

# ТОРТА „МАНШЕ РУЖ“ Брауни-Брюле-Малини

## Серия Top pastry



### СЪСТАВ:

1. Браунис Black Soft
2. Кули Червени Череши
3. Крем Брюле
4. Шоколадов Ганаж - Малини

#### 1.Браунис Black Soft

180708	Блек Софт - Black Soft КОМПЛЕТ	1.000 гр.
184911	БИТЕР КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" 60% (разтопен)	500 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	400 гр.
	Вода	300 гр.
	Яйца	200 гр.
180203	КАНОЛА ОЙЛ	200 гр.
181803	Инверто Захар	120 гр.

#### ИЗПЪЛНЕНИЕ :

Разбиваме всички материя ли заедно, освен шоколада и сметаната ( които редуцираме в микровълнова печка ), в миксер с бъркалка за три минути. След което, добавяме разтопения шоколад и продължаваме за една минута да бъркаме в миксера.

Слагаме Браунис основа в райфт или тава с височина 1 см. , печем на 180° С за 15 минути.

#### 2. Кули - Червени Череши

180437	Червени Череши 70% БАКБЕЛ(сорт МОНТМОПЕНСИ)	850 гр.
	Сироп 30 града /захарност/	150 гр.
090402	Желатин на листа (120 BLOOM)	20 гр.

#### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Омекотяваме и разстопяваме Желатина в сироп.

Хомогенизираме с Червени Череши БАКБЕЛ. Оформяме и замразяваме.

#### 3. Крем Брюле

180303	Крем Брюле_ Crème Brûlée ELLE & VIRE (18-20° C)	1000 гр.
180308	Прясно Мляко ЕЛЕВИР 3,7% (на 35-40° C)	230 гр.
180903	Фонд Роял - Fond Royale BAKELS	150 гр.

#### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбъркваме Пряското Млякото с Фонд Роял и редуцираме с крем Брюле.

#### 4. Шоколадов Ганаж - Малини

180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE (на 40°С)	500 гр.
184911	БИТЕР КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" 60% (разтопен)	420 гр.
*	ЯЙЧЕН УЙП (на 35°С)	150 гр.
182905	Делипейст МАЛИНИ	100 гр.

#### \*ЯЙЧЕН УЙП

010101	Растителна Сладкарска Сметана ХОПЛА 1л. (5°С)	500 гр.
182204	Туорло Ди Ово – Паст. Жълтъци със Захари (5°С)	500 гр.

#### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Хомогенизираме с приставка тел за 2-3 мин. в миксера с Растителната Сметана ХОПЛА заедно с Туорло Ди Ово, до като се аерира добре. Яйчния Уйп е готова за употреба. (Употребяваме веднага. Може да съхраним няколко часа в хладилника. )

#### ИЗПЪЛНЕНИЕ:

Разбъркаме Кувертюр 64% СЕМУА / разтопен/ с Млечната Сметана. После добавяме **ЯЙЧЕН УЙП** и Делипейст Малина. Разбъркаме всичките материали заедно.



**СГЛОБЯВАНЕ:**

Върху «Браунис - БЛЕК СОФТ», поставяме „Кули- Червени Череши“ и от горе „Крем Брюле“- замразяваме. След което, върху „Крем Брюле“ дресираме „Шоколадов Ганаж - Малини» и декорираме с Френски Макарон.

**ХАРАКТЕРИСТИКА: ТОРТА „МАНШЕ РУЖ“ Брауни – Брюле - Малини /Серия Magic pastry**

- Много богат и плътно-шоколадов БРАУНИС
- Етаж от сочни, цели ЧЕРВЕНИ ЧЕРЕШИ сорт МОНТМОРЕНСИ
- Етаж от КРЕМ БРЮЛЕ
- Специален МАЛИНОВ - ШОКОЛАДОВ КРЕМ-ГАНАЖ

**ВНИМАНИЕ :**

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други!  
Приложената рецепта е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел **МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!**



Обърнете се към  
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:  
Тел.0878984887,  
0878257904



## Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

180708	<b>БЛЕК СОФТ</b> Смес за шоколадов кейк и мъфини.			Смес за шоколадов кейк от масло, обогатен с яйца изключително вкусен и с голяма трайност. (съдържа яйца на прах) Какао 5,5%	Идеална смес с вкус на шоколад за приготвяне на кейк на тава, кейкове, мъфини и др. Запазва плодовете на повърхността, отлично съчетание между плод и кейк. Идеална за меки мъфини. Много бързо производство!
184903	<b>НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА"</b> какао 64%				64% какао създава силен битер каков вкус и аромат. 41% каково масло, превръща кувертюра в крем освобождавайки аромати и какаови вкусове. Пето ниво течливост 98% под 30микрона.
180301	<b>Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% - Норманди 1 лт.</b>			Натурална млечна сметана 35% от Нормандия-Франция ОТ ПРЯСНО МЛЯКО за всяка сладкарска и готварска нужда.	Отлична обемност (2,7лт.), изключителна стабилност, кадифена структура и отличен вкус. Придава на кремове ефирен вкус и голяма трайност. ОТ ПРЯСНО МЛЯКО
010101	<b>Растителен крем ХОПЛА 26,7%</b>			със захар. За декорация, зафилване, ганажи, мусове, сладкарски кремове и всяка сладкарска употреба.	<b>ТРОЙНО РАФИНИРАНИ, ФРАКЦИОНИРАНИ, КОКОСОВОПАЛМОВИ МАЗНИНИ 26,7%.</b> Осигурява кремова, стабилна, пълтна структура, изключително вкусна и ароматна. С голям и много стабилен обем (2,9пъти) след разбиване, с голяма трайност и ефирен вкус. Не изсъхва и не се напуква.
182204	<b>ТУОРЛО ДИ ОВО</b>			Жълтъци от фермите на ЛИОТ (50%) Филтрирани и почистени по технология на осмоза, хомогенизирани с 50% захари.	идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Заводската технология на осмоза в процеса на пастъризацията осигурява един изключително стабилен продукт, без миризми с голяма трайност на крайните изделия.
180903	<b>ФОНД РОАЯЛ</b>			<b>РЕВОЛЮЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО</b>	-Пухкава, ефирна пълтна структура която не се гумира, дори и след замразяване. -Не се напуква. -Винаги свежа и нежна структура. -Поема всеки вид овкусяване и оцветяване. -Задължителен продукт при всяко замразяване на крем. -„Заклучва“ влагата, осигурява трайност
180303	<b>Крем брюле ЕЛЕВИР</b>			Готов крем брюле, пригответен по традиционна френска рецепта от млечна сметана, яйчен жълтък, пастъризиран и опакован в УНТ	Много бързо и лесно производство! Затопляте и сервирайте. Отлична сладкарска основа за творчески сладкарски открития
180308	<b>Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6%</b>			Прясно пастъризирано мляко 3,6% от Нормандия-Франция ЗА ВСЯКА УПОТРЕБА	<b>От Нормандския регион на ЕЛЕВИР прясно мляко в УНТ опаковка. Идеално мляко за всяка сладкарска нужда, пана за кафе и други употреби. ПЪЛНОМАСЛЕНО-ПЪЛНОПРОТЕИНОВО</b>
182905	<b>Малина 28% Делипейст</b>			-овкусител за занаятчийски сладолед, сладкарски кремове, глазури	-28% пюре от пресни малини -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

**Код: 180708**

**ВЛЕК СОФТ**

**BLACK SOF**

Смес за шоколадов кейк с масло, изключително вкусен и с голяма трайност

Състав: Захар,

пшенично брашно, пшенично нишесте, какао на прах (5,5%), цели яйца на прах, модифицирано нишесте, царевично брашно с желатин, набухватели E450, E500, E341, суроватка на прах, емулгатори: E472e, E472b, E472a, сол, аромати.

Може да съдържа следи от: бадеми и от соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	379KCAL (1589KJ)
МАЗНИНИ	2,2гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	82,4гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	53,8гр.
ПРОТЕИНИ	5,0гр.
СОЛ	0,97гр.
ФИБРИ	2,8гр.

### Приложение:

Идеална смес с вкус на шоколад за приготвяне на кейк.

Запазва плодовете на повърхността, отлично съчетание между плод и кейк.

Идеална за меки мъфини

**Начин на употреба-примерна рецепта:**

	Кейк
КОМПЛЕТ BLACK SOFT	<b>1000гр.</b>
олио	<b>450гр.</b>
яйца	<b>200гр.</b>
вода	<b>200гр</b>
<b>ОБЩО</b>	<b>1850гр.</b>

Разбърквате в миксера всички продукти заедно на втора скорост за около 3 минути.

Печене на кейк : 170° 180° C

(печене: около 35-40 минути в зависимост от размера)

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

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

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.



Сертификати :

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД







## СПЕЦИФИКАЦИЯ



### НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 64%, масленост 40%

**КОД 380503 опаковка 1к.**

**КОД 184903 опаковка 10к.**

СЪСТАВ: какаова маса, захар, какаово масло, лецитин от слънцогледено цвете, ванилия

Може да съдържа следи от мляко и ядки

Какао минимум 64%

Максимална влага: 1,5%

Масленост 40%

Размер на частиците: максимум 4-8% от сухото вещество е над 30 микрона.

