -Фибри 10%	<i>Vegan</i>
	Натурален черен сусам Чувал 3кг.				100% белен измит изцяло почистен сусам за всяка употреба, лек на вкус. Идеален за декорация.	-Изключително здравословен -Антиоксидант, срещу алергиите. -Помага за правилното действие на червата.	<i>Vegan</i>
	Натурален черен сусам НИГЕЛА Чувал 3кг.				100% белен измит изцяло почистен сусам за всяка употреба, леко горчив. Идеален за декорация.	-Изключително здравословен -Антиоксидант, срещу алергиите. -Помага за правилното действие на червата.	<i>Vegan</i>
	Черно маково семе сорт раравер Чувал 3кг.				100% измит изцяло почистен мак за всяка употреба, лек на вкус. Идеален за декорация.	-Пълномаслен, 42% мазнина -Пълнопротеинов 26,9% -Фибри 19,5% -Здравословен	<i>Vegan</i>



11/2



Сусамената халва е традиционна рецепта за ръчен сладкиш произведен с натурални суровини.

60% натурален тахан

се обединява със захар като се карамелизира бавно при термична обработка.

Без никакви допълнителни добавки, консерванти или химикали.

АЛМА ЛИБРЕ, осигурява една голяма гама от ръчно производство сусамени халви на лидера от този бранш, фирма ХАИТОГЛУ с пълнеж от различни ядки.

Ръчните, занаятчийски халви на ХАИТОГЛУ се използват като готов десерт или като сладкарска суровина по ваша рецепта.

СУСАМЕНА ХАЛВА

Причини за високото качество :

- Готов за използване.
- Ръчно производство.
- Винаги стабилно качество.
- За всяка сладкарска употреба.
- Подходящ за замразяване.
- Пълнеж за всеки вид сладкиш.
- Изключителен вкус.
- Природни сусамени аромати.
- Без примеси и чужди съставки.

		ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
290114	сусамена халва ХАИТОГЛУ ванилия 5кг.	
290117	сусамена халва ХАИТОГЛУ ванилия 2,5кг.	36,27лв./2,5кг.
290115	сусамена халва ХАИТОГЛУ ванилия/какао 5кг.	
290118	сусамена халва ХАИТОГЛУ ванилия/какао 2,5кг.	36,27лв./2,5кг.
290130	сусамена халва ХАИТОГЛУ с фъстъци 5кг.	
290120	сусамена халва ХАИТОГЛУ с фъстъци 2,5кг.	36,27лв./2,5кг.
290116	сусамена халва ХАИТОГЛУ с бадеми 5кг.	
290119	сусамена халва ХАИТОГЛУ с бадеми 2,5кг.	39,74лв./2,5кг.
290131	сусамена халва ХАИТОГЛУ с шам фъстък 5кг.	
290132	сусамена халва ХАИТОГЛУ с шам фъстък 2,5кг.	44,60лв./2,5кг.

Плодовите природни вкусове и аромати, вдъхновяват и провокират съвременните хлебари и сладкари за творение на нови и иноваторски рецепти.

Появата на концентрираните плодови овкусители, са освободили още повече въображението на съвременните майстори.

ДЕЛИПЕЙСТ е серия от овкусители за сладкарство и производство на сладолед, от известната с качеството си италианска фирма **ФАБРИ**.

Като иноваторски продукти от **НОВО ПОКОЛЕНИЕ**, тук представяме **ЯДКОВИТЕ ДЕЛИПЕЙСТ** на **ФАБРИ**.



ЯДКОВИ КОНДЕНЗИРАНИ ОВКУСИТЕЛИ ОТ НАТУРАЛНИ ЯДКИ

Причини за високото качество :

- Основани на натурални плодове (високо съдържанието на плод)
- С природни оцветители и аромати.
- Много силни концентрати
- Малка доза 5-10%
- Траен аромат, стабилен цвят.

Овкусявате и оцветявате идеално :

- Сладолед
- Кремове
- Глазури
- Пандишпани

За всяка сладкарска употреба.

Готови за употреба:

Добавяте 50-100гр. за всеки килограм сладолед, крем, глазура или друго и хомогенизирате добре.



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЯДКОВИ ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ ЯДКИ	
182913	Бадеми делипейст 1,35кг. DELIPASTE ALMONDS			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-основен на натурални бадеми (9,8% бадеми) -доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182911	Кестени Делипейст 1,5кг. DELIPASTE MARRONS			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-Паста от кестени със захари -Силен концентрат -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182931	Орех Делипейст 1,5кг. DELIPASTE WALNUTS			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-Паста от орехи със захари -Силен концентрат -доза: до 3-5% (30-50гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	ПО ЗАЯВКА
182933	Амарето Делипейст 1,5кг. DELIPASTE AMARETO			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-Основен на кайсиеви и бадемови ядки -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	ПО ЗАЯВКА
182908	Шам фъстък концентрат Делипейст 1,5кг. DELIPASTE PISTACHIO			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-Концентриран овкусител шам фъстък с парчета шам фъстък и други ядки. -доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182941	Шам фъстък паста 100% Делипейст 3,6кг. PASTA PISTACHIO			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-100% смяна шам фъстък -доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182943	Шам фъстък (F) КАШУ, ФЪСТЪК Делипейст 4,1кг. DELIPASTE PISTACHIO			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	- Концентриран овкусител шам фъстък с парчета шам фъстък и други ядки -доза: до 5-10% (50-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182926	ФЪСТЪК Делипейст 3,8кг. DELIPASTE PEANUTS			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-Концентриран овкусител фъстък. -доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУРОВИНИ		
182928	Шоколад делипейст 4,1кг. DELIPASTE CHOCOLATE			ШОКОЛАДОВ овкусител за занаятчийски сладолед с 35% пълномаслено какао и всяка друга сладкарска употреба	-основен на какао (35%) -доза: до 10-15% (100-150гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182953	вафла делипейст 3,2 кг. DELIPASTE WAFER			овкусител основан на ВАФЛИ и вкуса на вафли за занаятчийски сладолед и всяка друга сладкарска употреба	-доза: до 10-15% (100-150гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182947	ДЕЛИПЕЙСТ ДЪВКА 4,5кг. DELIPASTE BUBBLE GUM ROSA			овкусител на ДЕТСКИ СЛАДОЛЕД с вкус на дъвка за занаятчийски сладолед и всяка друга сладкарска употреба	-доза: до 10-15% (100-150гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	

Снимки от последните обучения-дегустации за производство на занаятчийски сладолед по студен или по топъл метод в АЛМА ЛИБРЕ. Обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ за организиране на индивидуални презентации-дегустации на избрани от вас вкусове.
Тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998, 0878984887, 0878257904



НАТУРАЛНИТЕ СЛАДКАРСКИ И ХЛЕБАРСКИ СУШЕНИ ПОДПРАВКИ И ЗЕЛЕНЧУЦИ










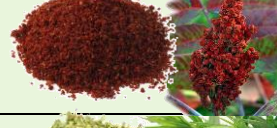






са необходими суровини за достойно производство.

АЛМА ЛИБРЕ ви осигурява една много интересна 100% натурална серия от подправки за сладкарство и хлебарство, за да изпълните всичките ви гастрономични мечти с природните аромати на земите от целия свят. Овкусете оригинално вашите хлеботворения, гризини, гевреци, бисквити, кишове, пандишпани, солени мъфини и кейкове, пици, соленки, бисквитки или друго и изненадайте вашите клиенти с интересни и впечатляващи вкусове.



13/1

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНИ ОВКУСИТЕЛИ И ПОДПРАВКИ ЗА СЛАДКАРССТВО И ХЛЕБАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
90225 90215	натурална ванилия стикс 14-16см. (вакум) 20 гр. 50 гр.			Семената са натурален овкусител ванилия. С кората превим идеална ванилова захар и декорация.	-Произход Мадагаскар -Калибриран 16см. и вакумиран 50гр. -За всяка кулинарна употреба -Гарантирано натурални резултати.	<i>Vegan</i>
90239	Канела на прах КАСИА ВЕРА 1к. НОВО!			100% натурална канела на прах сорт КАСИА ВЕРА ПЪРВО КАЧЕСТВО	-Произход ВИЕТНАМ -Сорт „касиа вера“, качество А -За всяка кулинарна употреба	<i>Vegan</i>
90240	Кардамон ГВАТЕМАЛА на прах 1к. НОВО!			100% натурален КАРДАМОН на прах сорт ГВАТЕМАЛА ПЪРВО КАЧЕСТВО	-Произход ГВАТЕМАЛА -Сорт „ГВАТЕМАЛА“, качество А -За всяка кулинарна употреба	<i>Vegan</i>
90241	АНАСОН Семена 1к. НОВО!			100% натурален АНАСОН ПЪРВО КАЧЕСТВО	-Произход ТУРЦИЯ -Сорт „ОРИДЖИНАЛ“, качество А -За всяка кулинарна употреба	<i>Vegan</i>
90242	ФЕНЕЛ Семена 1к. НОВО!			100% натурален ФЕНЕЛ Семейство копър ПЪРВО КАЧЕСТВО	-Произход ГЪРЦИЯ -Сорт „АНИТОС“, качество А -За всяка кулинарна употреба	<i>Vegan</i>
90243	ДЖИНДЖИФИЛ на прах 1к. НОВО!			100% натурален ДЖИНДЖИФИЛ на прах ПЪРВО КАЧЕСТВО	-Произход ИНДИЯ качество А -За всяка кулинарна употреба	<i>Vegan</i>
90202	Какуле / кардамо на зърна или на прах плик 200гр.			Какуле (cardamomum) се ползва като зърно или на прах в скандинавско, турско, и азиатско сладкарство, а в САЩ като добавка към кафето.	-Лек, приятен и различен аромат за печива, козунаци, теста и др. -Много здравословни характеристики.	<i>Vegan</i>
90201	Махлеп на зърна или на прах плик 200гр.			Махлеп (Pranus mahaleb). Костилката на този сорт череша придава много характерен и различен вкус на сладкишите и печива.	-Много малка доза към теста и сладкиши, придава характерни аромати и вкусове, много различни. -Много здравословни характеристики.	<i>Vegan</i>
90302	сушен боселик плик 1000гр.			Боселик (Ocimum basilicum). За всяка гастрономична нужда.	-Иделна подправка за ястия и песто -Като екстракт с мляко или сметана, се използва за сладолед и натурален аромат на шоколад.	<i>Vegan</i>
90306	сушен риган плик 1000гр.			Натурален риган (Greek Oregano) За салати и ястия. Подходящ за чай.	-Много здравословни характеристики. -Силни природни, планински аромати -Подправка за салати, хлеботворения и чай.	<i>Vegan</i>

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНИ ОВКУСИТЕЛИ И ПОДПРАВКИ ЗА СЛАДКАРСТВО И ХЛЕБАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
90305 90303	сушен праз лук на прах или снежинки плик 1000гр.			За всяка готварска и хлебарска употреба. Идеален за гризини, гевреци, хлеботворения, солени бисквити и др.	-Сорт „starlet“ -100% натурален продукт. -Натурално изсушаване.	
90304	сушен чесън прах или на гранули плик 1000гр.			За всяка готварска и хлебарска употреба. Идеален за гризини, гевреци, хлеботворения, солени бисквити и др.	-Сорт „creole“ -100% натурален продукт. -Натурално изсушаване.	<i>Vegan</i>
90231	ГОРЧИЦА на прах плик 200гр.			За всяка готварска и хлебарска употреба. Идеален за гризини, гевреци, хлеботворения, солени бисквити и др.	-Сорт „sinapis alda“ -100% натурален продукт. -Натурално изсушаване.	<i>Vegan</i>
90229	сладка - пушена ПАПРИКА плик 200гр.			За всяка готварска и хлебарска употреба. Идеален за гризини, гевреци, хлеботворения, солени бисквити и др.	-Сорт „cardo di torro“ -100% натурален продукт. -Натурално изсушаване.	<i>Vegan</i>
90228	лют ЧИЛИ ПЕПЕР плик 200гр.			За всяка готварска и хлебарска употреба. Идеален за гризини, гевреци, хлеботворения, солени бисквити и др.	-Сорт „chili pepper“ -100% натурален продукт. -Натурално изсушаване.	<i>Vegan</i>
90230	СУМАК плик 200гр.			За всяка готварска и хлебарска употреба. Идеален за гризини, гевреци, хлеботворения, солени бисквити и др.	-Сорт „rhus“ -100% натурален продукт. -Натурално изсушаване.	<i>Vegan</i>
90232	сушен ЕСТРАГОН плик 200гр.			Taragon, за плодови салати, сладолед, салатите, сосове за бяло месо, дресиг за яйца и риба и др.	-Сорт „френска артемисиа“ -100% натурален продукт. -Натурално изсушаване.	<i>Vegan</i>
90202	Какуле / кардамо на зърна или на прах плик 200гр.			Какуле (cardamomum) се ползва като зърно или на прах в скандинавско, турско, и азиатско сладкарство, а в САЩ като добавка към кафето.	-Лек, приятен и различен аромат за печива, козунаци, теста и др. -Много здравословни характеристики.	
90201	Махлеп на зърна или на прах плик 200гр.			Махлеп (Pranus mahaleb). Костилката на този сорт череша придава много характерен и различен вкус на сладкишите, козунаци и печива.	-Много малка доза към теста и сладкиши, придава характерни аромати и вкусове, много различни. -Много здравословни характеристики.	

14/1

**ФРЕНСКИ КУВЕРТЮРИ
ФРЕНСКИ ФИНЕС
ФРЕНСКА ПРЕЦИЗНОСТ**



Историята на френските шоколади СЕМУА е дълбока, още от 1814г., с огромен опит и влияние в развитието на международното шоколадиерство. СЕМУА днес притежава 14 завода по целия свят в които се обработват какаови суровини растящи по пълен контрол от фирмата СЕМУА в собствени терени, главно в република „Ivory Coast“ в Африка.

<https://group.cemoi.com/>

<https://pro.cemoi.com/>

Фирмата СЕМУА, въведе в производството си системата „transparence Cacao“, за пълна проследяемост на всяко каково зърно такаче крайните продукти с име СЕМУА да са винаги с върховно и стабилно качество.

<https://www.transparence-cacao.com/fr/>

„Академията СЕМУА“, начало с шоколадиерите Franck Michel, Gregory Soulavie и Takeshi Shibata откриват и ни представят непрекъснато неограничените възможности на шоколадите СЕМУА.

АЛМА ЛИБРЕ, избра от СЕМУА най популярната и разработена серия кувертюри СЕМУА по света:

GAMME / RANGE

TRADITION



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	СЕМУА/ СЕМОИ КУВЕРТЮРИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
184901 380501	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 49,5% масленост 33% чувал 25к. кутийка 5к. опаковка 1к.			49,5% черен кувертюр от СЕМОИ е създаден за бърза и стабилна употреба при приготвянето на всеки вид сладкиш. Трето ниво течливост		<i>Vegan</i>
184902 380502	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 55% масленост 36% чувал 10к. кутийка 5к. опаковка 1к.			Черният кувертюр 55% от СЕМОИ е създаден за бърза употреба с богат Каков-битер вкус и аромати и много добра течливост. Четвърто ниво течливост 98% под 30микрона.		<i>Vegan</i>
184903 380503	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 64% масленост 41% чувал 10к. кутийка 5к. опаковка 1к.			64% какао създава силен битер каков вкус и аромат. 41% каково масло, превръща кувертюра в крем освобождавайки още аромати и какаови вкусове. Пето ниво течливост 98% под 30микрона.		<i>Vegan</i>

Скоро, тук ще бъдат представени френските ГУРМЕ кувертюри от серията EMPREINTE на СЕМУА



Скоро, тук ще бъдат представени френските ГУРМЕ кувертюри от серията SUCCESSION на CEMOI



CÉMOI
CHOCOLATIER
FRANÇAIS



ТЕРМОУСТОЙЧИВ ШОКОЛАД ЗА ПЕЧЕНЕ



Кувертюр означава заводска смес на натурална какаова маса с над 32% какаово масло и захар. Когато какаовото масло е под 32% наричаме продукта ШОКОЛАД. За шоколади които искаме да се пекат като пълнежи на кроасани, кейкове или друго, заводски се оформят шоколади с по-малко какаово масло от кувертюрите (23-25%) фракционирани мазнини, така че да се разтопява стабилно и приятно. Избрахме и ви представяме термоустойчиви батони и капки за печива от френската фирма СЕМУА



14/1

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ТЕРМОУСТОЙЧИВ ШОКОЛАД		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
181301	ШОКОЛАДОВИ БАТОНИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ			Френски шоколадови батони с 44% какаова маса и 23% какаово масло, специални за печива, пълнеж за кроасани, козунаци и др.	С 44% какаова маса и богат шоколадов вкус. С фракционирано какаово масло за стабилно разтопяване без да се губи натуралния какаов аромат и вкус. Идеални за производство на кроасани с шоколад, cookies и всички видове печива. Не изгарят по време на печенето и запазват първоначалната си форма.	Vegan
181302	36см.-25гр. 44% какао 23% какаово масло, 5кг.					
181303	36см.-15гр. 44% какао 23% какаово масло, 5кг.					
181401	ШОКОЛАДОВИ КАПКИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ			Френски шоколадови капки с 44% какаова маса и 25% какаово масло, специални за печива, пълнеж за кроасани, козунаци и др.	С 44% какаова маса и богат шоколадов вкус. С фракционирано какаово масло за стабилно разтопяване без да се губи натуралния какаов аромат и вкус. Идеални за производство на кроасани с шоколад, cookies и всички видове печива. Не изгарят по време на печенето и запазват първоначалната си форма.	Vegan
181403	7500бр. 44% какао 25% какаово масло, 6кг.					

