

ПРЕДЛОЖЕНИЯ-ОФЕРТА АЛМА ЛИБРЕ

КАТАЛОГ № 1-1

*Разкриваме силата скрита във всяка суровина, ПЪРВИЧНА или от НОВО ПОКОЛЕНИЕ,
и заедно с вас проектираме успеха.*

**КАТАЛОГ
№1**

**ПЪРВИЧНИ СУРОВИНИ
и ПРОДУКТИ ОТ НОВО ПОКОЛЕНИЕ
ЗА СЛАДКАРСТВО**

03.11.25г.

<https://www.almalibrecenter.com/>

**Alma
Libre**

НОВО ПОКОЛЕНИЕ продукти за сладкарство, обработени от най-големите фирми по света
с цел : много бързо, удобно, стабилно и икономично производство.
Смеси и миксове от природни суровини обработени с иновация и технологии по предназначение,
от екипи пейстри-шефс, иноватори по света.

ФИЛМИ с РЕЦЕПТИ – ИДЕИ – АПЛИКАЦИИ

На много от продуктите които представяме в тази оферта включихме линк, оцветен на жълт цвят с видеоклип-рецепти на български език.
Като ще включени в ИНТЕРНЕТ, само натискате върху линк за да се отвори видео сниман специално за продукта от АЛМА ЛИБРЕ.

За повече информация, представяне, мостри, обучения, презентации, рецепти или друго, обърнете се към АЛМА ЛИБРЕ :

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797. Технологи: тел.0878984887, 0878257904





ПЪРВИЧНИ СУРОВИНИ ЗА СЛАДКАСТВО И ХЛЕБАРСТВО

- K1 01/1 - НАТУРАЛНИ МАСЛА (стр. 4-6)
- K1 02/1 - МЛЕЧНА СМЕТАНА И МЛЕЧНИ ПРОДКТИ (стр. 11-14)
- K1 03/1 - ЗЕХТИН И РАСТИТЕЛНИ МАЗНИНИ (стр. 21-23)
- K1 04/1 - ПЛОДОВЕ В ЖЕЛЕ (стр. 24-28)
- K1 05/1 - КЕСТЕНИ за СЛАДКАРСТВО И СЛАДКА (стр. 29-32)
- K1 06/1 - МАРМЕЛАДИ И ПЛОДОВИ ПЪЛНЕЖИ ЗА ПЕЧИВА (стр. 33-34)
- K1 07/1 - НАТУРАЛНИ ПЛОДОВИ ПЮРЕТА (стр.35-37)
- K1 08/1 - СУШЕНИ, ЗАХАРОСАНИ, ЛИОФИЛ.ПЛОДОВЕ (стр. 38-39)
- K1 09/1 - ЯДКИ ЗА ГАСТРОНОМИЧНИ ЦЕЛИ (стр. 47-49)
- K1 10/1 - ПАСТИ – ПРАЛНИ - МАРЗИПАН (стр. 50-52)
- K1 11/1 - СУСАМИ И СЕМЕНА (стр. 54)
- K1 12/1 - МАСЛИНИ ЗА ГАСТРОНОМИЯ
- K1 13/1 - ПОДПРАВКИ И СУШЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ (стр. 62-63)
- K1 14/1 - КУВЕРТЮРИ- СЕМУА/ШОКОФАЙН (стр. 64-67)
 - КАКАО-КАКАОВО МАСЛО (стр. 68)
 - ШОКОЛАДОВИ БАТОНИ И КАПКИ (стр. 69)
- K1 15/1 - АЛКОХОЛ ЗА СЛАДКАРСТВО И ГОТВАРСТВО (стр. 76-77)
- K1 16/1 - ЖЕЛАТИН НА ЛИСТА (стр.78)
- K1 17/1 - МЕЛАНЖ, АЛБУМИН, ТУОРЛО ДИ ОВО, (стр. 86)
- K1 18/1 - ФОНДАН / ПУДРА ЗАХАР / ИНВЕРТОЗАХАР (стр. 87-89)
- K1 19/1 - КАРАМЕЛОВИ ПРОДУКТИ, ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ (стр. 90-91)
- K1 20/1 - ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ (стр. 100)

НАТУРАЛНИ ПЛОДОВЕ
С ПЪРВИЧНА ОБРАБОТКА



СУРОВИНИ ОТ „НОВО ПОКОЛЕНИЕ“ ЗА СЛАДКАСТВО И ХЛЕБАРСТВО

- K1 01/2 - МАРГАРИНИ (стр. 7-10)
- K1 02/2 - РАСТИТЕЛНИ СМЕТАНИ, ЗАЛИВКИ (стр. 15-21)
- K1 08/2 - ПЛОДОВИ КРЕМОВЕ, ПАСТИ, ОВКУСИТЕЛИ.
 - ПЛОДОВИ ОВКУСИТЕЛИ – ДЕЛИПЕЙСТ (стр. 40-43)
 - ПЛОДОВИ ПАСТИ ЗА ПЕЧИВА (стр. 44)
 - ПЛОДОВИ МАСЛЕНИ КРЕМОВЕ (стр. 45)
 - ПЛОДОВИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ КРЕМОВЕ(стр. 46)
- K1 10/2 - ПЕРЗИПАН и други ЯДКОВИ ПРОДУКТИ (стр. 53)
- K1 11/2 - СУСАМЕН КРЕМ – КАНЕЛОВ КРЕМ, СУСАМЕНА ХАЛВА (стр. 55-57)
 - ЯДКОВИ ОВКУСИТЕЛИ-ДЕЛИПЕЙИСТ (стр. 58-60)
- K1 14/2 - ИЗКУСТВЕНИ ШОКОЛАДИ (стр. 70)
 - ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ/ ТЕЧНИ ШОКОЛАДИ (стр. 71-75)
- K1 16/2 - ФОНД И НЕУТРАЛНИ ЖЕЛЕ (стр. 79-82)
 - БЛЕСТЯЩИ ГЛАЗУРИ – ЗАЛИВКИ – НАПАЖИ (стр. 83-85)
- K1 17/2 - ЯЙЧНИ СМЕСИ – ГОТОВИ ЗА УПОТРЕБА (стр. 86)
- K1 18/2 - СЛАДКАРСКИ ОВКУСИТЕЛИ – ДЕЛИПЕЙСТ (стр. 92-95)
- K1 19/2 - БЕЗ ЗАХАР ПРОДУКТИ ЗА СЛАДКИШИ (стр. 96-99)
- K1 20/2 - СТУДЕНИ, БАВАРСКИ и ДРУГИ КРЕМОВЕ (стр. 101-102)
 - БЕШАМЕЛ ЗА ХЛЕБОТВОРЕНИЯ (стр. 103)

Опишете към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ, вашите намерения, мечти, въображения и маркетингови планове .
 Ние, с помощта на технолози и академиите на производителите ще оформим заедно с вас конкретни предложения и рецепти с тези суровини.
 Задайте конкретни задачи, обем, тегло, визия, себестойност за да осъществим заедно с вас, вашите мечти.
 Заедно с търговите изберете от информативната снимкова база на АЛМА ЛИБРЕ визия и нека заедно я превърнем в реалност.

В този каталог-оферта, за професионалисти, представяме :

- 182 конкретни ПЪРВИЧНИ продукти (брашна, масла, млечни сметани, плодове, ядки и др.)
както природата ги разви или с първична традиционна обработка и ги отбелязваме с зелен цвят.
- 194 конкретни продукти от „НОВО ПОКОЛЕНИЕ“ (маргарини, растителни кремове, течни и изкуствени шоколади, смеси и др.)
както специални индустрии ги произвеждат, за да улеснят производство на професионалисти и ги отбелязваме с бордо цвят.
- 306 висококачествени полуфабрикати, (вафлени фунийки, тарти, пурички, замразени закуски и сладки и др.)
готови за ползване при липса на време за да се произведат от вас или като база за идеи и ги отбелязваме с кафяв цвят.
- 33 лабораторни подобрители, набухватели, стабилизатори.

При представяне-офериране на всичките тези 715 продукти-суровини, включихме над 2000 оригинални снимки на крайни продукти произведени със суровините които АЛМА ЛИБРЕ предлага и са произведени от технолозите на АЛМА ЛИБРЕ или гости презентатори в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ в над 300 презентации/обучения/дегустации през период 2009-2019г.

Над 4000 професионални рецепти и приложения с доказан успех по европейските „сладкопекарни“ са на разположение на клиентите на АЛМА ЛИБРЕ както и възможност за оформяне на конкретни рецепти (tailor made) по изискване на партньори (обем, тегло, визия, себестоиност). Няколко от тези рецепти са качени в тази оферта като линк-филми (отворете „clіc“ върху линк)

Поискайте информация, рецепти, технологии и приложения от търговците и технологите на АЛМА ЛИБРЕ :

Търговци: тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998, 0878710797 **Технолози:** тел. 0878984887, 0878257904



НЯКОЛКО ОТ ДЕСЕТКИ ПРОЕКТИ НА АЛМА ЛИБРЕ ВКЛЮЧВАЩИ СТОТИЦИ ЕВРОПЕЙСКИ РЕЦЕПТИ :



K1 - 01/01

Beurre français
Beuralia



ФРЕНСКИ МАСЛА

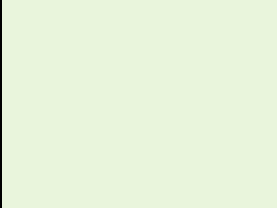


ФРЕНСКИ МАСЛА и МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ ОТ ФРЕНСКИЯ РЕГИОН „БРЕТАН“

Качественото масло, е от най-важните суровини за качествени крайни сладкарски изделия и хлеботворения. Регионът на Нормандия (NORMANDIE) във Франция, БРЕТАН, по природа притежава неповторими климатични условия. Успоредно с това, затворения кръг производство на местните ферми, ELLE&VIRE и CANDIA са определящите фактори за производство на млечни изделия, масла, млека, сметани и др., с най-качествените характеристики в Европа. Избрахме и ви предлагаме продукти от фирмите „ЕЛЕВИР“ и „КАНДИА-БАУРАЛИА“ (ограничено производство) с гарантирано и стабилно качество, изключително природни аромат и вкус.