Производител : СЕМОІ Франция

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	553KCAL (2303KJ)
МАЗНИНИ	36гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	22гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	48гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45гр.
ТОТАЛ ПРОТЕИНИ	5,7гр.
СОЛ	0,02гр.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: 24месеца след производство – виж опаковката.

Съхранение : на сухо, тъмно без мирис място.

Температура на съхранение : 15-18оС.

Влажност : максимум 70%.

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





### СПЕСИФИКАЦИЯ

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

**ОТ ПРЯСНО МЛЯКО**

**Whipping cream 35,1 % fat – 1 lt**

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

**Състав:** млечна сметана от краве мляко **99,965%**, съгъстител : карагенан Е407.

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

Сметаната е обработена на 80 оС и стерилизирана на минимум 140 оС за три секунти.

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

Продуктът се реализира една седмица след опаковането.

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

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

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

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

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

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

**Срок на годност:** виж опаковката

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

**Съхранение – транспортиране :**

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

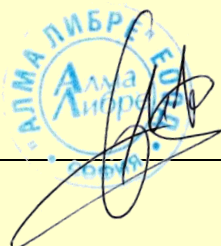
**Да не се замразява.**

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

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



**КОД: 010101      РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО  
ХОПЛА 1 л.**

**СЕРТИФИКАТ – ОПИСАНИЕ - АНАЛИЗ  
/удостоверение за качество/**

*Производство : Европейски съюз – Италия, регион Марсе*

**I. ИДЕНТИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТА :**

**A. Наименование :** *НОРЛА 1 LT – РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО*

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

**B. Баркод :** *8000005400043*

**Г. Срок на годност :** *въж опаковката*

*12 месеца от датата на производство.*

*Във всяка опаковка е описана датата до която е най-добре да се консумира продуктът.*

**Д. СЪДЪРЖАНИЕ :** *вода, хидратирани растителни палмови мазнини 26,7%, захар, стабилизатори E420ii, E463, млечни протеини, емулгиращи агенти E472e, лецитин от соя E472b, E322, сол, естествени аромати, естествени оцветители бета каротин*

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

*Да се пази от пряка слънчева светлина.*

*Да се съхранява на сухо място.*

**III. НАЧИН НА УПОТРЕБА :** *преди употреба сложете опаковката в хладилник най-малко за 5 часа.*

*Разбийте с миксер на голяма скорост.*

**IV. САНИТАРЕН СЕРТИФИКАТ :**

*Производителят на продукта удостоверява че :*

**A. Продукта е годен за човешка употреба.**

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

**B. Продуктът не съдържа геномодифицирани съставки.**

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	300KCAL (1241KJ)
МАЗНИНИ	26,7гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	25,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	14,3гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	11,9гр.
ПРОТЕИНИ	0,6гр.
СОЛ	0,3гр.
ФИБРИ	0,2гр.

*Производител : TORRE-COOPERLAT – ITALIA.*

*Дистрибутор за България : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – СОФИЯ КВ. ВОЛУЯК УЛ. ЗОРНИЦА 99*

*Тел. 02 9379999*

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

**София**

**АЛМА ЛИБРЕ ЕООД**





### СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182203-04

### ПЛОМБИЕР - PLOMBIERE ТУОРЛО ДИ ОВО

СЪСТАВ: 50% пастьоризирани жълтъци от яйца с 50% захари.

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

Опаковка : кутийка 1 кг. – 10бр.

Производител : **LIOT - Франция**



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

#### Приложение:

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

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

#### САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

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

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

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

#### ХАРАКТЕРНИ, примерни РЕЦЕПТИ :

##### ТОПЪЛ СЛАДКАРСКИ КРЕМ

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

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

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

След като се свари млякото с захарта (1) го изсипваме малко по малки в сместа (2) като разбъркваме непрекъснато. Продължаваме избирайки един от следните два варианта :

1. Добавяме топло кигие към топлия крем

2. След като изсъхне топлия крем, хомогенизираме с леко разбита млечна сметана ЕЛЕВИР.

##### КРЕМ КАРАМЕЛЕ

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

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

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 180903

**Фонд роял  
FOND ROYALE**

**Неутрална сладкарска основа за пълнежи на торти и пасти. Крем баваруаз.**

**СЪСТАВ:** захар , желатин, декстрози, жълтък от **яйца**, антиоксидант E551, модифицирано нишесте E 1422, стабилизатори E450, сол, естествени аромати.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	350KCAL (1450KJ)
МАЗНИНИ	2,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	80гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	79гр.
ПРОТЕИНИ	1,5гр.
СОЛ	0,90гр.
НАТРИЙ	0,5гр.