ИЗКУСТВЕНИ ШОКОЛАДИ

Качеството на един добър кувертюр или шоколад зависи от региона и сорта на какаовите зърна, качеството и количеството на какаовата маса и какаовото масло. Ако в заводската обработка не се включи какаова мазнина, а палмова, царевична или друга, тогава говорим за ИЗКУСТВЕН ШОКОЛАД.

С ИЗКУСТВЕН ШОКОЛАД може да оформим бързо и лесно декоративни шоколадови украси и е необходим за някои видове сладкарски рецепти.

АЛМА ЛИБРЕ предлага серия от качествени изкуствени шоколади, за всяка употреба.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ИЗКУСТВЕНИ ШОКОЛАДИ	14/2	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА :	
181104	Изкуствен БИТЕР шоколад ФЛАНДЕРС			Изкуствен черен шоколад от белгийската фирма ФЛАНДЕРС, с богат вкус и аромат. Идеален за приготвяне на декорации, пълнежи, глазури и всяка друга сладкарска употреба.	-Палмови мазнини 35%, -Пълномаслено какао 15%, захар 50% -Идеален за шоколадови декорации -За всяка сладкарска употреба -Бързо, лесно и стабилно производство.	<i>Vegan</i>
0 30808	Изкуствен шоколад в твърд крем АРТЕБИС	 НОВО		Изкуствен кремообразен черен шоколад с богат шоколадов вкус и аромат, от натурално какао. За всяка сладкарска употреба.	-Палмови и рапични мазнини -Нискомаслено какао 11,4% -Отличен за глазури и ганажи. -Много добър шоколадов овкусител за сладкарски и баварски кремове. -За всяка сладкарска употреба.	<i>Vegan</i>

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА :	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
30705	АРТЕКРЕМ БИТЕР 8% лешник, 20% какао кофа 5кг.	 НОВО		Какаов БИТЕР крем с лешников вкус (8%) за глазури и пълнежи. Има силен какаов вкус. За всяка сладкарска употреба.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Силен битер вкус, огледална глазура.	7,35лв./кг. <i>Vegan</i>

АЛКОХОЛ ЗА СЛАДКАРСТВО И ГОТВАРСТВО

В професионалното сладкарство и готварство, не се ползват обикновени алкохолни напитки и ликьорите от пазара, а НАТУРАЛНИ АЛКОХОЛНИ ВИСОКОГРАДУСНИ ЕКСТРАКТИ (40о-70о) , специални за сладкарство и гастрономията, които не се изпаряват както обикновените алкохолни напитки, а придават в сладкишите или ястията много характерен натурален вкус и аромати, в зависимост от първичната суровина от която е оформен алкохолния екстракт.

От дистиляриите ГРАНД МАРНИЕ (Франция) и ЛУКСАРДО (Италия) избрахме оригинални алкохолни екстракти за сладкарство и гастрономия, с цел, с много малко количество и подходящи рецепти и технологии да достигнем много високи и трайни резултати в нашите изделия. Обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ.



Grand Marnier[®]
Maison fondée en 1827

LUXARDO
1 8 2 1

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	АЛКОХОЛ ЗА СЛАДКАРСТВО И ГОТВАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
182301	Грант марние 50о ГРАНТ МАРНИЕ Бутилка 1лт.			Алкохолен концентрат от ГРАНД МАРНИЕ/Франция портокал, 50о. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	<i>Vegan</i>
182302	Чери марние 50о ГРАНТ МАРНИЕ Бутилка 1лт.			Алкохолен концентрат от ГРАНД МАРНИЕ/Франция череша, 50о. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	<i>Vegan</i>
182303	Бренди 40о ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.			Бренди престояло в дъбова бъчва минимум 12 години. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	<i>Vegan</i>
182304	Ром 70о (54о) ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.			100% дестилат РОМ от тръстика (Мартиника) За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	<i>Vegan</i>
182305	Ориндж драй 70о ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.			Двойна дестилация на сладки кори от портокали, портокали сорт КУРАКАО и мандарини 70о. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	<i>Vegan</i>

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	АЛКОХОЛ ЗА СЛАДКАРСТВО И ГОТВАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
182306	Круша Уйлиамс 60о ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.			От дестилация на пюре от круши сорт УЙЛЯМС, 60о. Идеален за шоколадови бонбони, чиз кейк и всяка друга гастрономична употреба	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	Vegan
182307	Мараскино 60о ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.			От дестилация на черешки сорт МАРАСКИНО, 60о. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	Vegan
182308	Кирш 45о ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.			От дестилация на пюре от черешки, КИРШ, 45о. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	Vegan
182309	Амарето 50о ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.			От дестилация на горчиви бадеми и кайсиеви ядки, 50о. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	Vegan
182312	Сантос кафе 40о ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.			Силен алкохолен концентрат (ифизия над 2 дена) без захари за тирамису и всяка друга сладкарска употреба.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	Vegan
182311	Шоколад 70о ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.			Много силен алкохолен концентрат основан на натурално какао за всяка сладкарска употреба.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	Vegan
182310	Шарлот 70о ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.			Специално обработен за използване при сладкарски кремове За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	Vegan



Bakbel

код	Описание на продукта	
180425	Огледално неутрално глаже за студен метод (66Brix), 5 кг. ДЕЛУКС-БАКБЕЛ Готово за използване. Идеално за желиране на тарты, кейкове, торти, пасти и др. Блести продължително като огледало. Отлична реакция във фризер и хладилник.	<i>Vegan</i>
180430	Концентрирано неутрално желе за топъл метод (72Brix), 7 кг. ДЕЛУКС-БАКБЕЛ Затопяме 1кг. заедно с 500-700гр. вода овкусяваме и използваме. Отлична реакция във фризер и хладилник.	<i>Vegan</i>



Комбинация на тези две неутрални бази, с повече или по-малко добавка на вода или сироп, с добавка на желатин на листа или без, с добавка на овкусител ДЕЛИПЕЙСТ или без, с добавка на натурален оцветител или без и т.н. рецептите и приложенията на АЛМА ЛИБРЕ, достигат желаните от вас резултати по отношение на плътност, вкус, цвят, цена.
Обърнете се към технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.



ИЗКУСТВОТО НА ГЛАЗУРИ - ОСНОВАТА НА ДЕКОРАЦИЯ

За по голямо улеснение, още по бързо производство и отлични резултати с много богати натурални плодови вкусове и аромати, АЛМА ЛИБРЕ предлага плодови блестящи гласажи на БАКБЕЛ, основани на НАТУРАЛНИ ПЛОДОВЕ, готови за употреба. БЯЛАТА блестяща глазура на БАКБЕЛ представлява блестяща БЯЛА ОСНОВА въз основа на която може да се оформят стотици пълтни цветови природни нюанси, модерни, „земни“, дегранте, паесини и много други глазурни цветови атракции. Гласажите на БАКБЕЛ, карамел и шоколад са готови за употреба но може да се комбинират или с неутралните желета на БАЛБЕЛ или с желатина на EWALD или с другите глажета на БАКБЕЛ, създавайки структури и цветови нюанси на глазури много индивидуални, уникални, с характер на вашия сладкиш, както вие въобразявате глазарата на всеки вас сладкиш. Обърнете се към технолозите на АЛМА ЛИБРЕ за да оформим заедно глазури които вие си мечтаете.

16/2

 **Bakbel**
Our fruits Your passion

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ГОТОВИ ОГЛЕДАЛНИ ГЛАЗЕ ЗА „МИРОР“ ЗАЛИВКИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА :	
180416	Огледално студено глаже Мандарина 5 кг. (40% плод мандарина)			Гъстота 48brix, готова за ползване студена глазура. Предава гланц и вкус, идеална за глазура на торти, пасти, плодове с истински вкус и цвят на мандарина (40% сок мандарини) Идеална за хладилник и фризер.	-40% натурален сок от мандарини -Готова за употреба по студен метод -Разработвате и по топъл метод -Не изсъхва, не губи гланц -Много вкусна.	<i>Vegan</i>
180417	Огледално студено глаже Ягода 5 кг. (10% плод ягода)			Гъстота 61brix, готова за ползване студена глазура. Предава гланц и вкус, идеална за глазура на торти, пасти, плодове с истински вкус и цвят на ягода.(10% ягоди) Идеална за хладилник и фризер.	-10% натурално пюре от ягоди -Готова за употреба по студен метод -Разработвате и по топъл метод -Не изсъхва, не губи гланц -Много вкусна.	<i>Vegan</i>
180434	Огледално студено глаже Бяло 5 кг.			Гъстота 66brix, готова за ползване студена глазура. Предава гланц и неутрален вкус, идеална за глазура на торти, пасти и др. Идеална за хладилник и фризер.	-Плътен бял цвят, основа за оцветяване -Готова за употреба по студен метод -Разработвате и по топъл метод -Не изсъхва, не губи гланц -Неутрален вкус, отлична визия.	<i>Vegan</i>



ИЗКУСТВОТО НА ГЛАЗУРИ - ОСНОВАТА НА ДЕКОРАЦИЯ

„НАПАЖ“ наричат в Европа, глазурните открития на италианската фирма ФАБРИ, основани на сгъстителите от бели водорасли агар-агар много богати плодови вкусове и полу-гланц привлекателна визия и консистенция, Много бързи за производство.

16/2

ФАБРИ
1905

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ГОТОВИ ПЛОДОВИ ЗАЛИВКИ НАПАЖ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
180432	Напаж Шам Фъстък 4,5 кг.		Готова за използване глазура за покритие за торти, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.	Загрявате НАПАЖА в микровълнова до 35-45° С. Заливате върху замразен продукт -20° С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати.	<i>Vegan</i>
180431	Напаж Ягода 4,5 кг.		Готова за използване глазура за покритие за торти, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.	Загрявате НАПАЖА в микровълнова до 35-45° С. Заливате върху замразен продукт -20° С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати.	<i>Vegan</i>
180427	Напаж Амарена 4,5 кг.		Готова за използване глазура за покритие за торти, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.	Загрявате НАПАЖА в микровълнова до 35-45° С. Заливате върху замразен продукт -20° С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати.	<i>Vegan</i>
180433	Напаж Маракуя 4,5 кг.		Готова за използване глазура за покритие за торти, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.	Загрявате НАПАЖА в микровълнова до 35-45° С. Заливате върху замразен продукт -20° С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати.	



ИЗКУСТВОТО НА ГЛАЗУРИ - ОСНОВАТА НА ДЕКОРАЦИЯ

ШОКОЛАДОВИ ГЛАЗУРИ

АЛМА ЛИБРЕ обръща специално внимание към глазуриите защото, ръководени от френското сладкарство, смятаме че глазурата е основата на декорацията. Имате разработени десетки рецепти за шоколадови глазури, гланц като огледало, по плътни матови, битар много силни на вкус и цвят, полупрозрачни и много други.



Успоредно с рецептите за приготвяне на шоколадови глазури, предлагаме няколко варианта готови шоколадови глазури за пряко използване :

16/2

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ШОКОЛАДОВИ ГЛАЗУРИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
181202	Шоколадов гласаж ФАБРИ 4,5кг.			Готова за използване шоколадова глазура с 20% шоколад. Блести, изключително стабилна и с голяма трайност.	Готов продукт за покриване на торти и паста с наситен шоколадов аромат и цвят, отличен гланц и трайност. Не побелява във фризера бързо и лесно производство	Vegan
180424	Огледално студено глаже ШОКОЛАД ДЕЛУКС-БАКБЕЛ 5кг.			Глазура за сладкиши за нанасяне студен. За покриване на торти, с продължително действие, които поддържат свежестта на плодовете или сладкиши с покритие.	Готова за използване студена глазура. Предава гланц. Гласаж неутрална, бял цвят идеална за глазура на торти и др. Идеална за хладилник и фризер.	Vegan

ПУДРА ЗАХАР - ФОНДАН - ИНВЕРТОЗАХАР ГЛАВНИ СУРОВИНИ В СЛАДКАРСТВОТО

В АЛМА ЛИБРЕ търсим причината за високото качество на всяка суровина включена в предложената гама! Не стига аргументът, че например „предлагаме 100% пудра захар...“ а ровим във сърцето на всяка суровина, за да детерминираме причините за високото качество на всяка суровина. Защо пудра захар от тръстика, а не от цвекло, с каква кокометрия, с какво ниво на сладост, колко бяла и т.н. са няколко въпроси които занимават нас и със сигурност и специалистите от бранша. „100% пудрата захар без примеси“, „инвертозахарта“ и „сладкарските фондани“ са 100% природни продукти обработени по съвременни методи за да осигурим на съвременните професионалисти, висококачествени захарни сладкарски суровини със стабилно качество.

Sugar caster 100%

100% пудра захар, без примеси и нишесте.

Код 191246

Бяла, много fina пудра захар
без примеси за френски макарон
и всяка друга сладкарска употреба.

Опаковка 5кг.

Vegan

18/1

Фирма ШУГАРТ избра определени сортове захари от тръстика и цвекло и ги обработва с ЕДНАКВА кокометрия под 180мм, като по технологията на “super white system” осигурява максимално бяла, светла и свежа пудра захар. Тази захар е 100%, без примеси или нишесте, без никакви добавки и е идеален продукт за френски макарон и всяка друга сладкарска употреба, осигурявайки пълна хомогенизация (180мм), висока сладост и приятен природен цвят.



Fondant

Сладкарски фондан

Хомогенизация на фина пудра захар с гликозен сироп и вода, създава СЛАДКАРСКИ ФОНДАН, 100% натурална сладкарска суровина с която може да оформим много стабилни и едновременно меки глазури както и сладкарски кремове пълнежи с много изключително интересна консистенция.
За рецепти, идеи и приложения обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.
Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998



18/1

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	СЛАДКАРСКИ ФОНДАН		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
181807 181808	ФОНДАН АРТОСКРЕМ Кашон 15кг. Кофа 15кг.			Сладкарски фондан за всяка сладкарска употреба с бял натурален цвят и сладък вкус.	Идеален за глазура на сладкиши, еклери, милфеиг, кок, капкейкове, кремове пълнежи на шоколадови бонбони и др. Хомогенизира се идеално с шоколад, какао, сладкарски цветове, аромати, алкохол и др.	<i>Vegan</i>
181810	ФОНДАН АРТОСКРЕМ ЗА ГЛАЗУРИ И ЗАМРАЗЯВАНЕ Кофа 14кг.			Подходящ за всяка сладкарска употреба с бял натурален цвят и сладък вкус. Идеален за глазури, отлична реакция в хладилник и фризер	Сладкарски фондан за всяка сладкарска употреба с бял натурален цвят и сладък вкус. Идеален за глазура на сладкиши, еклери, милфеиг, кок, капкейкове, кремове пълнежи на шоколадови бонбони и др. Хомогенизира се идеално с шоколад, какао, сладкарски цветове, делипейст, алкохол и др.	<i>Vegan</i>

Изключително интересни приложения представени от „Атинския гастрономичен център-СТЕЛИОС КАНАКИС“ съвместно с АЛМА ЛИБРЕ :



Inverted sugar

Кристалната захар се произвежда от специални заводи рафинерии, обикновено от тръстика или цвекло, и представлява обединение на глюкоза и фруктоза в кристална форма.



Кедан

18/1

Код 181809
ИНВЕРТЗАХАР

Инвертна захар

Инвертозахар се произвежда от специални заводи рафинерии, обикновено от тръстика или цвекло, и представлява разделяне на глюкоза и фруктоза в течна форма.



Инверната захар се използва масово в сладкарството и хлебарството. Ето няколко свойства :

При сладки на фурна (печива) подобрява решително структурата на крайния продукт както и вкуса му.

Също така, придава по привлекателна визия за дълго време свежест при крайните изделия. (дозировка : 3-5% върху брашното)

При сиропираните сладки, (с подходящото всеки път разреждане) осигурява изключителен вкус, като на домашни сиропирани сладки и с по-дълга трайност (разреждането става на топло).

При дребните сладки, осигурява по-дълга трайност и по-здрава структура. (дозировка : 3-5% върху брашното).

При сладоледа, (задължителна съставка) осигурява кадифена структура, приятна сладост, дълъг срок. (дозировка : 2-5% върху цялата маса).