Причините за високото качество :

- Климатични условия на Нормандия
- Свободно хранене на кравите
- Поливане с морска вода
- Затворен кръг производство
- Пастьоризация при производство
- Само от собствени млека

КОД	ИМЕ НА ПРОДУКТА	КАЧЕСТВОТО НА МАСЛОТО Е ОСНОВАТА НА НАШИЯ ЗАНАЯТ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА От най-плодородния френски регион, региона на НОРМАНДИЯ.	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
184015 184002	ФРЕНСКО масло БАУРАЛИЯ 82% от регион БРЕТАН опаковка по 1000гр.			82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.	Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ. (затворен кръг производство)	42,75лв./кг.- 21,85€ 42,75лв./кг.- 21,85€
184021	ФРЕНСКО масло ЕЛЕВИР 82% от регион БРЕТАН опаковка по 2500гр.					42,75лв./кг. - 21,85€
380515	Натурално масло 82% от ПОЛША опаковка по 10кг.					36,75лв./кг.- 18,79€
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% Кашон 10кг.			99,8% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка употреба. Идеално масло за курабии, козунаци сиропирани и др. Силен аромат, много малка доза.	Екстракт, с изключителни природни, много силни аромати на краве мляко. Ползвате малка доза, за да придадете вкус и аромат на вашите изделия. Екстракт, много икономичен.	51,75лв./кг.- 26,46€
184012	Масло КРЕМБЕУР 99,8% кашон 20кг.			99,8% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. КРЕМООБРАЗНО, за всяка употреба. Идеално масло за курабии, козунаци сиропирани и др. Силен аромат, много малка доза.	Екстракт, с изключителни природни, много силни аромати на краве мляко. Ползвате малка доза, за да придадете вкус и аромат на вашите изделия. Екстракт, много икономичен.	51,75лв./кг. - 26,46€ По заявка
184014	Масло БАТЕРМИЛК 99,8% разтопено бидон 15 кг.			99,8% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка употреба. Много подходящ и удобен за сиропирани (ползвате 100%). Идеален за дребни сладки или друго, ползвате до 10% за аромат и вкус.	Екстракт, с изключителни природни, много силни аромати на краве мляко. Ползвате малка доза, за да придадете вкус и аромат на вашите изделия. Екстракт, много икономичен.	51,75лв./кг. - 26,46€ По заявка
184017	Масло ДЖИ 99,8% разтопено бидон 16 кг.					51,75лв./кг. - 26,46€ По заявка
184006	Масло ПАТЕ ЛЕВ 99,8% с ванилин кашон 10кг.			99,8% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО, С ВАНИЛИН или С КАРОТИН.	Екстракт, с изключителни природни, много силни аромати на краве мляко, лек и приятен аромат на ванилия. Ползвате малка доза, за да придадете вкус и аромат на вашите изделия. Екстракт, много икономичен.	По заявка
184007	Масло ПАТЕ ЛЕВ 99,8% с каротин кашон 10кг.			Кремообразно масло с ванилин за дребни сладки, бриож и за всяка сладкарска и готварска употреба.		

K1 - 01/01

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ОРИГИНАЛНИ КРОАСАНИ И ЗАКУСКИ, СЕ ПОСТИГАТ САМО С КАЧЕСТВЕНО МАСЛО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА От най-плодородния френски регион, региона на НОРМАНДИЯ.	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>184001</u> 184018	масло ЕЛЕВИР 84% плаки по 1кг. Опаковка 10кг.			84% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО, с изключителна пластичност и твърдост, идеално за кроасани, многолистно тесто, милфей, паста флора, линцер и др.	Осигурява много богати природни млечни аромати на вашите кроасани и закуски. Идеална реакция и пластичност в ламинатор или ръчен натиск за всяка „многолистна апликация“	42,45лв./кг. – 21,70€ 42,45лв./кг. – 21,70€
184020 184011	Масло ТУРАЖ 82% плаки по 1кг. Масло ФУЕЛЕТАЖ 82% плаки по 1кг.			82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО, с изненадваща пластичност и твърдост, идеално за кроасани, многолистно тесто, милфей, паста флора, линцер и др.	Осигурява много богати природни млечни аромати на вашите кроасани и закуски. Идеална реакция и пластичност в ламинатор или ръчен натиск за всяка „многолистна апликация“	42,45лв./кг. – 21,70€ 42,45лв./кг. – 21,70€
<u>180117</u>	БАТЕР БЛЕНД /твърд Краве масло 40% Слънцогледово олио 60% кашон 5бр.Х2кг.			Твърд маргарин / масло (80% масленост) Специален за КРОАСАНИ и МНОГОЛИСТНИ ТЕСТА С 60% слънцогледово олио и 40% краве масло	Идеален за ламиниране и оформяне на всеки вид ВИЕНЕЗУАРИ МНОГОЛИСТНИ ИЗДЕЛИЯ осигурявайки НЕЖНА СТРУКТУРА и БОГАТ ВКУС НА МАСЛО температура за ползване 120С – 160С	23,25лв./кг. – 11,89€



Наличието на ламинатор във вашата работилница е важна предпоставка за производство на оригинални „ВИЕНЕЗУАРИ ЗАКУСКИ И СЛАДКИ“.

Обърнете се към технолозите на АЛМА ЛИБРЕ за апликации, рецепти или практика, участвайте в редовните професионални курсове и обучения които „АЛМА ЛИБРЕ виенезуари“ съвместно с „Атинския гастрономичен център“ организираме за вас.

СНИМКИ ОТ ПРЕЗЕНТАЦИИ-ОБУЧЕНИЯ „ВИЕНЕЗУАРИ“ НА АЛМА ЛИБРЕ 2008-2022г.



гледайте филми/рецепти:

<https://youtu.be/2xCfKKXH7A>
<https://youtu.be/G2OgllQ7Rog>
<https://youtu.be/RGyVPaHvHbc>
<https://youtu.be/SoaNLbvn>

Margarines

K1 -

МАРГАРИНИ

БЕЗ ТРАНС


Dragsbæk



БЕЗ хидрогенирани
мазнини



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.**

ВСИЧКИТЕ МАРГАРИНИ НА ДРАГБЕРК СА БЕЗ ТРАНС МАЗНИНИ – БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ

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 РОР**“ 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 ДРАГСБЕРК 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. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998,0878710797. Технолози: тел.0878984887, 0878257904

Фактори за високото качество:

- Традиция Драгсбек от 1923г.
- Набрани природни суровини
- Тройно рафиниране/филтриране
- Фракционирание 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

K1 - 01/02

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	МЕКИ МАРГАРИНИ ДРАГСБЕК ДОСТОЕН ЗАМЕСТИТЕЛ НА МАСЛО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА Рафинирани и фракционирани, голям обем, богат аромат и вкус, трайност	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС	
<u>180101</u>	Супер рор мек маргарин 80% кашон 26р.Х 5кг.			ек маргарин за сладкарство. а 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! БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ	11,12лв./кг. – 5,68€ <i>Vegan</i>	
<u>180102</u>	Супер рор мек маргарин 80% кофа 10 кг.						
<u>180108</u>	Рор индустри мек маргарин 80% кашон 46р.Х 5кг.			ек маргарин за сладкарство. а 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! БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ	11,12лв./кг. – 5,68€ <i>Vegan</i>	
<u>180103</u>	Супер кейк мек маргарин 80% с каротин кашон 26р.Х 5кг.						



1/2

НОВО ПОКОЛЕНИЕ ТВЪРДИ 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.



K1 - 01/02

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ТВЪРДИ МАРГАРИНИ ДРАГСБЕК ДОСТОЕН ЗАМЕСТИТЕЛ НА МАСЛО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА Рафинирани и фракционирани, богат аромат и вкус,пластичност, трайност.	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>180104</u>	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 БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ	11,60лв./кг. – 5,93€ <i>Vegan</i>
<u>180105</u>	Супер рул / на плаки Твърд маргарин 80% кашон 10бр.Х2кг.					
<u>180109</u>	Рул индустри твърд маргарин 80% кашон 2бр.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 БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ	11,12лв./кг. – 5,69€ <i>Vegan</i>
<u>180107</u>	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. БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ	11,30лв./кг. – 5,77€ 11,00лв./кг. – 5,62€ 11,00лв./кг. – 5,62€ <i>Vegan</i>
<u>180114</u>	Кроасан БР твърд маргарин 80% кашон 4бр.Х5кг.			Маргарин с каротин специален за многолистни теста		
<u>180113</u>	Рул БР твърд маргарин 80% кашон 4бр.Х5кг.			Твърд маргарин с каротин за многолистно тесто.		
<u>180110</u>	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, съвършен резултат при крайния продукт. БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ	11,00лв./кг. – 5,62€ <i>Vegan</i>

Whipping cream - milk products

K1 - 02/01

МЛЕЧНА СМЕТАНА-МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

A UNIQUE NATURAL HERITAGE

УНИКАЛНО ПРИРОДНО НАСЛЕДСТВО

СЛАДКАРСТВО БЕЗ МЛЕЧНА СМЕТАНА НЯМА.
СЪС СМЕТАНА ЕЛЕВИР СТИГАМЕ СЪВЪРШЕНСТВОТО.



Причините за високото качество :

- Уникалните условия на Нормандия
- Свободно хранене на кравите
- Поливане с морска вода
- Затворен кръг традиционно производство
- Пастьоризация при производство
- Само от собствени млека

ИСТИНСКО СЪКРОВИЩЕ В РЪЦЕТЕ
НА БЪЛГАРСКИТЕ ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.



НОРМАНДСКАТА ЛЕГЕНДА НА СМЕТАНАТА

NORMANDY LAND OF CREAM

K1 - 02/01

K1 - 02/01						
КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ ОТ НОРМАНДИЯ - ФРАНЦИЯ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>180301</u>	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% - Нормандия. Стек 126р. X 1 лт.			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 кремовете ефирен вкус и голяма трайност. ОТ ПРЯСНО МЛЯКО	16,44лв./лт. – 8,40€
<u>180302</u>	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% - Нормандия. за готварство Стек 126р. X 1 лт.			Натурална млечна сметана 35% от Нормандия-Франция ОТ ПРЯСНО МЛЯКО ОТЛИЧНА реакция на всяка готварска нужда.	Кремообразна и много стабилна структура, издържа на високи температури, усвоява кисели алкохолни и други продукти. МЛЕЧЕН ПЛЪТЕН НЕПОВТОРИМ ВКУС.	16,44лв./лт. – 8,40€
<u>180308</u>	Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6% - Нормандия. Стек 126р. X 1 лт.			Прясно пастеризирано мляко 3,6%. от Нормандия-Франция ЗА ВСЯКА УПОТРЕБА	От Нормандския регион на ЕЛЕВИР прясно мляко в УНТ опаковка. Идеално мляко за всяка сладкарска нужда, пана за кафе и други употреби. ПЪЛНОМАСЛЕНО-ПЪЛНОПРОТЕИНОВО	5,48лв./лт. – 2,80€

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

търговци: тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998, 0878710797

Технолози: тел. 0878984887, 0878257904



ЕЛЕВИР, основани на френското и италианското сладкарство, традиционните рецепти и суровините ЕЛЕВИР „МЛЕЧНА СМЕТАНА ЕЛЕВИР 35%“ и „МЛЯКО ЕЛЕВИР 3,7%“ оформи и предлага КРЕМ БРЮЛЕ ЕЛЕВИР и ПАНАКОТА ЕЛЕВИР за пряко използване или като сладкарски бази.