**Опаковка :** кофа 7кг.

**Производител :** БАКЕЛС - Белгия

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

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

**Предназначение:**

Основа за неутрален bavarois с отлично поведение в хладилник и фризер, както и в хладилна витрина +4 +6оС. Приготвените кремове с fond royal не се свиват като тези с желатина, заключват влагата и в резултат на това не изсъхват и забавят по естествен път стареенето, запазва се визията на крайните изделия . Лесен за употреба, предоставя възможност за смесване с различни овкусители (DELIPASTE).

**Основен начин на употреба:**

Затопяме 150гр. вода или мляко (20-25оС.) и хомогенизираме с 100гр. ФОНД РОЯЛ.

Получаваме 250гр. неутрална сладкарска база за ползване към всеки вид сладкарска рецепта-крем.

Дозировка : В зависимост от характера на сладкарския крем-пълнеж и текстурата която искаме да се получи

Добавяме това количество неутрална сладкарска база ФОНД РОЯЛ (250гр. разтопен фонд роял в течност) към 1000гр. -1500гр. готов избит крем (сладкарски крем по студен или топъл метод, маслен крем, мус, крем сантиги, крем баваруа, кремове с разбита млечна или растителна сметана или друг вид крем).

Фонд роял е неутрална сладкарска основа за много сладкарски изобретения, цели, нужди и сладкарски текстури.

**Срок на годност:** виж опаковката

(да се консумира до 9 месеца от датата на производството)

**Съхранение – транспортиране :** на сухо и тъмно.

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

София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





## СПЕСИФИКАЦИЯ

### **180303- КРЕМ БРЮЛЕ - Crème Brûlée**

Готов крем за сладкарството стерилизиран по метода УНТ  
за крем Брюле с ванилия Бурбон Мадагаскар.

**Състав:**млечна сметана от краве **мляко**(46%), пълномаслено краве **мляко**(33%), захар(9%), глюкозен сироп(8%), **яйцен жълтък** (1,5%), модифицирано **нишесте** E1422(1,3%), **белтък** на прах(0,2%), натурална ванилия, карагенан(E407), ксантан гума(E415),оцветител бета каротин(E160a)

Може да съдържа следи от: соя, бадеми и фъстъци.

**Приложение:** Готов крем за производство на крем брюле с истински вкус и структура на традиционния френски crème brulée.

Възможност за приложение при мусове и bavaois.

Лесен за използване и изпълнение.

Начин на приготвяне на десерт КРЕМ БРЮЛЕ:

1. Вари се на слаб огън.
2. Слагате по чиниите не повече от 1,5 см височина и оставяте за 20 минути на стайна температура.
3. Поставете чинийките в хладилника поне за 1 час.
4. Поръсват с черна захар и карамелизирате с горелка малко преди сервирането.

**ДА НЕ СЕ ЗАМРАЗИ.**

Опаковка : 6бр. X 1 лт.

Чисто тегло : е 1060гр. – 1 лт.

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

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

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	217KCAL (903KJ)
МАЗНИНИ	15,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	9,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	16,9гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	12,1гр.
ПРОТЕИНИ	2,5гр.
СОЛ	0,09гр.
фибри	0гр.

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране :

Максимална препоръчителна температура: 8° C.

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

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

София .....  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.





**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

**180308 ПЪЛНОМАСЛЕНО МЛЯКО „Ел е вир” 35,1% масленост.**

**milk 3,5 % fat – 1 lt**

**Състав:** 100% краве мляко

**Приложение:** Пълномаслено мляко за всяка употреба.  
Идеален за сладкарска употреба, пяна-крем за кафе и др.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	<b>64KCAL (269KJ)</b>
МАЗНИНИ	<b>3,6гр.</b>
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<b>2гр.</b>
Транс мазнини	<b>0,2гр.</b>
ВЪГЛЕХИДРАТИ	<b>4,8гр.</b>
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	<b>4,8гр.</b>
ПРОТЕИНИ	<b>3,2гр.</b>
НАТРИЙ	<b>0,05гр.</b>
КАЛЦИЙ	<b>120мг.</b>
col	<b>0,07гр.</b>
фибри	<b>0гр.</b>

**Опаковка :** 12бр. X 1 лт.

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

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

**Срок на годност:** виж опаковката

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

**Съхранение – транспортиране :**

Препоръчителна температура от 5° С до 25° С на сухо и чисто място.

**Да не се замразява.**

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

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

София .....

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