За скреж, (задължителна съставка) осигурява кадифена структура, приятна сладост, дълъг срок. (дозировка : 7% върху цялата маса).

Високо агаве сироп Mexican

БИО сироп АГАВЕ

ГЛИКОЗА	гликемичен индекс	100
КРИСТАЛНА ЗАХАР	гликемичен индекс	68
МЕД	гликемичен индекс	55
МАЛТИТОЛ	гликемичен индекс	27
ФРУКТОЗА	гликемичен индекс	25
БИО СИРОП АГАВЕ	гликемичен индекс	12

КРИСТАЛНА ЗАХАР	сладост	100
БИО СЪРОП АГАВЕ	сладост	250

АГАВЕ е натурален подсладител произлизащ от специален сорт кактуси в пустините на Мексико. От АГАВЕ се произвежда изветното питие ТЕКИЛА. Много ниския гликемичен индекс (10-15) прави АГАВЕ много подходящ натурален подсладител за потребители със „захарни проблеми“ или потребители които желаят да намалят теглото си, защото АГАВЕ не се усвоява от организма, а се елиминира, точно както при консумацията на фибри. Едновременно с това намалява апетита, защото създава чувство на удовлетворение и ситост за много по-дълго време.

АГАВЕ е идеален подсладител за кафе, напитки, сладкарство и всяка употреба вместо захар.

АЛМА ЛИБРЕ оформи десетки сладкарски апликации за торти, бисквити, кейкове, дребни сладки с БИО СИРОП АГАВЕ, за да задоволи потребителите ориентирани към здравословно хранене, потребители с диабетични проблеми или проблеми с наднормено тегло.

КОД 090501
БИО СИРОП АГАВЕ

Предлага се, туба 5,3к. или бутилка 1,3к.

НОВО



СЛАДКАРСКИ КРЕМОВЕ -СЪРЦЕТО НА УСПЕХА

Нишестето, известно още като скорбяла е 100% натурален, природен продукт и представлява полизахарид, който се образува в резултат от фотосинтезата в листата на растенията. Натрупва се като енергиен резерв в корените, плодовете и семената под формата на нишестени /скорбялни зрънца/.

АЛМА ЛИБРЕ предлага висококачествено царевично нишесте за сладкари които имат време и желание да произвеждат сладкарски кремове по топъл, традиционен метод.

За рецепти, обърнете се към технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.

Технолози: тел. 878984887, 878257904



20/1

код 090234
100% царевично
нишесте 1кг.





КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУРОВИНИ	
182914	Панакота Делипейст 1,5кг. DELIPASTE PANN ACOTA		Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на карамелизирана захар -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182909	Карамел Делипейст 1,5кг. DELIPASTE CARAMEL		Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на карамелизирана захар -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182910	Мока Делипейст 1,45кг. DELIPASTE MOCA		Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на екстракт от кафе -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182929	Капучино Делипейст 1,4кг. DELIPASTE CAPPUCCINO		Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на екстракт от кафе и мляко -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182912	Страциатела Делипейст 3,8кг. DELIPASTE STRACCIATELLA		Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на какао (16%) -доза: до 10-15% (100-150гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУРОВИНИ		
182928	Шоколад делипейст 4,1кг. DELIPASTE CHOCOLATE			ШОКОЛАДОВ овкусител за занаятчийски сладолед с 35% пълномаслено какао и всяка друга сладкарска употреба	-основен на какао (35%) -доза: до 10-15% (100-150гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182953	вафла делипейст 3,2 кг. DELIPASTE WAFER			овкусител основан на ВАФЛИ и вкуса на вафли за занаятчийски сладолед и всяка друга сладкарска употреба	-доза: до 10-15% (100-150гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	
182947	ДЕЛИПЕЙСТ ДЪВКА 4,5кг. DELIPASTE BUBBLE GUM ROSA			овкусител на ДЕТСКИ СЛАДОЛЕД с вкус на дъвка за занаятчийски сладолед и всяка друга сладкарска употреба	-доза: до 10-15% (100-150гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	

Снимки от последните обучения-дегустации за производство на занаятчийски сладолед по студен или по топъл метод в АЛМА ЛИБРЕ. Обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ за организиране на индивидуални презентации-дегустации на избрани от вас вкусове.
Тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998, 0878984887, 0878257904



НОВО

192952

Делипейст **НОНА РАЧЕЛЕ** 1500гр.

DELIPASTE NONNA RACHELE



УВОД/ПРЕДСТАВЯНЕ НА ДЕЛИПЕЙСТ „НОНА РАЧЕЛЕ“ -2,37мин: <https://youtu.be/1v-lWuTrg8E>
РЕЦЕПТА 1/ КЕКSOVA ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ -10,46мин: <https://youtu.be/Hb0uOZhG8Rc>
РЕЦЕПТА 2/ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ АМАРЕТИ АСОРТИ -10,59мин: <https://youtu.be/NOBTJamAtTA>
РЕЦЕПТА 3/ ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ ПРЕМИУМ КРАНЧ -14,07мин: <https://youtu.be/uS-DZnUIUzg>
РЕЦЕПТА 4/ „НОНА РАЧЕЛЕ“ БИСКВИТИ АМАРЕТИ -3,51мин: <https://youtu.be/99QLhSsifhI>

РЕЦЕПТИ / СЛАДОЛЕД „НОНА РАЧЕЛЕ“:

РЕЦЕПТА „СЛАДОЛЕД ЗЕПОЛА“ - 1,28мин: <https://www.youtube.com/watch?v=LfnDX8sCT-I&t=3s>
РЕЦЕПТА „СЛАДОЛЕД ЕЙПЛ-ПАЙ“ - 1,24мин: <https://www.youtube.com/watch?v=qy6x7DJ4GZk>
РЕЦЕПТА „СЛАДОЛЕД САХЕР КЛАСИКА“ - 1,29мин: <https://www.youtube.com/watch?v=rLeAeHxGxP4>
РЕЦЕПТА „СЛАДОЛЕД АРАГОСТЕЛЕ“ - 1,33мин: <https://www.youtube.com/watch?v=fS95aKvlocY>

натиснете линковете
за информация
и видео-рецепти



НОВИЯ ДЕЛИПЕЙСТ НА ФАБРИ
„NONNA RACHELE“ (баба Рачеле)

представява сладкарска паста, делипейст,
който дава натурални аромати
на масло, яйца, брашно и захар
Идеално балансиран продукт,
на вкус и аромат, способен да предизвика
традиционни сладкарски асоциации на
домашната аура, мириса и уюта
от прегръдката на баба, когато
ни е черпила с току-що приготвени
домашни сладки и лакомии.

Делипейст „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле)
използван в производството на занаятчийския
сладолед, открива нови вкусови тенденции в
сладоледената гама,
събуждайки вкусови спомени, скрити в паметта
на всеки съвременен потребител.

Делипейст „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле)
е иноваторски сладкарски продукт,
подходящ овкусител за всеки вид сладкарски
кремове, глазури или друго.
Използва се както всеки делипейст на ФАБРИ

Доза: от 20гр. до 100гр. върху кейкова или
бисквитена основа, кремове, мусове, глазури
или друго в зависимост от силата на аромати и
вкусове които желаем за нашето изделия.





Моделът на „сладкопекарната“, „boulangerie patisserie“ го наричат французите, „Sweet Bakery Shop“ немците, «артоζαχαροπλαστείο» гърците и т.н. е съвременния европейски модел на занаятчийски обекти които произвеждат, пекат и продават на място цялата гама занаятчийски продукти за съвременните потребители.

Хлябът, закуските и кафето са гамите които привличат потребители да влизат всеки ден по „сладкопекарните“, а гамата на тортите, мусове, пасти и др. (патисери) гамата на бисквитите, гамата на хлеботворенията, на кейкове, мъфини, бисквити, сиропирани и други печива са задължителни допълнения за една „сладкопекарна“.

Съвременна „сладкопекарна“ без занаятчийски сладолед не може да съществува (вижте отделен каталог №4)

В този основен каталог на АЛМА ЛИБРЕ, продължаваме с продукти за хлебарство, много от които са важни и за сладкарство (както и обратното).

ВСИЧКО ТРЪГВА ОТ БРАШНОТО

21/1











АЛМА ЛИБРЕ избра една от най-големите мелници на балканския полуостров за първокласни брашна, с традиция над 100 години „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“. Пълнопротеиновите зърна, от сортове за човешка консумация, развиват природни ензими в зърната които осигуряват брашна с големи „хлебопроизводителни способности“, и включват природни качества и сили които могат достойно да произведат оригинални хлябове, хлеботорения, бисквити, пандишпани и т.н.

БЕЗ НУЖДА ОТ ИЗКУСТВЕНИ И ЛАБОРАТОРНИ ПОДОБРИТЕЛИ.









В десетките посещения в „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“, които организирахме заедно със стотици български сладкари и хлебари, се убедихме на място за природните качества на брашната от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ и разбрахме производителната системата осигуряваща **ВИНАГИ СТАБИЛНО КАЧЕСТВО.**

ВСИЧКО ТРЪГВА ОТ БРАШНОТО

21/1

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНИ БРАШНА ОТ ТЪВРДА ЖЪЛТА ПШЕНИЦА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА (натурален подобрител за слабите брашна)	
330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно от твърда пшеница 25КГ.			ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13% ПЕПЕЛ 0,90%	Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тънка кора, голям обем, голяма абсорбация на вода.	<i>Vegan</i>
330105	"СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно от твърда пшеница 25КГ. (>315мм)			ЕДРО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13% ПЕПЕЛ 0,90%	Същите свойства като на брашно ЛИМНОС но с по голяма кокометрия Идеално за селски хлябове, поръски за хлябове, пици и др. с много добър релеф.	<i>Vegan</i>
330106	"ПАНАДЕРО" - ЖЪЛТО много силно брашно от твърда пшеница 25КГ.			много силно ЖЪЛТО БРАШНО (категория М) с висока абсорбираща способност. от стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 34% - протеин 13,5% ПЕПЕЛ 0,90%	Отличителният природен аромат на квас, привлекателна златна кора и пухкава вътрешност с голяма трайност и стабилно качество.	<i>Vegan</i>
330141	"ЕНТОПИО" – ЖЪЛТО и малцово брашно от твърда пшеница 25КГ.			Връщане в традицията със селски хлябове от жълто и малцово брашно с неповторим аромат и вкус. подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове. ВЛАГА 14% ГЛУТЕН минимум 32% - протеин 12% ПЕПЕЛ 0,90%	Равновесието на натуралните природни качества на твърдата пшеница с тези на малцовото брашно, осигуряват мека вътрешност, много хрупкава ароматна кора и дълга трайност.	<i>Vegan</i>

21/1

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНИ БРАШНА ОТ ТВЪРДА ПШЕНИЦА И ЦАРЕВИЧА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА (натурален подобрител за слабите брашна)	
330108 330109	ГРИЗ - ЖЪЛТА от твърда пшеница 25КГ. ЕДРА ГРИЗ ФИНА ГРИЗ			От смилането на 100% гръцка стъкловидна твърда пшеница. ВЛАГА 14% ГЛУТЕН минимум 26-28% - протеин 12% ПЕПЕЛ 0,75% Кокометрия на едър : 700 мм Кокометрия на фин: 450мм	Идеални за приготвяне на сладкарски кремове, яйчен крем, ръчни пасти лазаня и макарони, меломакарона, сладки и голяма гама от хлябове.	<i>Vegan</i>
330121	"ПРИМА" царевично брашно 25кг.			Висококачествено царевично брашно, с натурален кехлибарен цвят, ниска масленост, от подобрани царевични сортове. ВЛАГА 14,50% мазнини 1,5% Протеини 7% ПЕПЕЛ 0,40% Кокометрия: 450мм	Подходящо за производство на царевични хлябове с ниско глутеново съдържание.	<i>Vegan</i>
330123	СУПЕР ЛИМНОС жълто/царевично брашно от 50% твърда пшеница 50% царевично 25КГ.			ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница заедно с царевично брашно. ВЛАГА 13,00% ГЛУТЕН минимум 24% - протеин 12,5% ПЕПЕЛ 0,90%	Идеално за производство на селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят.	<i>Vegan</i>
330149	ПРИМАВЕРА – лимнос от твърда пшеница царевично -прима и семена чия 25КГ.			Брашното от твърда пшеница ЛИМНОС, се среща с царевичното брашно на МИЛИ ХАЛКИДИКИС и семена ЧИЯ. ВЛАГА 14% ГЛУТЕН минимум 28% ПРОТЕИНИ 14,5%	Като се смеси с 50% брашно ФАРИНА получаваме много бързо неповторим на вкус и обем МНОГОЗЪРНЕСТ царевично-пшеничен ЧИЯ хляб.	<i>Vegan</i>

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНИ БРАШНА ПЪЛНОЗЪРНЕСТИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА (натурален подобрител за слабите брашна)	
330107	"КАРВЕЛИ" - ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО брашно от твърда пшеница 25КГ.			Връщане в традицията с ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО от ТВЪРДА ПШЕНИЦА от северна Гърция с неповторим аромат и вкус. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 29% - протеин 13% ПЕПЕЛ 1,30%	Много богато на фибри и витамини, подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове.	<i>Vegan</i>
330148	ЕЧЕМИЧНО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО 25КГ.			Връщане в традицията с ПЪЛНОЗЪРНЕСТО ечемично БРАШНО с неповторим аромат и вкус. ВЛАГА 14% МАЗНИНА 1,3% ПРОТЕИНИ 8% ПЕПЕЛ 1,50%	Много богато на фибри и витамини, подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове.	<i>Vegan</i>
330120	"АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто от мека пшеница 25кг.			Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богато на фибри, с високо съдържание на глютен ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 31,0% - протеин 14,5% ПЕПЕЛ 1,80%	За производство на тъмни здравословни хлябове и голяма гама от тъмни пълнозърнести хлеботорения. Високопротеиново съдържание, много ароматна вътрешност, привлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти.	<i>Vegan</i>
210302 210303	РЪЖЕНО брашно Пълнозърнесто от Германия тип 997 (пепел 0,900%) тип 1150(пепел 1,150%)			Пълнозърнеста германска ръж, фино смляна (997) или по едро (1150) за приготвяне на различни видове хляб и хлебни изделия . ПРОТЕИНИ 8,31% ВЛАГА 14,00%	За производство на тъмни ръжени хлябове с големи здравословни характеристики и много развити природни качества. Много вкусове и природни аромати. Гледайте характерна рецепта: https://youtu.be/QSb0FN9Ui-M	<i>Vegan</i> 

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНИ БРАШНА ОТ МЕКА ПШЕНИЦА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА (натурален подобрител за слабите брашна)	
330101	СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница 25кг.			Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбация и голям обем. ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 31,0% ПЕПЕЛ 0,55%.	Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрява естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба. falling number (здравица на зърната) минимум 280, абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%	<i>Vegan</i>
330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно от мека пшеница 25кг			Многа fino смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глутен Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрява естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 32,0% ПЕПЕЛ 0,55%	Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботворения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. falling number минимум 280 абсорбация на вода 62%	<i>Vegan</i>
330124	"СУПЕР ФИОРЕТО" за пица, кроасан, многолистно тесто. 25кг.			Много fino специално брашно от високо качество мека пшеница, с високо съдържание на протеини за производство на пици, многолистно тесто, кроасан, селски хлябове и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 40% ПЕПЕЛ 0,50%	Много финна и нежна структура придава на тестото на изделията необходимата плътност и едновременно свеж и невероятен вкус. falling number минимум 300 абсорбация на вода : 62%	<i>Vegan</i>
330113	"ПИЦА ЛА ФАМИЛИЯ" специално за пица от мека пшеница 25кг.			Много fino специално брашно с високо качество, за производство на пици. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 28% - протеин 14,5% ПЕПЕЛ 0,55%	Много финна и нежна структура придава на тестото за пиците необходимата плътност и едновременно свеж и невероятен вкус.	<i>Vegan</i>

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНИ много силни ПШЕНИЧНИ БРАШНА (канадски)		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА (натурален подобрител за слабите брашна)	
330118	СУПЕР ЕЛЕФАНТ силно канадско за козунаци от мека пшеница 25кг.			Супер специално брашно, за козунаци, произход Канада, с високо протеиново съдържание и повече глутен. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 58,0% ПЕПЕЛ 0,55%	Много силно брашно с много голяма разтегляемост (766-999), много подходящ и за производство на Козунаци, бриош и др. Гледайте филм/ рецепта: https://youtu.be/uRWb8-909Tw	
330117	СУПЕР РЕКС АМЕРИКАНА силно канадско за козунаци, еклери, др. от мека пшеница 25кг.			Много подходящо за производство на еклери, козунаци, бриош, донъти, финни кори и др ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 56,0% - протеин 19% ПЕПЕЛ 0,55%	Много силно брашно с много голяма разтегляемост (723853), еластичност 196-180, устойчивост 395-545, много подходящ и за производство на Козунаци, бриош и др.	
330103	СЛАДКАРСКО брашно от мека пшеница 25кг.			Многа фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 26% ПЕПЕЛ 0,55%	Подходящ за всеки вид сладкарска употреба. Високи стойности амилаза и природни ензими. Кокометрия: 280µm falling number (здравина на зърната) минимум 280 абсорбция на вода - waterabsorption: 60%	
330115	"СУПЕР ФЛАКИ" за многолистни теста от мека пшеница 25кг.			Специално брашно за многолистни теста, категория П, от мека пшеница с високопротеиново съдържание, идеално за производство на многолистно тесто, кроасани, селски баницы, и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 38,0% - протеин 15% ПЕПЕЛ 0,50%	Много силно брашно с много голяма разтегляемост (401-428), много подходящ и за производство на многолистни теста и кроасани.	