K1 -

K1 -						
КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПРОИЗХОЖДАЩИ ПРОДУКТИ ОТ МЛЯКО И МЛЕЧНА СМЕТАНА ЕЛЕВИР		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>180305</u>	Панакота ЕЛЕВИР Стек 12бр. X 1 лт.			в крем ПАНАКОТА, приготвен по традиционна италианска рецепта от млечна сметана, пастьоризиран и опакован в УНТ опаковка.	Много бързо и лесно производство! Отлична сладкарска основа за творчески сладкарски открития	26,10лв./лт.– 13,34€
<u>180303</u>	Крем брюле ЕЛЕВИР Стек 12бр. X 1 лт.			Крем брюле, приготвен по традиционна френска рецепта от млечна сметана, яйчен жълтък, пастьоризиран и опакован в УНТ опаковка.	Много бързо и лесно производство! Затопляте и сервирайте. Отлична сладкарска основа за творчески сладкарски открития	24,58лв./лт.– 12,57€
<u>181822</u>	Крем брюле на ПРАХ 1к.					21,85лв./лт. – 11,17€

В „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ сме доказвали качествата на ЕЛЕВИР продуктите, като отделихме мазнината от течностите и опитахме, (по тест за проверка на качество от ЛЕНОТР). Представили сме десетки апликации с продуктите на ЕЛЕВИР. Оригиналната шоколадова ТРИЛОГИЯ по технология и рецепта на „ГАСТОН ЛЕНОТР“ и „КРЕМ БРЮЛЕ ЕЛЕВИР“, вече е факт и в България! Снимки от презентации-дегустации-обучения за „ТРИЛОГИЯ – БРЮЛЕ“ в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“.



K1 - 02/01

Италианска млечна сметана ПАНА 35% масленост
от региона на Римини производство на КООПЕРЛАТ (производителите на ХОПЛА)



Код 010533 МЛЕЧНА СМЕТАНА 35% 5лт.
Специална цена за клиентите на АЛМА
ЛИБРЕ за договорени количества :
11.90лв/лт. – 6,08 € без ДДС

Код 010512 МЛЕЧНА СМЕТАНА 1лт.
Специална цена за клиентите на
АЛМА ЛИБРЕ за договорени
количества :
15.90лв/лт. – 7.77€ без ДДС

В групата на италианската кооперация КООПЕРЛАТ, (производители на сметаните ХОПЛА), се включват няколко местни ферми от италианския регион Римини, които произвеждат поредица от млечни продукти, 100% от собствени млека, изключително и само за местна консумация. Благодарение на дългогодишната съвместна работа между КООПЕРЛАТ и АЛМА ЛИБРЕ, (над 25 години съвместна търговска дейност), осигуряваме ограничени количества МЛЕЧНА СМЕТАНА 35% с превъзходно качество.

HOPLA the leader of vegetables creams

K1 - 02/02

РАСТИТЕЛНИ СМЕТАНИ ХОПЛА ЛИДЕРЪТ НА СМЕТАНИТЕ

ХОПЛА: достоен заместител на млечната сметана



Причините за високото качество :

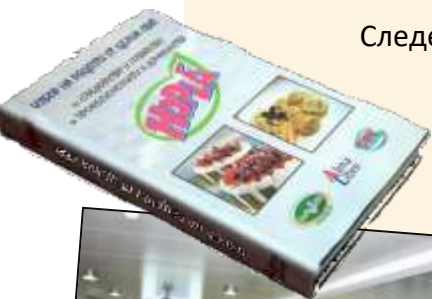
- Избрани сортове палмови и кокосови суровини
- Тройно рафиниране и филтриране на мазнините
- Пълно фракциониране на мазнините
- Бавно узряване и хомогенизация.
- Природни вкусове и аромати
- Плътна структура
- Голям и стабилен обем при сладките сметани
- Без остатъчни вкусове на тежки мазнини
- Лек и ефирен вкус, велурена консистенция
- Дълга трайност и стабилност.



K1 - 02/02

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ИТАЛИАНСКИ СЛАДКИ СМЕТАНИ ОТ КООПЕРЛАТ-ТРЕВАЛИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
010102	Растителен крем ХОПЛА 26,7%			Растителен крем (сметана) от кокосовопалмови мазнини, ТРОЙНО рафинирани и фракционирани (26,7%) със захар. За декорация, зафилване, ганажи, мусове, сладкарски кремове и всяка сладкарска употреба.	ТРОЙНО РАФИНИРАНИ, ФРАКЦИОНИРАНИ, КОКОСОВОПАЛМОВИ МАЗНИНИ 26,7%. Осигурява кремова, стабилна, плътна 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.	4,53лв./0,5лт. – 2,31€ 7,08лв./1лт. – 3,62€ 45,10лв./10лт. – 23,06€
010101	ХОПЛА сладка 0,5 лт.					
010106	ХОПЛА сладка 1 лт.					
010506	Растителен СЛАДЪК Крем НЕУТРО 26,7% ПРОФЕСИОНАЛ 1 лт.			Растителен крем (сметана) от кокосовопалмови рафинирани мазнини (26,7%) със захар. За декорация, зафилване, ганажи, мусове, сладкарски кремове и всяка сладкарска употреба.	РАФИНИРАНИ, КОКОСОВОПАЛМОВИ МАЗНИНИ 26,7%. Осигурява кремова, стабилна, структура, добър вкус и аромати. С голям и много стабилен обем (2,9пъти) след разбиване, с голяма трайност и добър вкус. Не изсъхва и не се напуква.	4,77лв./1лт. – 2,44€ 39,15лв./10лт. – 20,02€
010520	сладка 26,7% НЕУТРО сладка 26,7% 10 лт.					

Следете честите ценови промоции, които организира за растителните сметани АЛМА ЛИБРЕ, съвместно с КООПЕРЛАТ-ИТАЛИЯ.
Заповядайте на презентациите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ с приложения „ХОПЛА и СМЕТАНИ“.
Снабдете се с електронната книга ХОПЛА с рецепти и приложения.

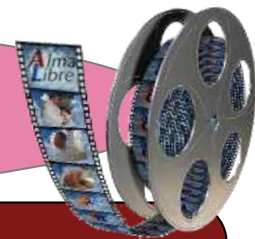


K1 - 02/02

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ИТАЛИАНСКИ ГОТВАРСКИ РАСТИТЕЛНИ СМЕТАНИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ТРОЙНО РАФИНИРАНИ, ФРАКЦИОНИРАНИ МАЗНИНИ.	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
010202 010201	Растителна готварски крем ХОПЛА 28,5%			Растителна сметана от кокосовопалмови мазнини ТРОЙНО рафинирани и фракционирани (28,5%) БЕЗ захар. Използва се както и млечната сметана! С термична обработка, получавате гъсти и плътни сосове и заливки. С добавяне на 8-12% захар се превръща във високо маслена (28,5%) растителна сладкарска сметана.	Издържа на високи температури, поема кисели и алкохолни съставки, отлична връзка с подправки и други кремове много приятен аромат и неповторим природен вкус.	5,20лв./0,5лт. – 2,66€ 8,40лв./1лт. – 4,29€
	ХОПЛА готварска 0,5 лт. ХОПЛА готварска 1 лт.					
010528	СМЕТАНОВ КРЕМ ХОПЛА 35% (с 10% млечна сметана) без захар ХОПЛА ДУЕ 35% 1 лт.			Сметана за готварство и сладкарство с 35% масленост (25% палмовококосови мазнини, 10% млечни мазнини) С добавяне на 8-12% захар се превръща във високо маслена (35%) растителна сладкарска сметана.	Има всичките качества на растителната сметана ХОПЛА, много богата кремовева структура (25%+10% мазнини). Плътен, много богат вкус и аромат.	ПО ЗАЯВКА
010527	Растителна готварска заливка ХОПЛА 23% 1лт. готова за употреба			ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА-КРЕМ с МЪТЕНИЦА ПЛЪТЕН – ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА Велурена структура – изключителен вкус. Основен на палмови мазнини 23% тройно рафинирани и фракционирани. Неутрален, природен аромат.	Подлежи на всяка термична обработка. Издържа на високи температури. Овкусява се по студен метод с всеки друг продукт : кетчуп, горчица, майонеза, подправки, лимон, алкохол, домати, зеленчуци, месо и др.	6,95лв./1лт. – 3,55€



За да прочетете книгата ХОПЛА с представяне на всичките продукти, рецепти и приложения, натиснете [ТУК](#)



Поискайте от търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ, безплатно електронната книга на ХОПЛА със стотици рецепти и приложения по сладкарство и кулинарство, събрани от любители на ХОПЛА от целия свят.
търговци: тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998, 0878710797
Технолози: тел. 0878984887, 0878257904



БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ

K1 - 02/02

Много потребители са вече чувствителни на тема : хидрогенирани маргарини и транс мазнини.