21/1

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНИ много СПЕЦИАЛНИ БРАШНА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА (натурален подобрител за слабите брашна)	
330119	"ХОВИТАЛ" Брашно с пшеничен зародиш 25кг.			Специално брашно с добавяне на специално обработен пшеничен зародиш Novital. За производство на вкусен, здравословен хляб специален тип Novital. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 35,0% - протеин 16,5%	Добавянето на пшеничен зародиш придава богат вкус на лешник и е отличен източник на протеини, фибри, витамини, микроелементи и метали. Брашното ХОВИТАЛ, съдържа токофероли, природен антиоксидант за човешкия организъм.	Vegan
330122	"ФИНАКС" 100% безглутеново брашно. Чувал 3кг.			Висококачествено 100% безглутеново брашно за потребители с непоносимост към глутена. Използва се както обикновените брашна.	Пшенично натурално брашно 100% безглутеново за производство на безглутенови хлябове, бисквити, пици и всеки вид хлеботворения.	Vegan
290801	Сусамено брашно 100% Чувал 25 или 3кг.			Натурален сусамов овкусител на всеки вид творение. За всяка употреба. Доза: до 9%	- 18-22% масленост. -Високопротеиново, 17,2% -Доза : максимум до 9%	Vegan
330116	"СУПЕР РЕГИНА" за тостери и меки изделия от мека пшеница 25кг.			Специално брашно от мека пшеница с високо съдържание на глутен. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 50,0% ПЕПЕЛ 0,55%	много подходящо за производство на гризини, сухари, малки хлеботворения бриош, хамбургери и др. Придава свежест и по-дълга трайност.	Vegan
330112	ТРАДИЦИОННОТО брашно от мека пшеница 25кг.			СИЛНО брашно тип 55%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество специално за производство на донъти и продукти за които се изисква много здрава структура. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 28%, протеини 12% ПЕПЕЛ 0,50%	Много силно брашно с много голяма разтегляемост, много подходящ и за производство на индустриални кори.	Vegan

БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО ФИНАКС ЕДНО СПЕЦИАЛНО БРАШНО ЗА СПЕЦИАЛНИ ХОРА

Глутенът е природен протеин (смес от белтъци), който се съдържа главно в жито, ечемик и ръж и по -малко в други житни култури.

Както всеки протеин, така и глутенът е крайно необходим за нормалното развитие на човешкия организъм.

С цел намаляване на килограми или по други причини, често лекарите дават специални диети към пациентите си с малко протеини или без протеини за известно време.

Тези потребители имат нужда от крайни продукти качествени и вкусни, произведени от безглутенови суровини.

С 100% безглутеновото брашно ФИНАКС може да произведем десетки безглутенови крайни изделия :

Хлябове, сандвичи, хлебтворения, пици, гризини, бисквити, браунис, кукис, мъфини, кейкове и много други.

За рецепти и приложения, се обърнете към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ.

Ето няколко рецепти на АЛМА ЛИБРЕ, с ФИНАКС и безглутенови суровини :



ВНИМАНИЕ : Генетично, една изключително малка част от населението (по малко от 0,5%) не понасят глутен. Това е автоимунното заболяване „глутенова ентеропатия“ (цъолиакия) и консумация на храни дори и с малко количество глутен води до хроничното възпаление на тънкото черво с дискомфорт и доста големи здравословни усложнения. За тези хора, всичките безглутенови рецепти с ФИНАКС, трябва да се приготвят, опаковат и се продават в напълно безглутенова среда и да няма никаква допирна точка с други глутенови суровини или крайни продукти с глутен.

КОНОПЕНО БРАШНО "БИО-КАНАБИС САТИВА"

КАНАБИС САТИВА, 100% БИО-БРАШНО, подходящо и полезно за всяка човешка консумация.

Натурални семена от растение КАНАБИС САТИВА се мелят заводски в специална мелница с кокометрия съответстваща на пшеничното брашно, така че да оформяме хлябове, снаскове, закуски, хлеботорения, дребни сладки и бисквити с идеална хомогенизация и визия, запазвайки абсолютно всички вкусови и хранителни характеристики и качества на КАНАБИС САТИВА 100% БИО-БРАШНО.

Конопеното брашно е изцяло безглутеново със специфичен лек привкус на лешник и лек аромат на натурален хлорофил, специфичен цвят и златно-зелени нюанси.

Висококачествените здравословни характеристики на крайните изделия е главния принос на КАНАБИС САТИВА където присъства,

а не по-малко маркетинговата перспектива на конопените изделия

осигуряват иновация и разнообразие към която се стреми всеки съвременен, модерен обект.

Производството на КОНОПЕНИТЕ изделия не са сложни за производство, нито 3-5% конопено брашно върху тестата, кремове или сладоледи оскъпява фатално крайните изделия. Но с това количество, 3-5%, конопено брашно, осигуряваме много модерни съвременни продукти с нов маркетингов характер и с възможности за оправдани, по високи продажни цени.



КОНОПЕНОТО БИО БРАШНО „КАНАБИС САТИВА“ ОСИГУРЯВА:

ЕНЕРГИЯ (299kcal), ОТСЛАБВАНЕ (53% фибри), ПРОТЕИН ЕДЕСТИН (двоен), УСПОКОЯВАЩО ДЕЙСТВИЕ, СЪРДЕЧНА НОРМАЛНОСТ, СИЛНА ИМУННА СИСТЕМА, ФИБРИ 53%, ВИТАМИН А 60мг., ВИТАМИН D 8мг., ВИТАМИН Е 3мг., $\Omega 3$ 19% от мазнините, $\Omega 6$ 59% от мазнините, $\Omega 9$ 9% от мазнините, Магнезий (856мг)

Калций (74мг), Холестерол 0мг., Захари 0г., Без глутен, Протеин едестин (65%)

„КАНАБИС САТИВА“ Е: ПРИРОДЕН АНТИОКСИДАНТ. ПРОТИВОВЪЗПАЛИТЕЛЕН



Код 330154

КОНОПЕНОТО БИО БРАШНО „КАНАБИС САТИВА“ 15к.

<https://youtu.be/UhXOGKhL3fQ>

Информация за брашното БИО-КАНАБИС СЕТИВА (0-6.30мин.)
рецепта „средиземноморски конопен хляб“ (6.30-15.30мин.)
рецепта „многозърнест конопен хляб“ (15.30-21.60мин.)
рецепта „пълнозърнест конопен хляб“ (21.60-28.60мин.)
рецепта „САМПЛЕ с коноп“ бисквити с масло (28.60-36.60мин.)
рецепти за кейкове и мъфини с РИЧКРИМ (36.60-51.60мин.)

натиснете линка
за информация
и видео-рецепти



21/1

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ФИННИ НАТУРАЛНИ БРАШНА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА (натурален подобрител за слабите брашна)	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
330110	СОФТ 55% - нежно брашно от мека пшеница 25кг.			СИЛНО брашно тип 55%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество специално за производство на висококачествени бели хлябове кори за селски баници, многолистно тесто, палачинки и много други хлеботорения . ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 30% ПЕПЕЛ 0,50%	Силно брашно с голяма устойчивост (257-277), голяма еластичност (167-174) и голяма разтегляемост.	<i>Vegan</i>
330114	"КРУСТАЛ" брашно за кори от мека пшеница 25кг.			Специално брашно за производство на кори, категория П, от мека пшеница за производство на индустриални кори . ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 39% - протеин 14,5% ПЕПЕЛ 0,50%	Заедно със силно брашно придава еластично и лесно за работа тесто. Устойчивост 113 голяма еластичност 199	<i>Vegan</i>
330111	УЛТРА 55% силно брашно за индустриални кори 25кг.			СИЛНО брашно тип 55%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество препоръчва се за производство на индустриални кори Както и за всяка друга употреба. ВЛАГА 14% ГЛУТЕН минимум 32% ПЕПЕЛ 0,50%	Естествен подобрител като се смеси със слаби брашна. Подходящо за всяка хлебарска употреба. Брашно с голяма устойчивост (600), еластичност(150),	<i>Vegan</i>

АЛМА ЛИБРЕ съвместно с „МЕЛНИЦИТЕ ХАЛКИДИКИС“ сме организирали десетки презентации в София, в самата мелница или по работилниците на наши партньори и произведохме стотици различни рецепти, по европейските съвременни тенденции или по определени точни показатели описани от нашите партньори, обем, тегло, себестойност, визия.

Следват снимки от тези презентации и изделия.

За повече информация, обърнете се към търговците и технолозите на **АЛМА ЛИБРЕ** :

Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998 Технолози: тел. 878984887, 878257904

КВАС, ПО ПЪТЯ НА ТРАДИЦИЯ

МАЯ, представлява концентрирана маса от дрожди (*saccharomyces*), която се храни от захарите на брашното и осигурява ОБЕМ в тестото (без вкус и аромати).

КВАС, представлява млечно кисели дрожди (*Lactobacillus sanfranciscensis*), които осигуряват ТРАДИЦИОНЕН ХЛЕБЕН ВКУС, ПРИРОДНИИ АРОМАТИ, ТРАЙНОСТ, ЛЕКО КИСЕЛ ХЛЕБНО ИЗКУШЕНИЕ, ТРАЙНОСТ, ХРУПКАВА КОРА, ПЛЪТНА ВЪТРЕШНОСТ.

Немската фирма БЮКЕР, в специални условия на температура и влажност, върху базата на различни натурални брашна, развива дрождата *Lactobacillus sanfranciscensis* и я опакова асептично БЕЗ НИКАКВИ ПРИМЕСИ, ДОБАВКИ или „Е“.

Занаятчийски хляб без НАТУРАЛНА ЗАКВАСКА от млечно кисели дрожди няма.


















22/1

100% НАТУРАЛНИ ЗАКВΑΣКИ

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	100% НАТУРАЛНИ СУХИ ЗАКВАСКИ		22/1	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА	
210211	ЕКСТРАКТ 350 натурална суха квас от ръж чувал 10кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2.Идеално за ръжени и всички видове хляб 3.Селски агресивен ръжени аромати и вкусове 4.Малка доза 0,5 – 4% (ТТА – киселинност 200) 5.По-голяма трайност на крайните изделия 6.Много бърза, естествена реакция 7.Винаги стабилно качество	При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, с много малко количество (0,5-5%) ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус,стабилна структура и по-дълъг срок.		
210205	ДЖЕРМЕ натурална суха квас от пшеничен зародиши чувал 10кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2.Идеално за бял хляб, ръчен, селски, багети, др 3.Лек фин аромат и вкус на пшеничен зародиш. 4.Малка доза 1 – 5% (ТТА – киселинност 130) 5.По-голяма трайност на крайните изделия 6.Много бърза, естествена реакция 7.Винаги стабилно качество	При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, с много малко количество (1-5%) ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок Гледайте филм/рецепта: https://youtu.be/CY1Y6VLwcGg https://youtu.be/MS2iRwhAk0	 	
210219	СИМФОНИЯ Натурална суха квас готова за употреба от пшеничен зародиши и семолина чувал 10кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2. Идеално за селски хляб, 3. Богат аромат и вкус на жълта пшеница/семолина 4.Малка доза 1 – 5% (ТТА – киселинност 115) 5. По-голяма трайност на крайните изделия 6. Много бърза, естествена реакция 7.Винаги стабилно качество	При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.		
210210	БЮКЕР ДУРУМ Натурална суха квас готова за употреба от семолина чувал 10кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2. Идеално за селски хляб, 3. Богат аромат и вкус на жълта пшеница/семолина 4.Малка доза 1 – 4% (ТТА – киселинност 115) 5. По-голяма трайност на крайните изделия 6. Много бърза, естествена реакция 7.Винаги стабилно качество	При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.		

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	100% НАТУРАЛНИ ТЕЧНИ ЗАКВАСКИ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС	
210201	БЮКЕР 2 Натурална течна квас от житни зародиши и ръж Опаковка 10кг.			<ol style="list-style-type: none"> 1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2.Идеално за ТРАДИЦИОНИ бели, ръчни, селски и др. 3.Богати аромати и вкусове точно като на традиционните процедури. 4.Гъвкавост в дозировката:3-15%(ТТА-киселинност 35) 5.Много голяма трайност на крайните изделия 6.Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури 7.Винаги стабилно качество 	БЮКЕР 2 е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време. При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете БЮКЕР 2, от 3% до 15% върху теглото на брашното.	<i>Vegan</i>
210202	БЮКЕР БАРЛЕЙ Натурална течна квас ечемичен Опаковка 10кг.			<ol style="list-style-type: none"> 1.100% натурален продукт / e-free без добавки. 2.Идеално за традиционни тъмни хлябове, ръчни, селски, многозърнести и пълнозърнести. 3.Богати аромати и вкусове точно като на традиционните процедури. 4.Гъвкавост в дозировката :2-10%(ТТА-киселинност 30) 5.Много голяма трайност на крайните изделия 6.Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури 7.Винаги стабилно качество 	БЮКЕР БАРЛЕЙ е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време. При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете БЮКЕР БАРЛЕЙ, от 2% до 10% върху теглото на брашното.	<i>Vegan</i>
210218	БЮКЕР 100 Натурална течна квас от ръж Опаковка 10кг.			<ol style="list-style-type: none"> 1.100% натурален продукт / e-free без добавки. 2.Идеално за традиционни ръчни хлябове, и всеки хляб с традиционен характер. 3.Богати аромати и вкусове точно като на традиционните процедури. 4.Гъвкавост в дозировката:2-10%(ТТА-киселинност 100) 5.Много голяма трайност на крайните изделия 6.Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури 7.Винаги стабилно качество 	БЮКЕР 100 е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време. При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете БЮКЕР 100, от 2% до 10% върху теглото на брашното.	<i>Vegan</i>
210221	Натурална квас МАНАТУРАЛЕ «НЕЖНА» квас от „пирва квас-мана“- Lievito Naturale. Опаковка 10кг.			<ol style="list-style-type: none"> 1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2. Идеално за традиционни хлябове със съвременни характеристики 3. Изключителни природни аромати и вкусове 4.Приятна киселинност от „пирва квас-мана“- Lievito Naturale. 5.Малка доза 5 – 10% (ТТА-киселинност 40) 6. По-голяма трайност на крайните изделия 7. Много бърза, естествена реакция 8.Винаги стабилно качество 9.Осигурява хрупкава кора, мека вътрешност и много добър цвят. 	МАНАТУРАЛЕ е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване. При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете МАНАТУРАЛЕ от 5% до 10% върху теглото на брашното. https://youtu.be/JJEIhmk8Hk	<i>Vegan</i>
Гледайте филмите				https://youtu.be/CY1Y6VLwcCg https://youtu.be/QSb0FN9Ui-M https://youtu.be/MS2iRwhtAk0		

22/1

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	100% НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА	
210217	БЮКЕР М90 Натурална течна квас от твърда пшеница Опаковка 15кг.			<ol style="list-style-type: none"> 1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2. Идеално за селски хляб, 3. Богат аромат и вкус на жълта пшеница 4.Малка доза 1 – 12% (ТТА-киселинност 90) 5. По-голяма трайност на крайните изделия 6. Много бърза, естествена реакция 7.Винаги стабилно качество 	При употребата на БЮКЕР М90 във вашата рецепта, ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати на брашно ДУРУМ (твърда пшеница), богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.	
210207	ТРАДИЦИОНАЛЕ Натурална ръжена закваска в паста Кофа 6кг.			<ol style="list-style-type: none"> 1.100% натурален продукт/ e-free без добавки 2. Идеално за ТРАДИЦИОНИ ръжени, селски и др. 3. Богати сладко-кисели аромати и вкусове точно като на традиционните процедури. 4.Гъвкавост в дозировката:1-10%(ТТА-киселинност 60) 5.От 100% висококачествен ръж 6.Много голяма трайност на крайните изделия 7.Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури 8.Винаги стабилно качество 	При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок. Гледайте филма : https://youtu.be/QSb0FN9Ui-M	 
ТРАДИЦИОНЕН ПУЛИШ – ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР						
210220	БЮКЕР ВИНО предфермент готов за употреба Опаковка 10кг.			<p>Течен предфермент – ПУЛИШ – POOLISH ферментирано тесто заедно с мая стабилизирани с вино и сол. ТТА-киселинност 20-22</p> <p>развиват се алкохоли които не изчезват получават се много богати аромати.</p> <p>Доза : 2% до 6% върху теглото на брашното.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Голяма трайност -изключителна свежест -много богати аромати -много хрупкава кора с кафяви/червени нюанси -много богата и „отворена“ вътрешност -функционално и бързо производство без нужда от допълнителна апаратура. -придава леки ароматни нюанси на вино -плодови вкусове с регулирана сладост 	

ГОЛДЕН ДУРУМ : ПРИРОДА И НАУКА В ЕДНО

НАТУРАЛНО ХЛЕБНИ ЕНЗИМИ в продукта „ГОЛДЕН ДУРУМ“ са главните герои, които действат върху млечно киселата НАТУРАЛНА СУХА ЗАКВАСКА (*sanfransisco vacilus*) от твърда пшеница и живата суха мая (закхаровакилус). В резултат на тази иновационна комбинация изключително бързо получаваме хлябове и хлеботорения с много стабилни и изненадващи резултати.