КООПЕРЛАТ-ТРЕВАЛИ, обработи и предлага познатите ви сладкарска и готварска ХОПЛА и допълнително няколко иноваторски заливки и готварски кремове БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ (0% транс)

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ИТАЛИАНСКИ СМЕТАНИ И ЗАЛИВКИ БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ТРОЙНО РАФИНИРАНИ, ФРАКЦИОНИРАНИ, НЕХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ.	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
010103	Растителен СЛАДЪК крем ХОПЛА 26,7% 0,2 лт. нехидрогенирани мазнини			Растителен крем (сметана) от кокосовопалмови НЕХИДРОГЕНИРАНИ мазнини ТРОЙНО рафинирани и фракционирани (26,7%) със захар.	Тази сладка сметана, има същите свойства и качества както сладките сметани ХОПЛА 500мл, 1лт. и 10лт. с разлика че с тази сметана произвеждате продукти с 0% транс мазнини.	2,44лв. – 1,25€ 200мл.
010204	Растителен готварски крем ХОПЛА 28,5% ХОПЛА готварска 0,2 лт. нехидрогенирани мазнини			Растителна сметана от кокосовопалмови НЕХИДРОГЕНИРАНИ мазнини ТРОЙНО рафинирани и фракционирани (26,7%) БЕЗ захар.	Тази готварска сметана, има същите свойства и качества както готварските сметани ХОПЛА 500мл. и 1лт. с разлика, че с тази сметана произвеждате продукти с 0% транс мазнини.	2,44лв. – 1,25€ 200мл.
010203	Готварска заливка ХОПЛА КУЗИНА ДА ШЕФ със зехтин 200мл. нехидрогенирани мазнини			ГОТВАРСКИ КРЕМ СЪС ЗЕХТИН ПЛЪТЕН – ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА Велурена структура изключителен вкус.	Основен на природни растителни мазнини, с 8,8% НЕХИДРОГЕНИРАНИ кокосови мазнини, и 2,2% маслинов ЗЕХТИН. Почти нулев холестерол : 0,01% Диетичен : само 140 kcal / 100gr.	2,44лв. – 1,25€ 200мл.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ИТАЛИАНСКИ СМЕТАНИ БЕЗ ЛАКТОЗА БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ТРОЙНО РАФИНИРАНИ, ФРАКЦИОНИРАНИ, НЕХИДРОГЕНИРАНИ СОЕВИ МАЗНИНИ.	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
010105	ХОПЛА 20% Сладкърки СОЕВ крем ВЕГАН ХОПЛА 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. ВНИМАНИЕ; всички класически растителни сметани съдържат МЛЕЧНИ ПРОТЕИНИ и за това не са Подходящи за ВЕГАН употреба. ХОПЛА 20% сладкарски крем е със СОЕВИ а не млечни протейни и е 100% ВЕГАН ПРОДУКТ	 Соев крем (сметана) БЕЗ ЛАКТОЗА, с захар за всяка сладкарска ВЕГАН употреба. Много лек и приятен вкус, основан на соеви съставки подходящ за потребители с непоносимост към лактозата и млечните съставки. Ползвайте, както другите сметани.	7,08лв./1лт. – 3,63€ <i>Vegan</i>



100% natural vegetable fats

K1 - 03/01

100% растителни мазнини

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



**ЕКСТРА
ВЪРДЖИН
ГРЪЦКИ ЗЕХТИН**
от остров КРИТ
за хлебарство сладкарство



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



КАКАОВО МАСЛО
100% какаово масло без
примеси без добавки,
без „Е“/ ЧИСТ ЕТИКЕТ
код 184917



100% ШОРТЕНИНГ
Палмова мазнина
за закуски
и хлеботорения
код 180207



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

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	100% РАСТИТЕЛНИ МАЗНИНИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
450104 450105 450106	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН от остров КРИТ бутилка 1лт. бутилка 2лт. Метална тенекия 5лт.			Плътен и вкусен, придава вкус и еластичност на хлебарски и сладкарски изделия, за готвене и салата. За чаабати, гризини, хлеботорения, кейкове, мъфини, пандишани, със силни природни аромати след изпичане.	Сорт КОРОНИ/остров КРИТ Предимствата, вкуса и здравословните характеристики на зехтин Сорт КОРОНИ ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН са единични по света: -Киселинност <0.3-0.8 % -Неповторим вкус и аромат	25,41лв./1лт. – 12,99€ 49,80лв./2лт. – 25,46€ 120,78лв./5лт. – 61,75€ <i>Vegan</i>
180203 380404	ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс КАНОЛА. (brassica napus) Пластмасова опаковка 17,45лт. 1лт.			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> 15,81лв./1лт. – 8,08€ 16,30лв./1лт. – 8,33€
180207	ШОРТФАТ 100% палмова мазнина каш. 4бр.X5кг.			За всяко маяно, бутер и бисквитено тесто : козунаци, бриош, хлебчета, гевреци, баници, 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.	11,40лв./к. – 5,83€ <i>Vegan</i>
180201 180202	ГОТВАРСКИ МАЗНИНИ: Гранулирана растителна мазнина 100% Тенекия 16кг. Гранулирана растителна мазнина 95% и 5% масло. 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.	14,40лв./лт. – 7,36€ <i>Vegan</i> 15,90лв./лт. – 8,13€
184917	КАКАОВО МАСЛО 100% какаово масло без примеси без добавки 1к.			100% какаово масло без примеси без добавки, без „Е“/ ЧИСТ ЕТИКЕТ	Какаовото масло на френската фирма СЕМУА носи в себе си всичките природни характеристики и натуралните аромати на какаовите плодове така както природата ги създава.	<i>Vegan</i>



K1 - 03/01

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, (шотландски 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 продукти.



ПЛОДОВЕТЕ, ЯДКИТЕ, СЕМЕНАТА 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.



**Alma
Libre**

**Alma
Libre**
КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР



Ενα βήμα μπροστά!

Bakbel
Our fruits Your passion

SABATON
CONFISEUR DEPUIS 1907

FABRI
1905

Videca

HAITOGLOU BROS S.A.
SINCE 1924
PACKAGED FOODS

dryfo

Pami

from
NATURE
to **YOU**

Vegan

ОТ
ПРИРОДАТА
КЪМ ВАС



 **Bakbel**
Our fruits Your passion

НАТУРАЛНИ ПЛОДОВЕ В ЖЕЛЕ

Плодовете е главна суровина за сладкарството!

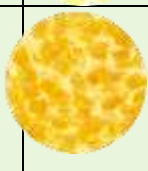
Те трябва да са сочни, цели,
както природата ги роди и разви.

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 кремовете.
- 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 сладкишите.
- За всяка сладкарска употреба.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЦЕЛИ ПЛОВОВЕ, В ПЛОВОВО ЖЕЛЕ			ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>180428</u>	Черни череши 70% в черешово желе, сорт ПАНТИ ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 6кг. Dark cherry PANTI				70% цели (22мм) калибрани черни череши, сорт ПАНТИ, в желе от смлени черни череша 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.	20,60лв./кг. – 10,53€
<u>180437</u>	Червени череша 70% в черешово желе сорт МОНТМОРЕНСИ ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 6кг. Red cherry				70% цели (22мм) калибрани червени череша, сорт МОНТМОРЕНСИ, в желе от смлени червени череша 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.	23,50лв./кг. – 12,01€
180456	вишна 60% сорт РУБИН (хейман) в желе от вишни 2,7кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ Sour cherry				60% цял плод вишна в желе от плод вишна 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.	23,50лв./кг. – 12,01€
<u>180435</u>	Ягода 50% сорт ЛАФРУТА в ягодово желе 6кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ strawberry				50% цели (30мм) калибрани ягоди, сорт ЛАФРУТА, в желе от смлени ягоди за всяка сладкарска употреба	-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация	19,50лв./кг. – 9,97€
180443	МАЛИНИ 50% в желе от малини 6кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ Fruits of the forest				50% МАЛИНИ в желе от смлени малини за всяка сладкарска употреба	-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация	
<u>180451</u>	Горски плодове 60% в желе от горски плодове 2,7кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ Fruits of the forest				60% цели горски плодове: касис, къпини, малини, боровинки, ягоди в желе от смлени горски плодове за всяка сладкарска употреба. От белгийската индустрия БАКБЕЛ	-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация	23,45лв./кг. – 11,99€
<u>180444</u>	Горски плодове пюре 60% в плодово желе от горски плодове 6кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ Fruits of the forest				60% горски плодове в пюре: касис, къпини, малини, боровинки, ягоди в желе от смлени горски плодове за всяка сладкарска употреба. От белгийската индустрия БАКБЕЛ	-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация	16,55лв./кг. – 8,46€
<u>180446</u>	НАР 70 % пюре в плодово желе от нар сорт ЕРМИОНИ ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 6кг. Pomegranate				70% цели (5мм) калибрани плод/пюре, семана нар, сорт ПОМЕГРАНАТЕ-ДЕЛУКС, в желе от смлени пюре от нар за всяка сладкарска употреба	-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация	22,43лв./кг. – 11,47€

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТ	ЦЕЛИ ПЛОДОВЕ, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ			ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДИН. БЕЗ ДДС
					Цели калибрани плодове в желе от смлени плодове за всяка сладкарска употреба от заводите на БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ	-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.	
180450	Боровинки 60% сорт КАНАДИАН в боровинково желе 2,7кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ Wild blueberry				60% цели боровинки в желе от смлени боровинки за всяка сладкарска употреба От белгийската индустрия БАКБЕЛ	-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация	30,30лв./кг. – 15,49€
180452	Френско грозде 60% сорт ВАЛТИКИ в желе от фр. грозде 2,7кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ curtain				60% цял плод ФРЕНСКО ГРОЗДЕ в желе от смляно френско грозде за всяка сладкарска употреба	-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация	22,10лв./кг. – 11,30€
180453	Ананас 60% сорт КОМОСУС в желе от ананас 2,7кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ ananas				60% цял плод ананас в желе от плод ананас за всяка сладкарска употреба	-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация	19,91лв./кг. – 10,18€
180454	Портокал 44% сорт МЕРЛИН в желе от портокал 2,7кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ orange				Цели плодове портокал в желе от плод портокал за всяка сладкарска употреба	-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация	17,80лв./кг. – 9,10€
180457	ЛИМОН 12% в желе от лимон 2,7кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ Limon				Цели плодове лимон в желе от плод лимон за всяка сладкарска употреба	-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация	15,78лв./кг. – 8,07€
180455	Манго 60% сорт АЛФОНСО в желе от манго 2,7кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ Mango				60% цял плод манго в желе от плод манго за всяка сладкарска употреба	-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация	25,20лв./кг. – 12,88€

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЯБЪЛКИ, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
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.	15,73лв./кг. – 8,04€
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.	15,53 лв./кг. – 7,94€
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.	13,75лв./кг. – 7,03€
180458 (235002)	Кубчета ябълка 90% 4см./4см. в ябълково желе 11кг. ЗА ПЕЧЕНЕ Apple cubs			90% ябълки, нарязани на кубчета (4мм./4мм.). 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.	8,10лв./кг. – 4,14€
180834	ВАРИЕГАТО ПРАСКОВА - ПОРТОКАЛ 3к.			Вариетата за риплес на сладолед и всяка сладкарска употреба. С 36% захаросени парчета праскова и портокал и кондензиран сок от портокал. СТАБИЛЕН ВКУС И КАЧЕСТВО	Състав: гликозен сироп, захар от тръстика, полу-захаросани праскови 17%, вода, захаросани кори от портокал 13%, кондензиран сок от портокал 6%, пиктин, нишесте от тапиока, коректор на киселинност, натурални аромати.	56,32лв./кг. – 28,79€
189833	ВАРИЕГАТО СМОКИНЯ 3к.			Вариетата за риплес на сладолед и всяка сладкарска употреба. С 15% захаросени смокини и кондензиран сок от смокини. СТАБИЛЕН ВКУС И КАЧЕСТВО	Състав: захар, карамелизиран захар, вода, гликозен сироп, захаросани смокини (сушени смокини, захар, сироп от фруктоза, лимонена киселина, натурални овкусители) 10%, кондензиран сок от смокини 6%, сушени смокини 5%, пиктин, нишесте от тапиока.	59,10лв./кг. – 30,22€



K1 - 05/01

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

Vegan

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	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>182930</u>	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.	28,50 лв./кг. – 14,57€ <i>Vegan</i>
<u>182937</u>	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.	40,40 лв./кг. – 20,65€ <i>Vegan</i>
<u>182939</u>	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.	73,73 лв./кг. – 37,70€ <i>Vegan</i>

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



FABRI
1905

**АМАРЕНА
FABRI**



K1 -

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.**



Vegan



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.

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
<u>180501</u>	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.	41,30лв./кг. – 21,11€ <i>Kegan</i>
<u>180508</u>	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.	64,40лв./кг. – 32,93€ <i>Kegan</i>
<u>181207</u>	АМАРЕНА диви ЧЕРЕШИ сладко 230гр. 			ДИВИ ЧЕРЕШИ / АМАРЕНА за декорация и пълнеж за сладкиши, сладолед и шоколадови бонбони. Сладко ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА в порцеланов буркан.	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.	6,50лв./бр. – 3,23€ <i>Kegan</i>
<u>181206</u>	ШАМ ФЪСТЪК СЛАДЪК КРЕМ ФАБРИ 200гр.	 		Шам фъстък крем за мазене заливка, пълнеж и всяка Сладкарска употреба	СЪСТАВ: шам фъстък 35,6%, гликозен сироп, слънцогледово олио, захар, какаово масло. Слънцогледов лецитин, нишесте, сол	8,50лв./бр. – 4,34€ <i>Kegan</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	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>181901</u> <u>181903</u>	МАРМАЛАД КАЙСИЯ 12к. Твърд Мек			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.	7,46лв./кг. – 3,81€ 7,46лв./кг. – 3,81€ <i>Vegan</i>
<u>181902</u>	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.	8,55лв./кг. – 4,37€ <i>Vegan</i>
<u>182001</u>	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.	по заявка <i>Vegan</i>

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

търговци: тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998, 0878710797

Технолози: 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	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС	
<u>180419</u>	Череша филинг 40% плод Кофа 6кг.			Готов черешов пълнеж с 20% смлени череши 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>	
<u>180420</u>	Малина филинг 40% плод Кофа 6кг.			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.	21,40лв./кг. – 10,94€ <i>Vegan</i>	
<u>180421</u>	Ягода филинг 40% плод Кофа 6кг.			Готов ягодов пълнеж с 23% смлени ягоди и 17% кондензиран натурален ягодов сос. Пълните изпечени кроасани донати, кейкове или друго, след печене.	Много стабилен вкусен пълнеж, много бързо производство с винаги гарантиран резултат.	16,98лв./кг. – 8,68€ <i>Vegan</i>	
<u>180422</u>	Лимон филинг 16% плод Кофа 6кг.			Готов лимонев пълнеж с 16% лимонев плод. Пълните изпечени кроасани донати, кейкове или друго, след печене.	Много стабилен вкусен пълнеж, много бързо производство с винаги гарантиран резултат.	13,35лв./кг. – 6,82€ <i>Vegan</i>	

К1 - 07/01



АЛМА ЛИБРЕ, с гордост и отговорност представя легендарните френски плодове пюрета „ЛЕОНС БЛАН“ специални за сладкарство и сладолед, известни от 1892г. с плодово съдържание над 90%
GAMME PROFESSIONNELLE “LEONCE BLANC” LES FRUITS DU SAVOIR-FAIRE DEPUIS 1892
ПРОФЕСИОНАЛНА ГАМА „ЛЕОН БЛАН“ – ПЛОДОВЕ НА ЗНАНИЕТО – ИЗВЕСТНИ ОТ 1892

НАТУРАЛНИ ПЛОДОВИ ПЮРЕТА „LEONCE BLANC-ЛЕОНС БЛАН“



93,4	84,3	96,4	97,1	88,4	85,0	89,9
%	%	%	%	%	%	%

Творчество и изобретателност

През 1892 г. Леонс Блан основава своя бизнес и първия си производствен обект в Франция. Главната идея е била да механизира преработката и съхраняването на естествената селскостопанска продукция в сърцето на регион, богат на плодове, зеленчуци и гъби.

С течение на времето, пазарните нужди във Франция и Европа насочват Фирмата „ЛЕОНС БЛАН“ към видове плодове, начин на преработка и иновационни опаковки с известната прицизност и технология, която само фирмата „ЛЕОНС БЛАН“ познава.

Природен вкус

С основна цел: „да се запазят оригиналните природни качества на плодовете“. Следователно добрият вкус е в основата на всяко едно от творенията на марката като ценност и изискване, предавано от поколение на поколение.

Избор на региони, сортове и технология на зрялост

Творенията на Léonce Blanc винаги са разчитали на продуктите от най-добрите региони. Ето как най-старите рецепти Léonce Blanc добавят стойност към плодове избрани от най-плодородните земи по света.

Днес, експертите специалисти по качество на фирма Леонс Блан следят подробно всеки етап от развитието на плодовете по различните региони по света и използват само тези плодове които отговарят на изискванията на марката „Léonce Blanc -Леонс Блан“ известни от векове в бранша.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ ПЛОВОВИ ПЮРЕТА ЗА СЛАДКАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС	
<u>184205</u>	ПЮРЕ ЛАЙМ 1к. 93,4%				За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове,шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод ЛАЙМ от Мексико (93,4% плод и 6,6% захар) без консервани и добавки, 15°Brix. Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°С) (5 дни в хладилник след отваряне)	26,66 лв./к. – 13,63€ <i>Vegan</i>
<u>184206</u>	ПЮРЕ МАРАКУЯ 1к. 84,3%				За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове,шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод МАРАКУЯ от Перу (84,3% плод и 15,7% захар) без консервани и добавки, 25°Brix. Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°С) (5 дни в хладилник след отваряне)	34,68лв./к.– 17,73€ <i>Vegan</i>
<u>184207</u>	ПЮРЕ МАНГО 1к. 96,4%				За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове,шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод МАНГО от Индия (96,4% плод и 3,6% захар) без консервани и добавки, 20°Brix. Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°С) (5 дни в хладилник след отваряне)	30,96лв. /к. – 15,83€ <i>Vegan</i>
<u>184208</u>	ПЮРЕ БАНАН 1к. 97,1%				За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове,шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод БАНАН от Еквадор (97,1% плод и 2,9% захар) без консервани и добавки, 25°Brix. Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°С) (5 дни в хладилник след отваряне)	23,78лв. /к. – 12,16€ <i>Vegan</i>
<u>184209</u>	ПЮРЕ МАЛИНИ 1к. 88,4%				За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове,шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод МАЛИНА от Сърбия (88,4% плод и 11,6% захар) без консервани и добавки, 20°Brix. Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°С) (5 дни в хладилник след отваряне)	47,66лв./к. - 24,37€ <i>Vegan</i>
<u>184210</u>	ПЮРЕ ЯГОДА 1к. 85,0%				За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове,шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод ЯГОДА от Испания (85,0% плод и 15% захар) без консервани и добавки, 21°Brix. Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°С) (5 дена в хладилни след отваряне)	26,03лв./к.– 13,31€ <i>Vegan</i>
184211	ПЮРЕ КАСИС 1к. 90,0%				За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове,шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод ЧЕРЕН КАСИС от Германия (89,9% плод и 10,1% захар) без консервани и добавки, 21°Brix. Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°С) (5 дена в хладилни след отваряне)	29,04лв./к. – 14,85€ <i>Vegan</i>

ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ НАТУРАЛНИ ПЛОВОДЕ ПЮРЕТА „LEONCE BLANC-ЛЕОНС БЛАН“



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ ПЛОВОДИ ПЮРЕТА ЗА СЛАДКАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
184212	ПЮРЕ АНАНАС 1к.			За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове, шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод АНАНАС Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°C) (5 дни в хладилник след отваряне)	28,96лв. – 14,81€ <i>Vegan</i>
184213	ПЮРЕ КАЙСИЯ 1к.			За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове, шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод КАЙСИЯ Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°C) (5 дни в хладилник след отваряне)	27,03лв. – 13,82€ <i>Vegan</i>
184214	ПЮРЕ КРУША 1к.			За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове, шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод КРУША Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°C) (5 дни в хладилник след отваряне)	25,66лв. – 13,12€ <i>Vegan</i>

"СУПЕРФУД ХРАНА" - КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ

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.

К1 - 08/01



Vegan

КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ OCEAN CRANBERRIES

За всяка сладкарска, хлебарска и готварска употреба.

Причини за високото качество :

- Специален див сорт, КАНАДИАН
- Цели и калибрани.
- 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



код 184305

диви червени кранбериз
(крана-канадски боровинки)

Цена без ддс 21,20лв/кг.
10,84€



ПЪЛНОМАСЛЕНИ КОКОСОВИ СТЪРГОТИНИ – ЗАХАРОСЕНИ ПЛОДОВЕ – ЛИОФИЛИЗИРАНИ БИО ПЛОДОВЕ



Vegan



код 185201
100% натурални лиофилизирани
цели БИО-МАЛИНИ 50гр. (около 140бр.)