Добавете 0,4%-4% (по ваш избор) ГОЛДЕН ДУРУМ върху брашна. След хомогенизация добавете вода (70-75% върху брашното)
Резултатите ще бъдат изненадващи за вас и вашите клиенти !



22/1

- Много богати натурални аромати (благодарение на закваските),
- Приятна лека киселинност (благодарение на натуралните закваски),
- Приятен вкус, характерен за традиционните селски хлябове,
- Много приятен и привлекателен цвят на кората,
- Силна вътрешна, „отворена“ структура,
- Голяма трайност (включване на влагата в тялото на хляба).
- Много малка дозировка, 0,4%-4% върху брашното.
- Без добавяне на мая
(маята е включена в продукта и се активира веднага).

РЕВОЛЮЦИОНЕН ПРОДУКТ

210124

ГОЛДЕН ДУРУМ 1к.

/ КВАС-МАЯ-ЕНЗИМИ / (доза 0,4-4% върху брашното)

НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ

100% НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ ЗА ХЛЕБАРСТВО И ВСЯКА ДРУГА УПОТРЕБА

КАК СЕ ПРОИЗВЕЖДА НАТУРАЛНИЯ ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ КОЙТО АЛМА ЛИБРЕ ПРЕДЛАГА :



Намократ цели и
здрави зърната
на ечемик



При температура
17оС след седмица
развива се зародиш



Пресоват покълнати
зърна и се получава
НАТУРАЛЕН МАЛЦ



На всеки ваш хляб,
добавете 1-3% НАТУРАЛЕН
ТЕЧЕН МАЛЦ върху брашното
Маята ще се нахрани по-добре
и ще получите:

- По-хрупкава и по-добра кора
- По-привлекателен златен цвят
- По-приятни природни аромати

НАТУРАЛНИЯ МАЛЦ,
създава условия, за да се
„заключи“ влагата
във вътрешността на хляба,
факт, който осигурява по-
голяма трайност на вашите
изделия.

Vegan

22/1

1-3% ВЪРХУ БРАШНОТО



210334 ТЕЧЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ 15кг. (или 1кг.)

210338 ТЕЧЕН ТЪМЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ 15кг. (или 1кг.)











ВСИЧКО ТРЪГВА ОТ БРАШНОТО

С висококачествени брашна, натурални кваси, малца и други първични суровини които АЛМА ЛИБРЕ предлага, успоредно с традиционни технологии за занаятчийския хляб (бавна или междина ферментация, предфермент, директен способ, бига и др.) инвестираното време на всеки майстор се превръща в безценен капитал. За професионалисти занаятчии, които не разполагат с достатъчно време, а искат върховно и винаги стабилно качество АЛМА ЛИБРЕ предлага поредица от готови смеси на брашна, заедно със подходящата квас с цел представяне на много специални ЕТНИЧЕСКИ ХЛЯБОВЕ или ФУНКЦИОНАЛНИ (здравословни) ХЛЯБОВЕ.

22/2

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЕТНИЧЕСКИ ХЛЯБОВЕ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА Оригинални рецепти и вкусове		
210313	ЧИАБАТА 5% Италиански хляб 10кг.			Смес от високоглютенови пшенични брашна с ръжена закваска за производство на традиционни италиански чабатобразни хлябове и хлеботорения. Традиционен италиански хляб мама чабата за всекидневната маса. Доза : САМО 5% върху брашното. Препоръчваме брашно ЛИМНОС (семолина) или по ваш избор.	- тънка гладка здрава кора - много мека вътрешност с големи шупли. - богат вкус и аромат с отлична визия - не се рони и има дълга трайност САМО 5% върху брашното. Гледайте филм/рецепта : https://youtu.be/-la9lI0v7pY		Vegan
210326	ПАН ДОРО 100% Италианска фокача и средиземноморски снаскове 25кг.			Брашна от мека и твърда пшеница царевичен грис и др., образуват смес за бързо производство на хлеботорения с голяма трайност. Състав: пшенична грис, царевична грис, пшенично брашно, мая от ръж на прах, сол, емулгатори: Е 322 , подобрители за брашно: Е300, ензими.	Идеална смес от брашна за маяни закуски и снаскове като фокачи, пейнирли, пици и др. с голяма трайност. Тестото издържа влагата си и не изсъхва във витрината. Примерна доза за хляб : 10кг. ПАНДОРО, 5кг. брашно, 300гр. мая, 7к. вода За информация и други рецепти, обърнете се към презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ.		Vegan
210316	АЛМКРУСТЕ 20% Алпинки хляб 25кг.			Традиционен планински пшеничен централноевропейски хляб с кисело мляко и натурална закваска от кисело мляко . Доза : 20% върху брашното. Препоръчваме брашно СУПЕР СИЛНО, ФАРИНА, ЛИМНОС или по вас избор.	Много вкусен хляб основан на млечно кисели ферментирани дрожди с много стабилна, здрава вътрешност (70% вода) и хрупкава ароматна кора. Гледайте филм/рецепта : https://youtu.be/azugwAcJWGM		Vegan

22/2

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЕТНИЧЕСКИ ХЛЯБОВЕ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА Оригинални рецепти и вкусове	
210308	ВЮЗЕЛБРОТ 20% Австрийски корен, планински хляб 25кг.			Пшенични брашна се срещат с ечемични и ръжени малцови брашна за производство на селски планински австрийски хляб.	База/тесто с 80% вода .много гъвкава и мека структура за много ароматен вкусен хляб. много добра база/тесто за хлеботворения и закуски с голяма трайност. Примерна доза за хляб : 1к. вюзелброт, 4к. брашно 100гр. мая, 4к. вода За гризини , закуски и други хлеботворения обърнете се към презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ.	<i>Vegan</i>
210317	СКАНДИНАВСКИ 100% МНОГОЗЪРНЕСТ НОРДЛАНДЕР 25кг.			Готова смес за скандинавски хлябове (над 65% семена). Слънчогледови семена, ръжено, пшенично брашно, лупина , малцов екстракт от ечемик.	Много бързо и стабилно производство, над 10% фибри, голяма трайност. Примерна доза за хляб : 10кр.нордландер , 200гр. мая, 6,3к. вода За гризини и други хлеботворения обърнете се към презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ.	<i>Vegan</i>
210315	ФРЕНСКИ СЕЛСКИ 10% МАТРЕДЖИН 25кг.			Пшенични брашна от зародиш и пшенична закваска оформят специален смес за производство на традиционна френска багета	Само 10% върху брашното и 60% вода осигуряват винаги стабилно качество на традиционни френски багети. Примерна доза за хляб : 2к. метраджин, 9к. брашно 150гр. мая, 6к. вода. Обърнете се към презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ.	<i>Vegan</i>
210324	ФРЕНСКА БАГЕТА ЛАПЕТРИШЕ 10% малцов- „на дърва“ 25кг.			Пшенични брашна и малцови пшенични брашна оформят идеален смес за френска багета с лек малцов натурален аромат, като печене на дърва.	Само 10% върху брашното и 70% вода осигуряват винаги стабилно качество на традиционни френски багети и аромат като печене на дърва. Гледайте филм/рецепта : https://youtu.be/Ov71GYvZ8nk	<i>Vegan</i>
210327	ПАНОМАИЗ 100% ИСПАНСКИ ЦАРЕВИЧЕН 25кг.			Готова смес за царевичен хляб, гризини и царевични хлеботворения с бейби царевични зърна и слънчогледови ядки. Много бързо и винаги стабилно производство. Много здрава царевична структура, силен цвят и много приятен мирис.	Примерна доза за хляб : 5к.паномайз, 100гр. мая, 2,5к вода За гризини и други хлеботворения обърнете се към презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ. Гледайте филм/рецепта : https://youtu.be/HxYkRDLgnY0	<i>Vegan</i>

МАЙЗАНО ГРАНОПАН - ЦАРЕВИЧНОТО ЗЛАТО

НОВО

210353

МАЙЗАНО ГРАНОПАН 50%

С ГРАНОПАН МАЙЗАНО може да произведете всеки вид хлябно изделие или хлебтворение със силен царевичен характер: хлябове, хлебчета за сандвичи, багети, тостерни хлябове, гризини, гевреци, баници, царевични snacks! Гранулираните царевични частици в смес с слънчогледови семена създават неповторим златен много привлекателен нюанс във всичките изделия произведени с ГРАНОПАН МАЙЗАНО а много специалната подправка „майзано спейсиз“ осигурява много характерен и лек пикантен нюанс. Без „Е“, чист етикет.

22/2

от 100% натурални продукти (чист етикет)



Много специална обработка на царевични гранули



Цели слънчогледови семена, първо качество

МАЙЗАНО
СПЕЙС

Много специален смес от подправки



МАЙЗАНО СПЕЙС

къри,
кориандър,
куркума,
горчица,
сух грах,
чили,
тилчец-сминдух,
кимсион,



джинджър,
копър,
пипер,
чесън,
сол,
оризово брашно
лют червен пипер



Vegan





ГРАНД ВИЛАДЖ ВИНАГИ СЕЛСКИ ВИНАГИ ТОПЪЛ

Код 210352

СЕЛСКИ ХЛЯБ ГРАНД ВИЛАДЖ 25%

В днешно време клиентите очакват, че през целия ден се предлага пресен хляб на фурна. Сега можете да се възползвате от това и да следвате тенденцията за печене в магазина. С Granoran Grand Village и неговия патентован от Agrano метод "Bready - метод" можете да предлагате пресен хляб на фурна и други печива, произведени на място, пресни приготвени от вас.

Vegan

ПРЕДИМСТВА на ГРАНД ВИЛАДЖ

- Иновация: директно от хладилник в фурна
- Делите от оформеното тесто и без ферментация, печете
- Идеален метод за всяка пекарна
- Бързо, лесно и стабилно производство.
- Винаги свеж и пресен хляб с тънка хрупкава коричка
- Богат малцов натурален вкус с пухкава структура.
- Неограничени възможности за пълнежи на момента.
- Подходящ за продажба на тесто.
- Без „Е“, чист етикет.



<https://youtu.be/wGglrHS4CrE>

Гледайте филм/рецепта:
<https://youtu.be/wGglrHS4CrE>





МНОГОЗЪРНЕСТИ ХЛЯБОВЕ

МНОГОЗЪРNECT ХЛЯБ не означава хляб с много зърна както много потребители си мислят, а хляб със смес от различни видове брашна (ръж, пшеница, царевича, ечемик, овес, сусам, твърда пшеница, просо и др.)

Комбинацията на брашната от различните тези зърна, образуват изключително здравословна смес от брашна, с много високи вкусови качества. Различния начин на смилането на зърната на всяка от тези култури и добавянето на различни цели зърна и трици образуват неповторими смеси които не може сами да оформим, не само защото е трудоемко и неизгодно, но най-вече защото няма в пазара желаната кокометрия от всяко зърно, за да се оформят смесите от МНОГОЗЪРНЕСТИ БРАШНА които специализираните немски мелница КОМПЛИТ предлагат.



Във всяка зърнена култура природата включва различни хранителни и здравословни способности, различни вкусови качества, различни и неповторими възможности за човешкото развитие. В хлябовете „МНОГОЗЪРНЕСТИ ТРАДИЦИОННИ, ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ“ които купихте, комбинирахме природните възможности, оформяйки много вкусни многозърнести хлябове с **МНОГО ВАЖНИ И ХАРАКТЕРНИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ СПОСОБНОСТИ :**

1. извор на енергия

Многозърнестите хлябове, покриват 50% от нужните въглехидрати за нормалното развитие на човешкия организъм.

2. условие за диета

Една филийка многозърнест хляб включва само 80 калории и едновременно създава чувство за наситеност намалявайки апетита.

3. богат на разтворими фибри

Многозърнестия хляб съдържа два пъти повече фибри (6,6%) в сравнение с обикновения хляб осигурявайки правилно действие и работа на храносмилателната система, предпазвайки от рак и други болести.

4. големи антиоксидантни способности

100гр. многозърн. хляб, покрива 35% от антиоксидантните нужди за нормалното развитие на човешкия организъм. (100гр. хляб = 1421 единици ORAC.)

5. развива и запазва костната система

Многозърн. хляб съдържа 8 пъти повече калций отколкото пълнозърнестия хляб

6. пази от анемия и съхранява зрението

Многозърн. хляб съдържа желязо (3mg/100g) и фосфор (130mg/100g).

7. контролира кръвното налягане

Многозърн. хляб съдържа 50% по-малко натрий от пълнозърнестия хляб, факт който регулира решително кръвното налягане на човешкия организъм.











8. запазва нервната система

Многозърнестия хляб съдържа тиамин -B1 (0,34mg/100g).



22/2

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	МНОГОЗЪРНЕСТИ ХЛЯБОВЕ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
210325	МНОГОЗЪРНЕСТ СИКСГРИН 35% 25кг.			Готова смес от 6 вида зърна : пшеница, ръж, ечемик, овес, просо, сусам. Цялата природа в едно!	Много бързо и винаги стабилно производство на многозърнест хляб със неповторим вкус и аромати. ползваме 35% върху брашното	 
210312	МНОГОЗЪРНЕСТ КРАФТБРЕД 50% 25кг.			Многозърнест, ръженопшеничен със слънчоглед , соеви брашна, трици и ръжена закваска.	Богат на ръжени натурални аромати бързо и стабилно производство. Ползваме 50% върху брашното	
210323	МНОГОЗЪРНЕСТ КЕРНЕРКРУСТЕ 50% 25кг.	 		Готова смес от 10 вида зърна : овес, пшеница, слънчоглед, ленени семена, лупина, ечемик, грах, ръжена закваска.	Готова смес от 10 вида брашна : готов за ползване с много богат многозърнест и висококачествен вкус, аромат и структура. Ползваме 50% върху брашното	
210328	МНОГОЗЪРНЕСТ ПАМКИНБРЕД 50% 25кг.			Готова смес за многозърнест тиквени хлябове (15% тиквени семена). Пшеница, ръж, лупина, ечемик, ленени тиквени и слънчогледени семена.	Много бързо и стабилно производство, специален тиквен вкус и аромат, много здрава структура. Ползваме 50% върху брашното	
210310	МНОГОЗЪРНЕСТ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХОЛГРЕИН 100% 25кг.			Ръженопшенична пълнозърнеста смес с овес, ленено семе, ечемични снежинки , ръжена натурална закваска и др. готова за употреба.	Изключително богат вкус и аромати. Поема 74% вода. Бързо производство и винаги стабилен резултат. Много малко глутен по природа.	

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	СПЕЦИАЛНИ СМЕСИ ЗА ХЛЯБОВЕ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
210109	МАЛЗКОРН 35% Концентрат за многозърнест 25к.			Много богат концентрат за многозърнести малцови ечемично-пшенични хлябове.	Смес за приготвяне на много богата гама от многозърнени хлебни творения и snacks с много богати малцови аромати. -сухо лесно за работа тесто -голяма трайност	<i>Vegan</i>
210106	ВАРИАКОРН 10-40% Концентрат за многозърнест 25к.			Преди употребата на ВАРИОКОРН го накисваме във вода. (за 1кл.ВАРИОКОРН, 600-650гр.вода. Разбърквате и оставяте за един час.)	изключително богат, съдържащ обработени : ленени семена, снежинки от овес, едро смлени снежинки от ечемик, просо, слънцогледови семена, едро смлена соя, брашно от малц, трици от пшеница, ръжено брашно и др.	<i>Vegan</i>
210351	ТОСТ/БУРГЕР 10% 25к.			Основа за производство на тостерен хляб и меки хлебни изделия, доза 10% върху брашното.	Меко хлебче, без кора за да бъде бързо и лесно смилаем,с мека еднородна вътрешност за да се хомогенизира много бързо в устата, в лесно-преносима форма, така че едната ръка да е свободна и другата много бързо да обслужва нуждата на snack / бързо хранене.	<i>Vegan</i>
210122	ВАРОМ 30-50% Смес за ръжен хляб 25к.			Много богат концентрат за ръжени хлябове.ръжено брашно с натурална закваскаидеален за ръжени хлябове, хлеботворения, snacks и всяко ръжено въображение.	ръжено брашно с натурална закваска идеален за ръжени хлябове, хлеботворения, snacks и всяко ръжено въображение.	<i>Vegan</i>
210355	ПАНЕМАГИЯ 20% Смес за традиционни хлябове 12,5к.			Оригинален традиционен хляб с планински характер Широка употреба: чабата, френзела, багета и др.	Много силни аромати, „отворена структура“, тънка хрупкава кора Богат вкус, РУСТИК визия Бързо и винаги стабилно производство. МНОГО ГОЛЯМА ТРАЙНОСТ https://youtu.be/JJREIhmk8Hk https://www.youtube.com/watch?v=z9HGye34Ay8	<i>Vegan</i>
210108	РУСТАЛ 10% Смес за ръжен хляб 25к.			Много богат концентрат за ръжени хлябове. (от пълнозърнести ръжени зърна и натурална ръжена закваска).	придава изключително богат вкус, богати аромати и цвят. ръжено брашно с натурална закваска идеален за ръжени хлябове, хлеботворения, snacks и всяко ръжено въображение.	<i>Vegan</i>



One step ahead!