Буркан 50гр.
цена без ДДС 17,95лв./50гр
- 9,18€.

НОВО

ЛИОФИЛИЗИРАНИ БИО МАЛИНИ

Отлична декорация на торти и сладкиши
с много пътен натурален вкус!

- ХРУПКАВИ
- С ПРИРОДНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ
- голяма трайност



код 090206
Кокосови пълномаслени стърготини

опаковка 25кг. цена без ДДС 15,57лв./кг. – 7,66€
опаковка 1кг. цена без ДДС 16,04лв./кг. – 8,20€

код 184306 ПОРТОКАЛОВИ КОРИ на кубчета захаросани 9мм.
обработени с фруктозен гликоз ХРУПКАВИ И СОЧНИ
опаковка 5кг. цена без ДДС 20,80лв./кг. – 10,63€

код 090247 ПОРТОКАЛОВИ КОРИ на ШАЙБИ захаросани в сироп
опаковка кофа 5кг. цена без ДДС 12,60лв./кг.

код 090247Б ПОРТОКАЛОВИ КОРИ на ШАЙБИ захаросани БЕЗ сироп
опаковка кашон 6кг. цена без ДДС 12,60лв./кг. - 6,44€

код 184304 ПОРТОКАЛОВИ КОРИ на ивици захаросани
опаковка 6кг. цена без ДДС 12,60лв./кг. - 6,44€

код 184303 ЛИМОНОВИ КОРИ на ивици захаросани
опаковка 6кг. цена без ДДС 12,60лв./кг. - 6,44€

код 184301 захаросани ЦЕЛИ ЧЕРЕШИ (без костилка 20/22)
опаковка 5кг. цена без ДДС 18,15лв./кг. - 10,28€



НОВО!

КОКОСОВИ СТЪРГОТИНИ

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%
- Пътен вкус и аромат които се запазва и след изпичане.
- Използва се и суров.

**ПОРТОКАЛОВИ КОРИ
НА ШАЙБИ И КУБЧЕТА захаросани**

За всяка сладкарска употреба.

Причини за високото качество :

- Изцяло отстранена горчивина.
- 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 овкусители, 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**.



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

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	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
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. /Пастюризиран продукт/	-основан на натурална ванилия -със семена от шушулки ванилия -доза: до 5% (50гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	52,10лв./кг. – 26,64€ 
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. /Пастюризиран продукт/	-23% пюре от пресни ягоди -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	48,75лв./кг. – 24,92€ 
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. /Пастюризиран продукт/	-32% пюре от пресни банани -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	46,50лв./кг. – 23,77€ 
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. /Пастюризиран продукт/	-28% пюре от пресни малини -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	80,10лв./кг. – 40,95€ 
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. /Пастюризиран продукт/	-21% сок от пресни мандарини -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 7-10% (70-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	67,52лв./кг. – 34,52€ 
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. /Пастюризиран продукт/	-32% пюре от пресни праскови -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	57,55лв./кг. – 29,42€ 
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. /Пастюризиран продукт/	-21% сок от пресни портокали -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 7-10% (70-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	48,40лв./кг. – 24,75€ 
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. /Пастюризиран продукт/	-28% пюре от пресни манго -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 7-10% (70-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	68,20лв./кг. – 34,87€ 

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



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПЛОДОВИ ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА КОНДЕНЗИРАНИ НАТУРАЛНИ ПЛОДОВЕ	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
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.	53,64лв./кг. – 27,42€
182949	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.	52,35лв./кг. – 26,77€
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.	67,75лв./кг. – 34,64€
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.	62,55лв./кг. – 31,98€
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.	41,10лв./кг. – 21,01€
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.	59,60лв./кг. – 30,47€
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.	70,95лв./кг. – 36,27€
182951	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.	67,40лв./кг. – 34,46€



100%
АВТЕНТИЧНА
А
МАСТИХА

Delipaste
Mastika

ДЕЛИПЕЙСТ МАСТИХА ХИОС

Мастиха е името на ароматната смола от мастихово дърво, което вирее само в изток на Егейско море и най-много в остров Хиос. Мастихата 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 МАСТИХА ХИОС

на всеки сладкиш

и особено на СЛАДОЛЕДИ, ТОРТИ, КОЗУНАЦИ и сладки ПЕЧИВА.



КОД 182957
ДЕЛИПЕЙСТ МАСТИХА ХИОС
цена 82,47лв/к. – 42,16€



КАРАМЕЛИЗИРАНИ СМОКИНИ

40% карамелизирани смокини, идеална паста за всяка сладкарска употреба
овкусяване на сладолед, както и за пълнене и декориране на торти и други сладкиши



НОВО!



КОД 183108
КАРАМЕЛИЗИРАНИ СМОКИНИ
цена 45,95лв/к. – 23,49€



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% върху тестото.

K1 - 08/02

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПЛОДОВИ ОВКУСИТЕЛИ ЗА КЕЙКОВЕ И ПЕЧИВА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НИ НА КОНТЕНЗИРАНИ НАТУРАЛНИ ПРОДУКТИ	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
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 настърган натурален портокал -Основен на фруктозни захари -Много силни портокалови аромати. -Богат портокалов вкус. -Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.	43,70лв./кг. – 22,34€ <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 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> ПО ЗАЯВКА
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.	35,97лв./кг. – 18,39€ <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.	31,92лв./кг. – 16,32€ <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.	78,90лв./кг. – 40,34€ <i>Vegan</i>

Много често, специално за печива, кейкове, мъфини, бриош, щолен, тарты, 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 НОВА СЕРИЯ НАТУРАЛНИ АРОМАТИ основани на натурални плодови екстракти и етерични масла.

Натуралните плодови аромати не се губят след изпичането, много богат натурален вкус, много ниска доза, 3-5% върху тестото.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА			ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НИ НА КОНТЕНЗИРАНИ НАТУРАЛНИ ПРОДУКТИ	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
183708	Аромат МАСЛО за кейкове и печива 1к.			За кейкове, мъфини, пандишпани, бисквити, тарты и всеки вид сладкиш на фурна. Натуралните аромати и вкусовете се запазват за дълго време след изпичане. Доза: само 3-5% върху тестото.	-Съдържа настърган натурален портокал -Основен на фруктозни захари -Много силни портокалови аромати. -Богат портокалов вкус. -Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.	47,10лв./к. – 24,08€ <i>Vegan</i>
183709	Аромат ЛИМОН за кейкове и печива 1к.			За кейкове, мъфини, пандишпани, бисквити, тарты и всеки вид сладкиш на фурна. Натуралните аромати и вкусовете се запазват за дълго време след изпичане. Доза: само 3-5% върху тестото.	-Съдържа настърган натурален лимон -Основен на фруктозни захари -Много силни лимонови аромати. -Богат лимонов вкус. -Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.	49,90лв./кг. – 25,51€ <i>Vegan</i>
183710	Аромат ВАНИЛИЯ за кейкове и печива 1к.			За кейкове, мъфини, пандишпани, бисквити, тарты и всеки вид сладкиш на фурна. Ароматите и вкусовете се запазват за дълго време след изпичане. Доза: само 3-5% върху тестото.	-Основен на етерични масла -Много силни портокалови аромати. -Богат портокалов вкус. -Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.	53,80лв./кг. – 27,51€
183711	Аромат АМАРЕТО за кейкове и печива 1к.			За кейкове, мъфини, пандишпани, бисквити, тарты и всеки вид сладкиш на фурна. Ароматите и вкусовете се запазват за дълго време след изпичане. Доза: само 3-5% върху тестото.	-Основен на етерични масла -Много силни лимонови аромати. -Богат лимонов вкус. -Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.	53,80лв./кг. – 27,51€ <i>Vegan</i>



K1 - 08/02

РАСТИТЕЛНИ ПЛОДОВИ КРЕМОВЕ ОТ „НОВО ПОКОЛЕНИЕ“ ЗА ГЛАЗУРИ И КРЕМОВИ ПЪЛНЕЖИ

Вкусовете на плодовете са от най-търсените вкусове при съвременните потребители.

АЛМА ЛИБРЕ предлага няколко вида сладкарски кремове с плодови вкусове,
с цел много бързо и стабилно производство с добър вкус и икономични крайни резултати.

ПЛОДОВИ КРЕМОВЕ ЗА СЛАДКАРСТВО

Причини за високото качество :

- Бързо и стабилно производство.
- Много добра визия и вкус.
- Икономични резултати с трайност.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПЛОДОВИ СЛАДКАРСКИ ПРЕМОВЕ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>30810</u>	АРТЕБИС-ПАМИ Крем ванилия 10кг.		Маслен крем с ванилов вкус за стабилни сладкарски глазури и пълнежи. Пухкави кремове заедно със сметана и всяка сладкарска употреба. МАСЛЕНОРАЗТВОРИМ	-Много стабилни и трайни резултати. -Добър вкус с трайни аромати -Бързо производство -Не изсъхва и не се напуква.	12,90лв./кг. – 6,60€
<u>30802</u>	АРТЕБИС-ПАМИ Крем ягода 5кг.		Маслен крем с ягодов вкус за стабилни сладкарски глазури и пълнежи. Пухкави кремове заедно със сметана и всяка сладкарска употреба. МАСЛЕНОРАЗТВОРИМ	-Много стабилни и трайни резултати. -Добър вкус с трайни аромати -Бързо производство -Не изсъхва и не се напуква.	14,55лв./кг. – 7,44€

ЗАБЕЛЕЖКА: С АРТЕБИС ВАНИЛИЯ, делипейстите на ФАБРИ и цветовете на ШУГАРТ може да се оформи какъвто вкус и цвят желаете!!!!