ЗДРАВЕ И ДЪЛГОЛЕТИЕ „ФУНКЦИОНАЛНИ ХЛЯБОВЕ“ БЪДЕЩЕТО В ХЛЕБАРСТВОТО



В повече от 10000 години, хлябът е главната всекидневна храна, задължителна за развитието на човешкия организъм. В самите брашна се крият въглехидрати, протеини, витамини, антиоксиданти ензими и други природни съставки без които не може да живее човекът. С развитието на науката, анализите показаха всяко брашно, в зависимост от здравината на зърната и начина на меленето им, точно какви и в какво количество здравословни съставки съдържа. Смесването на различни брашна, зърна, трици и други натурални хлебни суровини, с точни, ясни и измерени здравословни характеристики, произлизащи от тази комбинация, образуват смеси с природна сила подходяща за групи хора с нужда от много определен режим на хранене.

От тази нужда се появиха, така наречените в Европа, „ФУНКЦИОНАЛНИ ХЛЯБОВЕ“, т.е. хлябове с много точни, измерими и сертифицирани здравословни характеристики. Спортисти, диабетици, потребители със сърдечни или стомашни проблеми и т.н. вече имат хляба си. АЛМА ЛИБРЕ, съвместно с „АТИНСКИЯ гастрономичен център СТЕЛИОС КАНАКИС“, заедно с световноизвестни мелници оформихме и ви предлагаме серия от ФУНКЦИОНАЛНИ ХЛЯБОВЕ с изключителни природни вкусове и аромати.

22/3



ГРАНОПАН: многозърнест хляб ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДЖИФИЛ



ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДЖИФИЛ

се срещат в идеална пропорция в хляба „ГРАНОПАН ЕЛДА-ПРОСО“ осигурявайки:

Много ароматен многозърнест хляб, с лек орехов вкус без алергени от ядки.

Здравословен хляб основан на супер-храни ЕЛДА и ПРОСО, иновация в трапезата ви.

С „ГРАНОПАН ЕЛДА-ПРОСО“ произвеждаме голяма гама от хлебни изделия, иновационни без конкуренция с достойни качества за по високи продажни цени.

Покрива нуждите на съвременни потребители търсещи природни вкусове, аромати и здравословни качествени показатели. Бързо и лесно производство.

Код 210354

„ГРАНОПАН ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДИФИЛ“ 50%

ХЛЯБ МНОГОЗЪРНЕСТ „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“ с ГЛИКЕМИЧЕН ИНДЕКС 54, ЗА ДИАБЕТИЦИ И ДИЕТА

22/3



54
LOW
GI



Хлябът с нисък гликоличен индекс (LGI 54) е много вкусен многозърнест хляб, здравословен, подходящ за потребители с проблеми на кръвната захар и хора спазващи диета за сваляне на килограми. Храните с нисък гликоличен индекс (под 55) гарантират за нормалното развитие на организма и създават условия за сваляне на килограми и здравословен начин на живот. Занаятчийското майсторство среща специфичните брашна на хляба „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“ и без чужди примеси осигурява вкусен многозърнест хляб с ГЛИКЕМИЧЕН ИНДЕКС 54.



Код 210333
МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ 20кг,
„ЗДРАВЕ И ФИНЕС“ 50%

Vegan

https://youtu.be/_HWFfe3pQ16o



СЪСТАВ: Пшенично брашно, слънчоглед, ленено семе, пшеничен глутен, тиквени семки (чистота 99,9%), снежинки от овес, ръжено брашно, захар, пшенична суха закваска, пшенични трици, сол, емулгатори: E472e, слънчогледов лецитин. Аскорбинова киселина, ензими.

КАКВО ЗНАЧИ ГЛИКЕМИЧЕН ИНДЕКС 54 :

Почти всички храни, съдържат въглехидрати. Те са крайно необходими за човешкото развитие. Въглехидратите на храните се разграждат от организма освобождавайки гликоза в кръвта. Гликозата, благодарение на хормона инсулин влиза в мускулната човешка система и осигурява ЕНЕРГИЯ и ЖИВОТ за организма. Храните които имат гликем. индекс над 55 действат МНОГО БЪРЗО и освобождават количества гликоза които организмът не успява да усвои. Създава се хипергликемия. Тогава се получава хипертония и за много кратко време се произвежда свръх енергия която много бързо се изхвърля, уморява човека и създава поредица от сърдечни и други болести. Разпадналия се организъм свиква на този начин на живот и търси отново бърза енергия, която намира отново в храни с висок гликем. индекс (над 55), факт който води до НАПЪЛНЯВАНЕ. Така се обяснява причината заради която им се спи на децата по време на урок като се хранят с количества закуски с глик. индекс над 55 и защо искат отново да се хранят с такива храни. Една ябълка или лек вкусен сандвич с „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“ ще осигури глик. индекс БАВНА СКОРОСТ за усвояване на захарите и в резултат на това нормално здравословно хранене, намаляване на апетита и сваляне на килограми.

Хранене с храни под 55 гликем. индекс е съвременен здравословен начин на живот и съвет на всички лекари и диетолози.

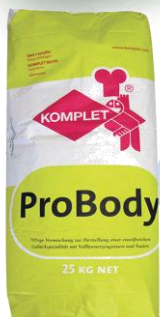
За хора които страдат от диабет и организмът им не може да произведе достатъчно количества инсулин, техните лекари оформят конкретни диети като определящото е гликемичния индекс на всяка храна. За диабетиците хлябът „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“ има огромна стойност.

ХЛЯБ МНОГОЗЪРНЕСТ „ФИТНЕС ПРОБОДИ“ С МНОГО МАЛКО ВЪГЛЕХИГАТИ, ЗА СПОРТИСТИ И ДИЕТА



80% по-малко въглехидрати
60% по-малко захари
60% повече протеини
59% повече фибри
14 пъти повече Ω-3

Състав: пшенични протеини, соево брашно, ленени семена, слънцогледени семена, едро смляна соя, сусам, жълто ленени семена, пълнозирнесто пшенично брашно динкел, ябълкови фибри, пшенични трици, суха пшенична динкелова закваска, сол, ечемичен малц, подправки.



Код 210344
МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ 25кг.
„ФИТНЕС-ПРОБОДИ“ 100%

Vegan

ВЪГЛЕХИДРАТИ-ХЛЯБ-ЧОВЕК-ЗДРАВЕ

Въглехидратите са захари (глициди) и се намират почти във всички храни под форма на монозахариди (гликоза, фруктоза и др.), или полизахариди (нишесте, целулоза и др.) Въглехидратите които получава човекът от храните се превръщат в гликоза. Освобождаването на гликозата в кръвта дава възможност да функционира като временен енергиен резерв за покриване на непосредствените гликозни нужди. Тялото компенсира увеличение на кръвната захар със секрция на инсулин от панкреаса. По статистики, въглехидратите които получава средния потребител всеки ден са около 45-60% от общите дневни калории които получава. **По-малко въглехидрати означава по-малко калории, по- диетични храни.**

ДИЕТА С ХРАНИ С МАЛКО ВЪГЛЕХИДРАТИ : 1.осигуряват до 3 пъти повече загуба на тегло в сравнение с диети основани на по-малко потребление на мазнини.

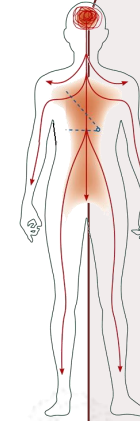
2.намалява нивата на триглицеридите 3.подобрява решително липидния профил

РЕЗУЛТАТ : УМЕРЕНО потребление на въглехидрати (главно захари) и замяната им с полезни мазнини е главна предпоставка за здравословно хранене и сваляне на килограми. Това не означава да спрем потреблението на храни с въглехидрати, а означава избор на храни с балансирани въглехидрати както са пълнозърнестите хлябове или други хранителни продукти. ХЛЯБЪТ ПРОБОДИ е идеален за това.

МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ С ЧИА „ЗДРАВЕ И СИЛА“

БОГАТ НА ОМЕГА 3, ПРОТЕИНИ И ФИБРИ, КОНТРОЛИРА ХОЛИСТЕРОЛА

22/3



Магически семена на бегачите.
Ценните семена, бяха лекарство за много болести и ценна монета.

Семената ЧИА съдържат :

- 3 пъти повече желязо от спанака,
- 6 пъти повече калций от млякото,
- 2 пъти повече калий от бананите,
- 5 пъти повече магнезий от риба.

Извор на ОМЕГА 3 мастни киселини
съдържащ 1,33гр.%
а-линолеинова киселинност,
основен фактор за поддържане на
нормалните нива на холестерола.

Състав: гранулирана царевича, **ръж**,
снежинки от картофи, семена чиа (salvia hispanica) 10%, **суха ръжена закваска**, сол,
пшеничен глутен, ленено семе, **пшеничен зародиш**, тиквени семки на прах,
тиквени семки начупен, растителни фибри,
пшенични трици, **ечемичен малцов екстракт**, пшенично брашно, подобрител:
аскорбинова киселина, ензими (endo-1,4-β-xylanase)

Код 210337
МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ С ЧИА 25кг.
„ЗДРАВЕ И СИЛА“ 50%

Кедан

3,4% СЕМЕНА ЧИА В МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ОСИГЪРЯВАТ :

Поддържа холистирола в нормални нива: Хлябът ЧИА е природен извор на ОМЕГА 3 мастни киселини с около 3,4% семена ЧИА, съдържащи 1,33% гр. ALA (0,49гр./100kcal), (а-линолеинова киселинност), което играе решаваща роля за поддържане на нормални нива на холестерола в кръвта. Благотворните резултати се осигуряват с дневен прием на 2гр. ALA, които съответстват на консумация на 150гр. ХЛЯБ ЧИА в рамките на един разнообразен и балансиран начин на хранене и са задължителна предпоставка за здравословно хранене, **ИЗВОР НА ОМЕГА 3 МАСТНИ КИСЕЛИНИ**

Многозърнест много вкусен хляб: Хлябът „ЗДРАВЕ И СИЛА“ с ЧИА съдържа обработени брашна от: царевича, ръж, пшеница, ленени и тиквени семки, картофи, ечемик и осигурява всичките благословни приоритети на многозърнест хляб. (извор на енергия, условие за диета, антиоксидант, пази от анемия, запазва костната и нервната система, съхранява зрението.)

Богат на разтворими фибри: Многозърнестия хляб „ЗДРАВЕ И СИЛА“ с ЧИА съдържа два пъти повече фибри (около 6,8%) в сравнение с обикновения хляб, осигурявайки правилно действие и работа на храносмилателната система, предпазвайки от рак и други болести на стомаха и червата. **МНОГО БОГАТ ИЗВОР НА ЕНЕРГИЯ**

МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ С „ЧИА - КИНОА“



Код 210357
МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ С ЧИА – КИНОА 50%

Megan

Освен всичките здравословни характеристики от семената ЧИА описани за хляба „ЗДРАВЕ И СИЛА“ код 210337 семената КИНОА осигуряват:
желязо, магнезий, фосфор, Калий, цинк, тиамин и фолиева киселина



Състав: **ръж**, гранулирана царевица, слънчогледови семки, картофени люспи, **ръжена закваска** на прах, семена от чиа (*Salvia hispanica*) (около 4,8%), сол, ленени семена, пшеничен **глютен**, ядливи пшенични **зародиш**, семена от киноа (около 3,3%), растителни влакна, брашно от тиквени семки, нарязани тиквени семки, пшенични трици, ечемичен малц, витамин С.

<https://youtu.be/JJRElhmk8Hk>



СЕМЕНА ЧИА (4,8%) и СЕМЕНА КИНОА (3,3%) в комбинация с ръжен квас, царевични бейби зърна, слънчогледови лененеи и тиквени семена, снежинки от картофи и ечемичен малц образуват иноваторска многозърнеста смес за много вкусен хляб със специални здравословни характеристики. Поддържа холиستيرола в нормални нива, извор на протеини, нормално развитие на косната система, **ИЗВОР НА ОМЕГА 3 МАСТНИ КИСЕЛИНИ**, Богат на разтворими фибри, **МНОГО БОГАТ ИЗВОР НА ЕНЕРГИЯ**. Многозърнест много вкусен хляб.

ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ДИНГЕЛ „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ МНОГО БОГАТ НА ПРОТЕИНИ И ФИБРИ (11,5%) ПОМАГА РЕШИТЕЛНО ХРАНОСМЕЛЯНЕТО

22/3

Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ е изключително вкусен, с много голяма трайност благодарение на качеството на брашното и абсорбцията на влагата в него. Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ от 100% пълнозърнест ДИНГЕЛ се предлага почти във всички европейски сладкопекарни под различни имена: „фараонски хляб“, „последната храна на Христос“, „Тракийски хляб“, „хлябът на безсмъртието“, „вашия ДИНГЕЛ“.

Състав: Едро натрошени зърна ДИНКЕЛ, пълнозърнесто брашно динкел, семена от слънчоглед, суха закваска от ДИНКЕЛ, ябълкови фибри, сол, стабилизатор E412.

Код 210335
ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ДИНГЕЛ 25кг.
„ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ 100%

Код 210349
ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ДИНГЕЛ БРОТ 25кг.
„ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ 100%

Vegan

ДИНГЕЛ/СПЕЛТА от семейството ЛИМЕЦ, 10000години история И ЗДРАВЕ :

Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ е от 100% пълнозърнести ДИНГЕЛ зърна (семейство ЛИМЕЦ), заедно с ДИНГЕЛ триците. НАТУРАЛНА КВАС оформена от брашно ДИНГЕЛ, в комбинация с натурални ЯБЪЛКОВИ ФИБРИ, освобождават цялото природно величие на пшеницата ДИНГЕЛ и осигуряват ИЗКЛЮЧИТЕЛЕН ВКУС И АРОМАТИ. Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ носи всички здравословни характеристики на ПЪЛНОЗЪРНЕСТИТЕ хлябове и единични здравословни ДИНГЕЛ характеристики, както само майката земя може : **фибри 11,5%** : Белите хлябове съдържат около 2,5%, многозърнестите около 6-7%, пълнозърнестите около 7-9% ДИНГЕЛ „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ 11,5%. Неразтворимите фибри, помагат на храносмилането и са богати на китарен и пиктин. Те обхващат пространство в стомаха, създават чувство за наситеност, спират апетита, предпазват от рак и други болести на червата, намаляват риска от запек и премахват токсините.

Почти без глутен : Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ по природа включва много малко глутен, помага за диети и потребители с непоносимост към глутен. (Отбелязваме, че само 0,05% от потребителите имат реална непоносимост към глутена, целиакия)

Нисък гликоличен индекс (63). Двоен витамин А, В и Е Богат на калций, магнезий и фосфор. Повече енергия, отстранява депресия

МАЛЦОВ ХЛЯБ „БЕЗ СОЛ“ ЗА ХИПЕРТОНΙΑ И СЪРДЕЧНИ ПРОБЛЕМИ

22/3



Код 210336
МАЛЦОВ ХЛЯБ 10кг.
„БЕЗ СОЛ“ 10%

Vegan



За потребители с хипертонични проблеми, сърдечно-съдови заболявания и всички които се стремят към здравословен начин на живот!

Безсолния хляб подпомага всичките потребители с хипертонични проблеми и сърдечно-съдови заболявания, помага решително за предотвратяване на инсулти и подпомага за правилното функциониране на храносмилателната система

Състав: Пшеничен глутен, суха пшенична закваска, семолина, малцов ечемичен декстроз, малцов ръж, малцова пшеница, стабилизатор E412, аскорбинова киселина, ензими.



„СВОБОДНИ“ КРЪВОНОСНИ СЪДОВЕ С БЕЗСОЛЕН ХЛЯБ:

Солта е необходима съставка, за да се получи здрава структура във всяко тесто :

1. Солта в тестото, стабилизира развитието на глутена осигурявайки еластичност,
2. Солта регулира развитието на ензимите и регулира обема на хляба,
3. Солта подпомага за заключването на влагата в тестото осигурявайки по-дълга трайност на изделието,
4. Солта придава вкус на хлебните изделия.

Поради всичките тези причини прибавяме около 2% сол върху брашното на всяко тесто за хляб, осигурявайки вкус и необходимата структура. Със сместа „ХЛЯБ БЕЗ СОЛ“ успяваме да запазим всичките тези структурни качества, осигурявайки висок вкус и качество.

МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ „СЕЛЕНО ВИТАЛ“ БОГАТ НА СЕЛЕН ПО ПРИРОДА – ФИБРИ 13%.

22/3



СЕЛЕНО, американско брашно богат на селен по природа

1. СЕЛЕНО е активен антиоксидант и защитава изцяло човешкото тяло.
2. СЕЛЕНО нарушава процеса на канцерогенеза
3. СЕЛЕНО създава важни ензими, glutathione peroxidases, осигуряващи активна защита на клетките.
4. СЕЛЕНО насърчава правилното функциониране на щитовидната жлеза
5. СЕЛЕНО влияе решително върху „лайдиговите клетки“ (Leydig), които произвеждат тестостерон при мъжете.
6. СЕЛЕНО съдържа фибри 13%

Състав: Пшенично брашно богато на селен, зърна пшеница, едро смялно лупино, едра ръж, брашно пшенично финно смялно богато на селен, картофено нишесте E1414, набухватели : E450i, E500ii, E342i, суроватка, емулгатори: E472e, E472b, E475, E472a, пшенично нишесте, стабилизатори: E415, сол, аромати, декстрози,

Код 210309
МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ 25кг.
„СЕЛЕНО ВИТАЛ“ 50%

Vegan

„СЕЛЕНО ВИТАЛ“ американско брашно богато на селен по природа :

Европейската почва е сравнително бедна на селен, в сравнение с други страни, като Америка и Канада. Немската компания KOMPLET в собствени терени в Канада и Америка отглежда пшеница и произвежда брашно богато на СЕЛЕН по естествен път. Selen Vital 50 на KOMPLET е от това брашно, богато на СЕЛЕН, гарантирайки балансирано и здравословно хранене. Американското брашно, което употребяват американците, е богато на СЕЛЕН по ПРИРОДА. Съдържа от 20 до 40 пъти повече селен в сравнение с Европейското производство на брашното. Една филийка хляб „ЗДРАВЕ И СЕЛЕН“ осигурява 60% от необходимото количество СЕЛЕН за деня. Една филийка обикновен хляб не повече от 10%.

МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ „ФИБРАПАН“

БОГАТ НА ПРОТЕИНИ(13,4%), ФИБРИ (7,4%) И ФОСФОР (P)

80% ПО-МАЛКО ЗАХАРИ

22/3



Код 210350
МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ 20кг.
„ФИБРАПАН“ 50%

Vegan



Много вкусен всекидневен многозърнест хляб за цялото семейство :

- много богат на протеини 13,4%
- богат на фибри 7,4%
- изключително богат на фосфор
- 80% по-малко захари от пълнозърнести хлябове



Състав: брашно от ПШЕНИЦА, смлени снежини от РЪЖ, слънчоглед, трици от ОВЕС, трици от РЪЖ, пшеничен глютен, морска сол, суха пшенична закваска, ябълкови фибри, СУСАМ, ленени семена, аскорбинова киселина, пшенични ензими.

МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ФИБРАПАН - ЗДРАВΟΣЛОВНО ВСЕКИДНЕВНО ХРАНЕНЕ, ЗА ЦЯЛОТО СЕМЕЙСТВО :

FIBRAPAN е изключително вкусен многозърнест хляб с хранителни ползи, които ще ентусиазират цялото семейство. Той е източник на протеини (1), хранителни фибри и фосфор (2) и има много ниско съдържание на захар (80% по-малко захар от пълнозърнестите хлябове*). FIBRAPAN е създаден, за да отговори на съвременните хранителни нужди на деца и възрастни покривайки напълно ежедневните нужди за пълноценно, здравословно хранене.

- (1) Те помагат за поддържане и увеличаване на мускулната маса, както и за поддържане на нормално състояние на костите.
- (2) Той помага да се поддържа нормалното състояние на костите и зъбите, нормалното функциониране на клетъчните мембрани и метаболитичните процеси, при производството на енергия.

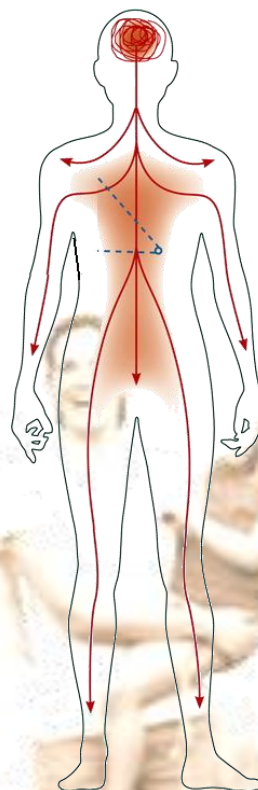
МОГОЗЪРНЕСТ ВСЕКИДНЕВЕН ХЛЯБ „ВИТАЛ“ ВИСОКОПРОТЕИНОВ С РЪЖЕНА ЗАКВАСКА ВКУСЕН С МНОГО ГОЛЯМА ТРАЙНОСТ

22/3



Код 210343
МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ 25кг.
„ВИТАЛ“ 50%

Vegan



Пухкави многозърнести
хлебни изделия и хлеботорения
с ГОЛЯМА ТРАЙНОСТ, ПРЕВЪЗХОДЕН ВКУС
и всички характеристики
на многозърнести хлябове :

1. извор на енергия
2. условие за диета
3. богат на разтворими фибри
4. големи антиоксидантни способности
5. развива и запазва костната система
6. пази от анемия и съхранява зрението
7. контролира кръвното налягане
8. запазва нервната система

Състав: Пшенично брашно, овесени трици, овесени фибри, пшеничен глутен, сушени мед, слънчогледови семки, сол, сусам, ечемичен малц, декстроза, DATEM (киселина тартар), подправки, обезмаслени соево брашно с лецитин, канела, екстракт от ечемичен малц, аскорбинова киселина (витамин С, частично хидрогенирано соево масло), L-цистеин, ензими

МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ВИТАЛ - ЗДРАВΟΣЛОВНО ВСЕКИДНЕВНО ХРАНЕНЕ, ЗА ЦЯЛОТО СЕМЕЙСТВО :

МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ не означава хляб с много зърна както много потребители си мислят, а хляб със смес от различни видове брашна (ръж, пшеница, царевица, ечемик, овес, сусам, твърда пшеница, просо и др.)

Комбинацията на брашната от различните тези зърна, образуват изключително здравословна смес от брашна, с много високи вкусови качества. Различния начин на смилането на зърната на всяка от тези култури и добавянето на различни цели зърна и трици образуват неповторими смеси, които не може сами да оформим, не само защото е трудоемко и неизгодно, но най-вече защото няма в пазара желаната кокометрия от всяко зърно за да се оформят смесите от МНОГОЗЪРНЕСТИ БРАШНА, които специализираните немски мелница КОМПЛИТ предлагат.

РОЖКОВ ХЛЯБ / CAROV 50

Средиземноморски здравословен СУПЕРФУД – АНТИСТРЕС хляб



Код 210356
Рожков хляб



Пухкав РОЖКОВ хляб
хлебни изделия, снаксове, гризини
както и сладки теста (кейкове, пандишпани и др):

1. много вкусни, пухкави и свежи изделия с приятна природна сладост.
2. много приятен рожков аромат
3. Исклучителна „шоколадова“ визия
4. Бързо и винаги стабилно производство

ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

на рожковото брашно :

1. Силен природен антиоксидант,
2. СИЛНИ антибактериални свойства
3. Антистрес: засилва нервната система
4. Богат на витамин В1 и В6
5. съдържа само 1% мазнини.
6. Не съдържа натрий
7. Съдържа калций, мед и манган
8. 20% разтворими фибри
9. Без глутен, без кофейн без тирамин

Състав: Пшенично брашно, рожково брашно 14%, меласа, калциев карбонат (E170), емулгатор E472e, витамин С (E300), ензими
<https://youtu.be/JJRElhmk8HK>

ЗДРАВΟΣЛОВЕН ВСЕКИДНЕВЕН ХЛЯБ, ЗА ЦЯЛОТО СЕМЕЙСТВО :

РОЖКОВИЯ ХЛЯБ CAROV50, е основан на рожково брашно (14%). Като заместител на какао осигурява изключителни здравословни характеристики и много приятна шоколадова визия БЕЗ никакви негативи. Леко изпечени и смлени плодове от рожково дърво съдържат природни монозахариди, полезни за организма.

ОБОГАТЯВАНЕ НА ГАМАТА, РАЗНОВИДНОСТ С ИЗКЛЮЧИТЕЛНА ВИЗИЯ, НЕПОВТОРИМИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ, ИЗКЛЮЧИТЕЛЕН ВКУС И АРОМАТИ



ДИЕТИЧЕН ХЛЯБ „ГРЕЙН СТАР“

Пълнозърнест-многозърнест хляб, идеален за ДИЕТА



Код 210356
Диетичен хляб „ГРЕЙН СТАР“

НОВО

ИДЕАЛЕН ХЛЯБ ЗА ДИЕТА:

- Извор на протеини 19,7%
- Без мая
- Извор на Ω3
- 100% БЕГАН
- Изключително богат на ФИБРИ 15,2%
- Най нисък на въгледрати
- Гликемичен индекс, под 55.

- ! МНОГО ВКУСЕН
- ! ГОЛЯМА ТРАЙНОСТ
- ! БЪРЗО ПРОИСВОДСТВО
- ! ВЪЗМОЖНОСТ ЗА ЗАМРАЗЯВАНЕ
- ! С АГАВИ или МЕД

Състав:

слънчогледови семки, овесени ядки, тиквени семки, ленено семе, сусам, смляна соя, пълнозърнесто брашно от спелта, семена от псилиум(хуск), ябълкови фибри, семена от чиа (Salvia hispanica), термично обработени семена от соя, брашно емер, захар, киноа, малцово ръжено брашно, регулатор на киселиност: E262

<https://youtu.be/3AAsNAFBjMA>
<https://youtu.be/JJREIhmk8Hk>

ИДЕАЛНИЯ ДИЕТИЧЕН ХЛЯБ ЗА ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА :



















Хлябът ГРЕЙН СТАР, е сбор от обработени семена (слънчогледови, овесени, тиквени, ленени, сусам, соя, хуск, чиа и киноа) в комбинация с пълнозирности специални брашна от спелта, емер и малцово ръжено брашно. Тази комбинация, осигурява един изключително вкусен и здравословен хляб, идеален за диета.

ХЛЯБ и декорация

Всички производители на хляб, които обичат занаята си, обръщат голямо внимание на **ДЕКОРАЦИЯТА** на хлябовете си!

Във филмите на **АЛМА ЛИБРЕ** за хлябове към представяне на суровини за хлебарство представяме различни технологии и начини за декорация преди и след втасване, начин на нарязване-декорация, поръсване, релеф и др.

В това изкуство, главният герой за декорация на хлябовете са поръските. Обърнете се към търговците и технолозите на **АЛМА ЛИБРЕ** :
Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998 Технолози: тел. 878984887, 878257904

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНА СЕМЕНА СНЕЖИНКИ И ДР. ДЕКОРАЦИЯ ЗА ХЛЯБОВЕ И СНАКСОВЕ			ПРЕДИМСТВА ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	
380260	Овесени снежинки КУАКЕР за декорация				Готови за всяка употреба. Отлична декорация	<i>Vegan</i>
380262	ръжени снежинки за декорация				Готови за всяка употреба. Отлична декорация	<i>Vegan</i>
380261	пшенични снежинки за декорация				Готови за всяка употреба. Отлична декорация	<i>Vegan</i>
380259	Слънчогледови ядки за декорация				Готови за всяка употреба. Отлична декорация	<i>Vegan</i>
210406	Царевични трохи за декорация ЕДРИ ДРЕБНИ				Готови за всяка употреба. Отлична декорация	<i>Vegan</i>
380271	Декор ориентал микс подправки топинг/декорация				царевично брашно, сусам , подправки 11,8% (кориандър, тилчец, куркума, копър, чили, карамфил, чесън, червен пипер, кимсион), морска сол,	<i>Vegan</i>

За рецепти, инструменти и технологии за декорация върху хлябовете, се обърнете към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ :
Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998 Технолози: тел. 878984887, 878257904
Във всичките презентации-обучения на АЛМА ЛИБРЕ по хлябарство, развиваме винаги темата. Ето няколко от резултатите:



22/4

ОСНОВА ЗА ВЕГАН КЕЙК,

ЗА ПЕЧИВА И КУКИС



100% ВЕГАН КЕЙКОВЕ И ПЕЧИВА

22/4

ОСНОВАН
НА БРАШНО ОТ
ТАПИОКА

Да бъдеш веган е избор на начин на живот.

Това, което започна като ниша, се превърна в основен сегмент от хранително-вкусовата промишленост, като броят на веганските продукти нараства всеки ден. Появиха се много веган ресторанти и кафенета, които се грижат за желанието на потребителите за храна без животински съставки.

Да бъдеш веган означава да се храниш със съвест.

При веган диета съставки от животински произход като мляко, яйца и мед се заменят с алтернативи на растителна основа. Веганите ценят разнообразието и вкуса. Богатото разнообразие от вегетариански продукти и ястия означава, че веганите никога няма да пропуснат.

Продуктът „ВЕГАН КЕЙК“ (код 210348) е 100% ВЕГАН база за много бързо производство на веган крайни изделия, изключително вкусни, БЕЗ добавяне на яйца, мляко, масло или други продукти от животински произход. Освободете вашата фантазия за вкусни и пълноценни 100% ВЕГАН изделия, поискайте рецепти и приложения от АЛМА ЛИБРЕ !

ПРЕДИМСТВА:

- „ВЕГАН КЕЙК“ код 210348 е многофункционален - универсален продукт с широка гама приложения кейкове, кифли, мъфини, браунис, кукис, бисквити, тарти, печива и др.
- Крайни продукти подходящи за диета без лактоза - без животински съставки.
- Бърз и лесен - метод за производство "всичко в едно" само с три стъпки.
- Свежи крайни продукти за по-дълго време със стабилен и голям обем основани на подобрите брашна.
- Основан на БРАШНО ОТ ТАПИОКА

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

КОД 210 348

ВЕГАН кейк 10кг.

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

ТРАДИЦИОННИ КОРИ И КАДАИФ

За производство на оригинални сиропирани (Бейрутски) сладки трябва много здрави кори и здрав кадаиф с достатъчно заключена влага и с големи възможности по отношение на гъвкавост, еластичност и разтегляемост. Производство на кори и кадаиф с такива качества, почти е невъзможно да се постигнат без специална апаратура и технология дори ползвайки най специализираните брашна за случая.

Решението дава, гръцката фирма „КАСАНДРА“. Специализирана фирма от средата на миналия век, която със специални брашна от МИЛИ ХАЛКИДИКИС произвежда по традиционна технология различни видове кори и кадаиф, опакова ги по специален начин и ги замразява шоково за да пристигнат при вас готови за ползване. Спазвайки правилата за ползване на традиционните кори и кадаиф, както ги представихме десетки пъти в «АЛМА ЛИБРЕ консултантски център» заедно с преподавателя Жозев Азам ще постигнем оригиналното качество за «сладки от изток». Възможностите на качеството на корите и кадаифа от фирмата КАСАНДРА може да освободят въображението и таланта на всеки професионалист от бранша за уникални сладки.