Обърнете се към технолозите на АЛМА ЛИБРЕ

Снимки от презентации-дегустации в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“



K1 - 08/02

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПЛОДОВИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ СЛАДКАРСКИ КРЕМОВЕ ЗА ВСЯКА УПОТРЕБА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО, МНОГО ВКУСНО И СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
180438	СЛАДКАРСКИ КРЕМ ЛИМОН термоустойчив Кофа 6кг.			Готов за употреба лимонов крем за сладкарство с кремova кадифена нежна структура, уравновесен лимонов вкус, с неограничени възможности за производство на много различни сладкиши като тарти, лимонов пай, кули, милфейг, пълнежи, кремове, мусове и др. ВОДОРАЗТВОРИМ	Идеален крем за печене и замразяване. Бърз за употреба, лесен за производство, винаги с висококачествени и стабилни резултати. Смесва се идеално с плодове, плодови пюрета, подправки, аромати и др. -100% вегетариански продукт. (водоразтворим)	19,70лв./кг. – 10,07€ <i>Vegan</i>
180814	СЛАДКАРСКИ КРЕМ ПОРТОКАЛ термоустойчив Кофа 6кг.			Готов за употреба портокалов крем за сладкарство с кремova кадифена нежна структура, уравновесен портокалов вкус, с неограничени възможности за производство на много различни сладкиши като тарти, портокалов пай, кули, милфейг, пълнежи, кремове, мусове и др. ВОДОРАЗТВОРИМ	Идеален крем за печене и замразяване. Бърз за употреба, лесен за производство, винаги с висококачествени и стабилни резултати. Смесва се идеално с плодове, плодови пюрета, подправки, аромати и др. -100% вегетариански продукт. (водоразтворим)	19,70лв./кг. – 10,07€ <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.



K1 - 09/01

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЯДКИ ЗА СЛАДКАРСТВО, ХЛЕБАРСТВО ГОТВАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>90220</u> <u>90209</u>	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	30,39лв./750гр. – 15,54€ ПО ЗАЯВКА <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	ПО ЗАЯВКА <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	ПО ЗАЯВКА <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
31215	НОВО! Фъстък крокан КАРАМЕЛИЗИРАН Опаковка 3кг.			Вкусен фъстук калибриран крокан карамелизиран	Еднакви крокан пзрчета аржентински фъстък карамелизиран по технология на топъл въздух	15,49лв./750гр. – 7,92€ <i>Vegan</i>

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 обънете към технолозите на фирмата.



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПРОДУКТИ ЗА ОРИГИНАЛЕН ФРЕНСКИ МАКАРОН	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
090214	Бадемово брашно ФИРАНИЯ 1кг.		Идеален за ФРЕНСКИ МАКАРОН, ДАКУАЖИ и всяка друга сладкарска лебарска и кулинарна употреба.	-Сорт FIRANIA, на прах. -Пълномаслен и много вкусен -88% под 220мм. -Пресен -100% почистен	29,53лв./1к. – 15,10€ <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.



Original pralines & pastes

Белгийците наричат ПРАЛИНИ ръчните шоколадови бонбони, а французите наричат ПРАЛИНИ ядките покрити с шоколад. В сладкарската терминология, ПРАЛИНА наричаме хомогенизирането на 50% смлени ядки с 50% пудра захар (или друго съотношение). Тук АЛМА ЛИБРЕ ви предлага **ОРИГИНАЛНИ ПРАЛИНИ АРТЕГУСТО** и **ПАСТИ ОТ ЯДКИ 100%** за всяка сладкарска употреба. Преподавателите по сладкарство от ЛЕНОТР са представили десетки рецепти с **ОРИГИНАЛНИТЕ ПРАЛИНИ И ПАСТИ**.

За повече информация се обърнете към търговциите технолози на **АЛМА ЛИБРЕ**:
търговци: тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998

Технолози: тел. 878984887, 878257904

ОРИГИНАЛНИ ПРАЛИНИ ОРИГИНАЛНИ ПАСТИ

Причини за високото качество :

- Еднаква кокометрия ядки и захар.
- Пълна хомогенизация
- 100% почистени ядки, без примеси.
- 100% пудра захар под 180µm
- Отлично качество и вкус.
- За всяка сладкарка употреба.

K1 - 10/01

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ОРИГИНАЛНИ ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ ПРАЛИНИ И ПАСТИ (ПЮРЕ) ОТ ЯДКИ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС	
<u>182941</u>	Шам фъстък ФАБРИ Паста шам фъстък 100%		-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-100% смлян шам фъстък -доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	209,80лв./к. – 107,27€ 	
182941 -2	Делипейст паста 3,6кг. Делипейст паста 1кг.					
182946	НОЧИОЛА КРЕМОЗА ФАБРИ паста лешник 100% Делипейст паста 3,5кг.		-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-100% смлян лешник -доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	110,13лв./к. – 56,31€ 	



Peanut butter / Тахан

с 85-
100%

100%
тахан

ПРОФЕСИОНАЛНИ
РЕЦЕПТИ ЗА
ФЪСТЪЧЕНО И ТАХАНОВ
МАСЛО

TVI

ФЪСТЪЧЕНО МАСЛО 85-90% за СЛАДКАРСТВО и ХЛЕБАРСТВО

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 031109 Фъстъчено масло 12,5к. (85%)
Цена 14,32лв./к. без ДДС – 7,32€
- КОД 031110 Фъстъчено масло 1к. (90%)
Цена 16,30лв./к. без ДДС – 8,33€



- КОД 290206
Сусамено масло ТАХАН 3к. (100%)
Ценалв./3к без ДДС
- КОД 290318
Сусамено масло ТАХАН 900гр. (100%)
Цена 15,27лв./900гр. без ДДС



КОД 181408

ФЪСТЪЧЕНИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ КАПКИЗА КУКИС, КЕЙКОВЕ, ПЕЧИВА
ХАРАКТЕРИСТИКА/УПОТРЕБА :-ТЕРМОУСТОЙЧИВИ-МНОГО БОГАТ ФЪСТЪЧЕН ВКУС
-ЗА ВСЕКИ ВИД ПЕЧЕНИ ИЗДЕЛИЯ-ИДЕАЛНА ПОРЪСКА ЗА СЛАДОЛЕД
-КРЕМООБРАЗНА СТРУКТУРА В УСТАТА

Цена 31,95лв./к. без ДДС – 16,33€

HERSHEY

Cooking Marzipan

K1 - 10/01



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, щолен 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

030601

Марzipан за печене АРТЕПАН 26р. X 5кг.

21,21лв./кг. – 10,84€



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, 878 710797

За рецепти, технологии презентации, към технолозите на АЛМА ЛИБРЕ: тел. 878984887, 878257904 на АЛМА ЛИБРЕ

Cooking Persipan



Vegan

K1 - 10/02

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 6кг.

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

33,97лв./кг.- 17,37€



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 избира и ви предлага възможно най-високото качество от тези природни суровини.

Десетки рецепти, апликации 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!

К1 - 11/01

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЗЪРНЕНИ ПЛОДОВЕ ЗА СЛАДКАРСТВО И ХЛЕБАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС	
<u>290305</u> 380266	Сусам суров белен от Судан/Етиопия чувал чувал 25кг. Пакет 1к.			100% белен измит изцяло почистен сусам за всяка употреба	-Пълномаслен, 54% мазнина -Измит без химикали -влага под 4% -100% калибриран	<i>Vegan</i> 7,73лв./к. – 3,95€ 7,96лв./к. – 4,07€	
<u>290306</u> 380265	Сусам суров небелен от Судан/Етиопия чувал чувал 25кг. Пакет 1к.			100% белен измит изцяло почистен сусам за всяка употреба	-Пълномаслен, 50% мазнина -Фибри 18,9% -влага под 4,5% -100% калибриран	<i>Vegan</i> 7,73лв./к. – 3,95€ 7,96лв./к. – 4,07€	





K1 - 11/02



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.	51,58лв./2,5кг. – 26,37€
290115	сусамена халва ХАИТОГЛУ ванилия/какао 5кг.	
290118	сусамена халва ХАИТОГЛУ ванилия/какао 2,5кг.	51,58лв./2,5кг. – 26,37€
290130	сусамена халва ХАИТОГЛУ с фъстъци 5кг.	
290120	сусамена халва ХАИТОГЛУ с фъстъци 2,5кг.	53,71лв./2,5кг. – 27,46€
290116	сусамена халва ХАИТОГЛУ с бадеми 5кг.	
290119	сусамена халва ХАИТОГЛУ с бадеми 2,5кг.	56,92лв./2,5кг. – 29,10€
290131	сусамена халва ХАИТОГЛУ с шам фъстък 5кг.	
290132	сусамена халва ХАИТОГЛУ с шам фъстък 2,5кг.	69,66лв./2,5кг. – 35,61€

K1 - 11/02

Основани на класическия тахан
предлагаме една много интересна иновация.
СУСАМЕН КРЕМ

Смлян измит и почистен натурален сусам
(тахан), хомогенизиран със захари
(гликоза и захарен сироп),
заедно със природни растителни мазнини.
Сладък СУСАМЕН-ТАХАНОВ КРЕМ
за всяка сладкарска и хлебарска употреба.



290601	СУСАМЕН КРЕМ Кофа 12кг.	12,31лв./к. - 6,29€
--------	-------------------------	---------------------

СУСАМЕН КРЕМ

Причини за високото качество :

- Готов за използване.
- Мека консистенция.
- Подходящ за печене.
- За всяка сладкарска употреба.
глазури, пълнежи или друго
- Подходящ за замразяване.
- Пълнеж за всеки вид сладкиш.
- Много стабилно качество.
- Изключителен вкус.
- Природни сусамени аромати

„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ в десетки презентации и дегустации към български сладкари,
оформи и предлага много приложения под заглавието „СУСАМ ОТВОРИ“.

Питайте търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.



Гледайте филми/рецепти:

<https://youtu.be/RXa5bahIdnU>

https://youtu.be/TVSm_pDnXnU

<https://www.youtube.com/watch?v=Mr6kJtL1QI8&t=280>

Cinnamon filling for rolls @ bun cakes

СПЕЦИАЛЕН КАНЕЛОВ ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕЧЕНЕ
ЗА КЕЙКОВЕ, РОЛКИ И СЛАДКИ ПЕЧИВА

Готов за ползване канелов крем за печене!



K1 - 11/02

Балансиран вкус и идеална структура след печене. Много бърз и лесен начин на работа.