За рецепти, технологии, съвети и приложения, обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ :

Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998. Технолози: тел. 878984887, 878257904



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ТЕСТЕНИ КОРИ ПО РЪЧНА ТЕХНОЛОГИЯ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
240109	АЛЕКСАНДРОС (кори Бейрут) тестени кори по ръчна технология пакет 2 кг. (замразени)		Оригинални, фини тестени кори, произведени по ръчна технология по стара традиционна средиземноморска рецепта. Подходящи за всяка сладкарска и готварска употреба.	Шампионът на тестените кори. С характерна постоянна влага до използване, изключително гъвкави. -Изключително здрава структура. Благодарение на ръчната технология и старата традиционна средиземноморска рецепта. -Винаги хрупкави. След оформянето на крайния продукт, корите „АЛЕКСАНДРОС“, продължават да са хрупкави и здрави във витрината до последния ден на живота на вашето изделие. - Отлепват се лесно, до последна.	<i>Vegan</i>
240108	ПЕРФЕКТ КАКАО тестени кори по ръчна технология пакет 2 кг. (замразени)		Оригинални, фини тестени кори, произведени по ръчна технология по стара традиционна средиземноморска рецепта. Подходящи за всяка сладкарска и готварска употреба. С 6% ПЪЛНОМАСЛЕНОКАКАО ПЛЪТЕН ШОКОЛАДОВ ВКУС	Шампионът на тестените кори. С характерна постоянна влага до използване, изключително гъвкави. -Изключително здрава структура. Благодарение на ръчната технология и старата традиционна средиземноморска рецепта. -Винаги хрупкави. След оформянето на крайния продукт, корите „АЛЕКСАНДРОС“, продължават да са хрупкави и здрави във витрината до последния ден на живота на вашето изделие. - Отлепват се лесно, до последна.	<i>Vegan</i>
240110	ПЕРФЕКТ ЗЛАТНИ тестени кори по ръчна технология пакет 2 кг. (замразени)		Оригинални, фини тестени кори с естествен жълт цвят, произведени по ръчна технология. Жълтия цвят се получава по естествен начин благодарение на съставката turmeric присъстваща в корените на растението куркумас. Подходящи за всяка сладкарска и готварска употреба.	Шампионът на тестените кори. С характерна постоянна влага до използване, изключително гъвкави. -Изключително здрава структура. Благодарение на ръчната технология и старата традиционна средиземноморска рецепта. -Винаги хрупкави. След оформянето на крайния продукт, корите „АЛЕКСАНДРОС“, продължават да са хрупкави и здрави във витрината до последния ден на живота на вашето изделие. - Отлепват се лесно, до последна.	<i>Vegan</i>

Характерни филми/рецепти от АЛМА ЛИБРЕ:

ГРЪЦКИ ГАЛАКТОБУРЕКО

<https://youtu.be/5e6bZ0b-c5Q>

ФИЛО сиропиран за сладолед ГАЛАКТОБУРЕКО

https://youtu.be/JL5jpw_TBe8

ТРИГУНИ ПАНОРАМА

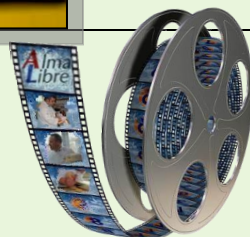
<https://youtu.be/OjK900tCY6E>

Традиционни СИРОПИРАНИ ОТ ИЗТОК

<https://youtu.be/tg5T2awd5yQ>

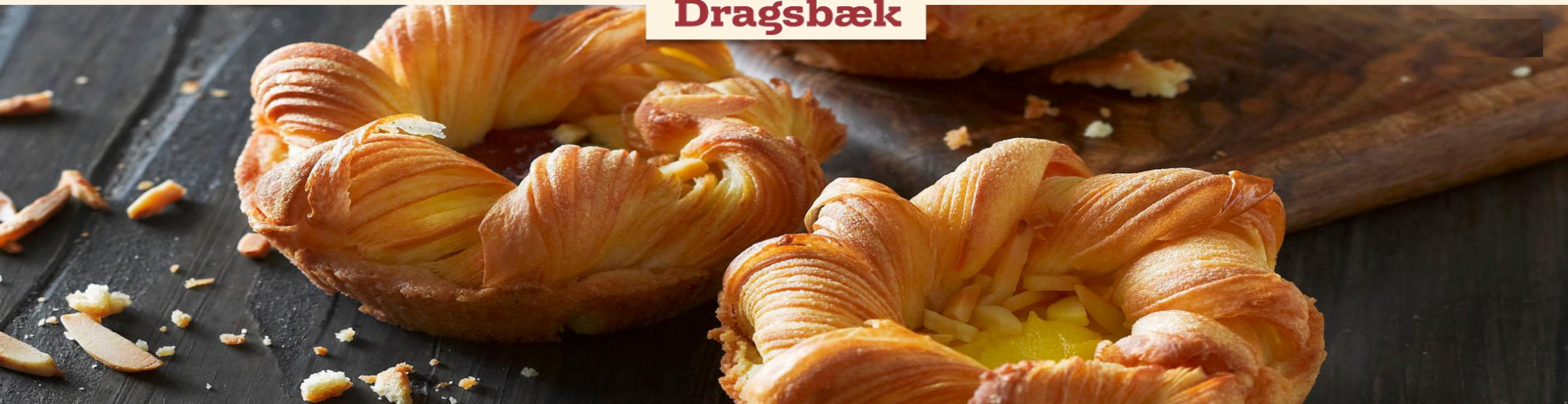
БУШЕ МИНЪОН/ШОКОЛАДОВИ ФЛЕЙКИ

<https://youtu.be/U94rxGbL03o>



23/1

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ТЕСТЕНИ КОРИ И КАДАИФ ПО РЪЧНА ТЕХНОЛОГИЯ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
240107	ПЕЙСТРИ тънки тестени кори по ръчна технология пакет 2 кг. (замразени)			Оригинални, фини тестени кори, произведени по ръчна технология по стара традиционна средиземноморска рецепта. Подходящи за всяка сладкарска и готварска употреба.	-Изключително здрава структура -Винаги високо и стабилно качество -Винаги хрупкави -Отлепват се лесно -нулева фира	<i>Vegan</i>
240115	ГРОС Едри тестени кори по ръчна технология пакет 2 кг. (замразени)			Оригинални, ЕДРИ тестени кори, произведени по ръчна технология по стара традиционна средиземноморска рецепта. Подходящи за всяка сладкарска и готварска употреба.	-Изключително здрава структура -Винаги високо и стабилно качество -Винаги хрупкави -Отлепват се лесно -нулева фира	<i>Vegan</i>
240113	КАДАИФ ПЕЙСТРИ по ръчна технология пакет 2 кг. (замразен)			Кадаиф по традиционна технология Подходящи за всяка сладкарска и готварска употреба.	-Изключително здрава структура -Винаги високо и стабилно качество -Винаги хрупкави -Отлепват се лесно -нулева фира	<i>Vegan</i>
240116	КАДАИФ КАКАО по ръчна технология пакет 2 кг. (замразен)			Кадаиф ШОКОЛАД по традиционна технология Подходящи за всяка сладкарска и готварска употреба.	-Изключително здрава структура -Винаги високо и стабилно качество -Винаги хрупкави -Отлепват се лесно -нулева фира	<i>Vegan</i>



Липсата на краве масло през 19и век, кара френския учен Hippolyte Mouries да открие технология за емулгация на растителни мазнини (80%) с вода(20%). В резултат на това откритие се появява кремообразна растителна мазнина, заместител на масло с ниска цена, подходяща за да храни Европа, особено след втората световна война. АЛМА ЛИБРЕ, избра и предлага изненадващо високото ниво на Датските маргарини ДРАГСБЕРК, които още от 1923г. се специализираха в производство на висококачествени маргарини.

ДРАГСБЕРК, ФИЛТРИРА и РАФИНИРА максимално слънчогледови, палмови и кокосови мазнини,

ФРАКЦИОНИРА ги, така че да се разтопяват в температурата на човешкото тяло, за да **се приемат лесно от организма** и да **няма остатъчни вкусове или мазна мембрана в небцето** и ги произвежда със специална технология, така че **твърдостта и пластичността им да бъде еднаква през всичките сезони.**

Опитвайки маргарините на ДРАГСБЕРК, ще се убедите в това, че те осигуряват много приятни натурални аромати, голямо набухване, неповторим вкус и голяма трайност на крайните изделия.

Представяме ви, серията „**МЕКИ МАРГАРИНИ СУПЕР ПОР**“ за **сладкарски кремове, кейкове, тарт и други употреби,** и серията „**ТВЪРДИ МАРГАРИНИ РУЛ**“ за **многолистни теста, кроасани и други употреби.**

Към вашите рецепти, добавяне на 6-10% от маслото екстракт **ФЕРМЕНТЕ** (код 184005) към маргарините на ДРАГСБЕРГ осигуряват много достоен, стабилен, вкусен, ароматен и много икономичен резултат.

За рецепти, приложения и представяне на продуктите на АЛМА ЛИБРЕ, се обърнете към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ. търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998. Технолози: тел.0878984887, 0878257904

Фактори за високото качество:

- Традиция Драгсбек от 1923г.
- Набрани природни суровини
- Тройно рафиниране/филтриране
- Фракциониране на мазнини
- Пълна хомогенизация и узряване
- Консистенция за всички сезони
- Структура като на масло
- 20% повече обем при избиване
- Природни аромати
- 0% чужди съставки и примеси
- Трайност, природни аромати и богат вкус на крайните изделия

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	МЕКИ МАРГАРИНИ ДРАГСБЕК ДОСТОЕН ЗАМЕСТИТЕЛ НА МАСЛО	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА Рафинирани и фракционирани, голям обем, богат аромат и вкус, трайност		
180101	Супер рор мек маргарин 80% кашон 2бр.Х 5кг.			Мек маргарин за сладкарство. За кремове, мусове, дребни сладки, кейкове, кифли, козунаци, паста флора, бисквити, петифури и други сладкиши.	Мек маргарин с изключителна обемност при маслени кремове. С природни аромати, които остават и след печенето. Придава обем на сладките и краваите. Лек и вкусен!	Vegan
180102	Супер рор мек маргарин 80% кофа 10 кг.					
180108	Рор индустри мек маргарин 80% кашон 4бр.Х 5кг.			Мек маргарин за сладкарство. За кремове, мусове, дребни сладки, кейкове, кифли, козунаци, паста флора, бисквити, петифури и други сладкиши.	Мек маргарин с изключителна обемност при маслени кремове. С природни аромати, които остават и след печенето. Придава обем на сладките и краваите. Лек и вкусен!	Vegan
180103	Супер кейк мек маргарин 80% с каротин кашон 2бр.Х 5кг.					
	Рор-блуд мек маргарин 80% без хидрогенизиране кашон 4бр.Х 5кг.			Мек маргарин за сладкарство със свойствата и качествата на маргарините РОР ДРАГСБЕК, БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ.	Много потребители са вече чувствителни на тема : хидрогенирани маргарини, 0% транс. От гамата маргарини на ДРАГСБЕК БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ избрахме и ви предлагаме „Рор-блуд мек маргарин 80%“	СКОРО Vegan



1/2

НОВО ПОКОЛЕНИЕ ТЪВРДИ МАРГАРИНИ ДРАГСБЕК.

Твърдите маргарини на ДРАГСБЕК във ВИЕНЕЗУАРИ изделия, (кроасани, многолистни, датски, куру и др.) се разтопяват в устата и се приемат веднага от организма, благодарение на

Технология за фракциониране на растителните мазнини.

Богат вкус, неповторим аромат, отлична пластичност, винаги стабилни резултати.



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ТВЪРДИ МАРГАРИНИ ДРАГСБЕК ДОСТОЕН ЗАМЕСТИТЕЛ НА МАСЛО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА Рафинирани и фракционирани, богат аромат и вкус, пластичност, трайност.	
180104	Супер рул Твърд маргарин 80% кашон 4бр.Х5кг.			Твърд маргарин за производство на многолистни теста, кроасани, и ВИЕНЕЗУАРИ сладкиши и закуски.	Твърд маргарин подходящ за производство на кори за баници по френски и шотландски метод. Има идеална пластичност, придава на продуктите идеална структура и добър вид за витрина. Не залепва на небцето. Съобразен с температурите на България	Vegan
180105	Супер рул / на плаки Твърд маргарин 80% кашон 10бр.Х2кг.					
180109	Рул индустри твърд маргарин 80% кашон 26р.Х 10кг.			Твърд маргарин за производство на многолистни теста, и ВИЕНЕЗУАРИ сладкиши и закуски.	Твърд маргарин подходящ за производство на кори за баници по френски и шотландски метод. Има идеална пластичност, придава на продуктите идеална структура и добър вид за витрина. Не залепва на небцето. Съобразен с температурите на България	Vegan
180107	Супер кроасан / на плаки твърд маргарин 80% с каротин. кашон 10бр.Х2кг.			Маргарин с каротин специален за кроасани.	Маргарин нарязан на плочи с каротин за кроасани и датски сладкиши. Притежава отлична пластичност и нежен вкус.	Vegan
180114	Кроасан БР твърд маргарин 80% кашон 4бр.Х5кг.					
180110	Рул жълт / на платки твърд маргарин 80%			Твърд маргарин с каротин за многолистно тесто.	Твърд маргарин на плочи с каротин, подходящ за производство на кори за баници по френски и шотландски метод. Лесен за употреба, свършен резултат при крайния продукт.	Vegan

Обърнете се към кадрите на АЛМА ЛИБРЕ за информация и технологии.

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

Технолози: тел. 0878984887, 0878257904



Кафето, влезе във всекидневието на всеки съвременен потребител като малка наслада за деня комбинирана с нуждата за комуникация с приятел като един вид всекидневен „ритуал“.

Мотото е :

„нека седнем тук...те првят много хубаво кафе...“

По принцип, кафето, хляба и закуските са гамите които вкарват потребителите всеки ден в един обект. Качеството на кафето, оформя клиента която вдига оборота и за другите гаме предлагани по нашите обекти.

Кафето е „примамката“ за нашите обекти.

АЛМА ЛИБРЕ, предлага италианското кафе ПАСКУЧИ с „чиста“ търговска политика.

Тръгваме от факта че, кафето ПАСКУЧИ е **ВИНАГИ СЪС СТАБИЛНО КАЧЕСТВО!**

ОПИТАЙТЕ КАФЕТО „ПАСКУЧИ“!

Ако вкусът ви допада и смятате че ще ентусиазира и вашите клиенти тогава сме на лице за да оформим търговско предложение :


- Оферта без ползване на машина
- Оферта с ползване на машина
- Оферта за францаиз ПАСКУЧИ

24/1



ЗАЩО ПРЕДЛАГАМЕ  CAFFÉ PASCUCCI :

Кафето е характерно растение, което най-много отразява богатството и възможностите на майката земя. Изборът на най-добрите сортове от международното производство на кафе е скъпо ДЕЛО, творчески процес, който изисква много знания и опит и много инвестиции. В страните производители на кафе се намират повече или по-малко качествени кафета, в зависимост от културата, технологията, климатът, знанията и желанието на всеки отделен производител. PASCUCCI строго избира производители на кафе и всяка година с все по-високи критерии развива партньорски отношения с тях, тъй като тези отношения са от най-важните предпоставки за все по-високо и по-високо качество.

**ТЕХНОЛОГИЯ – МЕСТО ПАСКУЧИ  CAFFÉ PASCUCCI :**

MONTECERIGNONE : Домът на кафето PASCUCCI е уютен за капризните зърна на кафето. Средиземноморския климат в Италия, идеалните условия на влажност и чистия въздух в базата на PASCUCCI са определящи фактори за обогатяване на природните качества и характеристики на избраните сортове, които пристигат при PASCUCCI. Най-съвременните машини и технологии са тясно свързани с традиционните тайни при обработването на кафето. Изпичането, процедурите на зрялост са прегърнати от майсторство и човешка любов към занаята.

**ПРЕОБРАЗЯВАНЕ ПАСКУЧИ  CAFFÉ PASCUCCI :**

Кафето е жив продукт, ценен и различен. Крайното усещане при консумацията на кафето е постижение в резултат на много междинни преобразователни процеси при обработката на кафето, където човешкия и технологическия фактор играят най-важната роля.

**НАСЛАДА ПАСКУЧИ  CAFFÉ PASCUCCI :**

Насладата на кафето е тясно свързана с вълнуващата сфера на човешката същност. Пиене на всяко кафе PASCUCCI се превръща в ритуал. Натурални аромати и традиционни вкусове в пълна хармония превръщат всяка глътка във вълшебен екстракт. В този процес участваме всички :

- партньорите на PASCUCCI, които култивират вълшебните зърна,
- специалистите на PASCUCCI, които разбъркват смесите и пекът зърната,
- всички ние в АЛМА ЛИБРЕ които внасяме, складираме, транспортираме и обслужваме клиентите и дистрибуторите си в България,
- всички Вие които оценихте качеството на PASCUCCI,
- внимателно и безкомпромисно пригответе и сервирайте кафето PASCUCCI ,
- всички крайни потребители които решават да се отпуснат наслаждавайки се на вълшебното кафе PASCUCCI.

**УСПЕХЪТ ПАСКУЧИ  CAFFÉ PASCUCCI :**

При PASCUCCI в центъра на вниманието е:

„високото и стабилното качество на продуктите, които произвеждат с цел задоволяване на потребителите и предизвикване на НАСЛАДА“.

Съвременните потребители и в България не се задоволяват вече с ниско или средно качество.

Все повече и повече потребители търсят по-високо качество, по-оригинални вкусове, по-различни рецепти, НАСЛАДАТА кафе.”

Гамата на рецептите PASCUCCI са безкрайни и непрекъснато се обогатяват.



**В този каталог
включваме
непрекъснато
нови предложения
и оферти.
Всички ние
от АЛМА ЛИБРЕ,
желаем успех!**

Alma Libre

10 години
АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР – заедно правим чудеса, достигаме съвършеното!

Осигуряваме най-качествените суровини, без тях не може!
 Чрез правилни технологии извличаме динамиката която крият
 и заедно реализираме вашите мечти.