Подходящ пълнеж, за всеки вид сладко печиво като: немски плетеници, козунаци, котон сладкиши, датски, канела ролс и др.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАЧИН НА РАБОТА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
180820	ПАСТА КАНЕЛА „РЕМОНС“ ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕЧЕНЕ 5кг.	„РЕМОНС“ е сладкарски термин за специални кремове-пилнежи за традиционни централно-европейски печива. Изключителна стабилност балансиран канелов вкус, идеална структура след печене! https://www.youtube.com/watch?v=7Vc_pbkO2JI Готов за ползване! Нанасяте върху оформено тесто и печете! Няма нужда от никаква преработка. Изключително фин и балансиран резултат след печене, идеална реакция при печенето.	13,90 лв./кг. – 7,11€



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	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>182913</u>	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/	-основан на натурални бадеми (9,8% бадеми) -доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	54,20лв./к. – 27,71€
<u>182911</u>	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.	116,55лв./к. – 59,59€
<u>182931</u>	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
<u>182933</u>	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 бадемове ядки -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	ПО ЗАЯВКА
<u>182936</u>	БУЕНО лешник Делипейст 4кг. DELIPASTE AMARETO		-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-Основен на лешник / 50% -с натурални аромати -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	88,95лв./к. – 45,48€
<u>182908</u>	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.	57,88лв./к. – 29,59€
<u>182943</u>	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.	78,93лв./к. – 40,35€
<u>182926</u>	Фъстък Делипейст 1,35кг. 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.	72,95лв./к. – 37,30€

НОВО! 182954 b	ДЕЛИПЕИСТ ЛЕЛО КОКОС/бадеми 3,8к. DELIPASTE LELLO			вкусител за занаятчийски сладолед вкусител за сладкарски кремове вкусител-оцветител за глазури вкусител на печива, кейкове и др. астъризиран продукт/	-Концентриран овкусител КОКОС с бадеми -доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	91,22лв./к. – 46,64€ ● ● ●
--	---	---	--	--	--	---

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 хлеботорения, гризини, гевреци, бисквити, кишове, пандишпани, солени мъфини и кейкове, пици, соленки, бисквитки или друго и изненадайте вашите клиенти с интересни и впечатляващи вкусове.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНИ ОВКУСИТЕЛИ И ПОДПРАВКИ ЗА СЛАДКАРСТВО И ХЛЕБАРСТВО		ОПИСАНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС	
90225 90215	натурална ванилия стикс 14-16см. (вакум) 20 гр. 50 гр.			Семената са натурален овкусител ванилия. С кората превим идеална венилова захар и декорация.	-Произход Мадагаскар -Калибриран 16см. и вакумиран 50гр. -За всяка кулинарна употреба -Гарантирано натурални резултати.	<i>Vegan</i> 17,80лв./20г. – 9,10€	





PREMIUM μμ
BELGIAN CHOCOLATE

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	БИТЕР КУВЕРТЮРИ	ПРЕМИУМ μμ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
385600	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «ЕРАТО» ПРЕМИУМ μμ Какао 73% Какаово масло 44% смилање 11 μμ опаковка 2к.				Много силен битер вкус с плодов акцент и балансирана сладост	<i>Vegan</i>
385601	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ μμ Какао 65% Какаово масло 42% смилање 12 μμ опаковка 2к.				Силно битер какаов вкус с балансиран сладост и лек плодов привкус	<i>Vegan</i> 32,40лв/к. - 16,56€
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ μμ Какао 55% Какаово масло 35% смилање 13 μμ опаковка 2к.				Уравновесен битер, нежен какаов вкус за всеки професионалист	<i>Vegan</i> 29,90лв/к. - 15,29€

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	КУВЕРТЮРИ	ПРЕМИУМ μμ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
385603	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ μμ Какао 35% масленост 36% Сухо мляко 22% смилање 11 μμ опаковка 2к.				Велурен какаов вкус много богат с мляко и лек карамелов привкус	33,40лв/к. - 17,08€
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ μμ масленост 36% Какаово масло 30% мляко 23% смилање 10 μμ опаковка 2к.				много богата млечно-кремова плътност с балансирана сладост	32,40лв/к. - 16,56€
385605	БЯЛ - КАРАМЕЛОВ КУВЕРТЮР «ПОЛИХИМНИЯ» ПРЕМИУМ μμ масленост 38% Какаово масло 32% мляко 28% смилање 10 μμ опаковка 2к.				Велурена млечно силно карамелова плътност със солена бисквитеност	35,40лв/к. - 18,10€

К1 - 14/01

**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 шоколадиество. 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/>

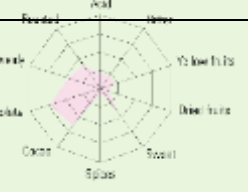
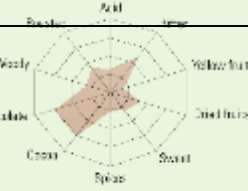
Фирмата СЕМУА, въведе в производството си системата „transparence Cacao“, за пълна проследяемост на всяко какво зърно такаче крайните продукти с име СЕМУА да са винаги с върховно и стабилно качество.

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

„Академията СЕМУА“, начало с шоколадьерите 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:



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	СЕМУА/ СЕМОИ КУВЕРТЮРИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>184901</u> <u>184908</u> <u>380501</u>	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> изчерпано
<u>184902</u> <u>184909</u> <u>380502</u>	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> изчерпано
<u>184903</u> <u>184907</u> <u>380503</u>	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> изчерпано
<u>184904</u> <u>380504</u>	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 32,5% масленост 33% кутийка 5к. опаковка 1к.			Отличен баланс между какао и мляко с развити природни аромати и лек приятен характерен карамелов вкусов нюанс Трето ниво течливост		Изчерпано
<u>184906</u> <u>380506</u>	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 35% масленост 36% чувал 10к. опаковка 1к.			Уравновесен баланс между битер какаов вкус и мляко с развити природни аромати и лек приятен характерен карамелов вкусов нюанс Четвърто ниво течливост 98% под 30микрона.		изчерпано

Много специални сортове
ПРЕСНИ КАКАОВИ ПЛОВОДЕ
смесени по точна дозировка,
изключително и само от регионите

**Кот д'Ивоар и Сао Томе,
Еквадор и Перу
Доминиканската
република**

ферментират и узряват на място
в собствени терени на френската
фирма „СЕМУА“
под пълен контрол на развитие
на всяко от зърната
по известната френска система
„transparence Cacao“

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

Обработката на какаовите плодове
по иновационната технология
“набиране на пресни какаови плодове“
„selection cacao frais“

<https://pro.cemoi.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>

осигурява изключителни
природни плодови аромати
и много характерни вкусови качества

**с
НАТУРАЛНА
ВАНИЛИЯ**



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ШОКОФАЙН/ ХОСОFINE КУВЕРТЮРИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
184911 380507	БИТЕР КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 60% масленост 37,5% чувал 10к. опакровка 1к.			Много богати плодови вкусове и аромати отразени с голяма сила и трайност в крайните изделия. Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба	60% ХАРАКТЕРНИ ВКУСОВЕ ИЗДЕЛИЯ БИТЕР КУВЕРТЮР ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ТРАЙНИ АРОМАТИ И В КРАЙНИТЕ С НАТУРАЛНА БИТЕР ТРАЙНОСТ	<i>Vegan</i> 24,20лв/к промоция до изчерпане
184912 380508	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 55% масленост 36,3% чувал 10к. опакровка 1к.			Много богати плодови вкусове и аромати отразени с голяма сила и трайност в крайните изделия. Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба	55% НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ В КРАЙНИТЕ ИЗДЕЛИЯ С ЮГО-ЕВРОПЕЙСКИ ПРЕДПОЧИТАНИЯ	<i>Vegan</i> 24,20лв/к промоция до изчерпане
184913 380509	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 40% масленост 31% чувал 10к. опакровка 1к.			Богат карамелов вкус получен естествено при обработване на мляко с какаово масло и какаова маса. за всяка сладкарска употреба	 МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ КАРАМЕЛОВИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ ПОЛУЧЕНИ ПО ТЕРМИЧЕН ПРОЦЕС	изчерпано
184914 380510	БЯЛ КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" масленост 30% чувал 10к. опакровка 1к.			С много богати млечни вкусови и ароматни характеристики и балансирана сладост Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба	 БЯЛ КУВЕРТЮР ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ЕФИРНИ, НАТУРАЛНИ МЛЕЧНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ С БАЛАНСИРАНА ЛЕКА И ПРЯТНА СЛАДОСТ	изчерпано

НОВО!

ПЪЛНОМАСЛЕНО КАКАО „ПРЕМИУМ“

100% натурално
пълномаслено какао
за всяка сладкарска употреба
какаово масло 22-24%
смилање 10μ

ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	368KCAL (1522KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	24,0гр. 16,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	11,0гр. 0,9гр.
ПРОТЕИНИ	19,5гр.
ФИБРИ	28,3гр.
СОЛ	0,03гр.



Код 184916
ПЪЛНОМАСЛЕНО КАКАО
„ПРЕМИУМ“ / 22-24% “ 1к.
57,80лв/к. – 29,55€

100% натурално пълномаслено какао
от 100% почистени и измити какаови зърна
Идеални продукти за всяка сладкарска
или кулинарна употреба

PREMIUMμ

СТАВ: пълномаслено какао 22-24
но в Белгия за АЛМА ЛИБРЕ
к, Зорница 99, тел 02 9379999
ение и транспортиране:

На тъмно, сухо, чисто и проветриво място
при температура 12-25C

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



K1 - 14/01

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ТЕРМОУСТОЙЧИВ ШОКОЛАД	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>181301</u>	ШОКОЛАДОВИ БАТОНИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ 36см.-25гр. 44% какао 23% какаово масло, 5кг.			Френски шоколадови батони с 44% какаова маса и 23% какаово масло, специални за печива, пълнеж за кроасани, козунаци и др.	<i>Vegan</i> 33,95лв./кг. - 17,36€
<u>181302</u>	36см.-15гр. 44% какао 23% какаово масло, 5кг.			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.	33,95лв./кг. - 17,36€
<u>181303</u>	8см.-5,55гр. 44% какао 23% какаово масло, 1,6кг.				33,95лв./кг. - 17,36€
<u>181401</u>	ШОКОЛАДОВИ КАПКИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ 7500бр. 44% какао 25% какаово масло, 6кг.			Френски шоколадови капки с 44% какаова маса и 25% какаово масло, специални за печива, пълнеж за кроасани, козунаци и др.	<i>Vegan</i> 31,95лв./кг. - 16,33€
<u>181403</u>	12000бр. 44% какао 25% какаово масло, 6кг.			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.	31,95лв./кг. - 16,33€

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС	
	„ПРЕМИУМ“ БЕЛГИЙСКИ ШОКОЛАДОВИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ ПАРЧЕТА / ЧАНКС CHUNKS 10x10x4мм					
180410	ЧАНКС от БИТЕР шоколад какао 48% 2к		ТЕРМОУСТЙЧИВИ За кейкове печива и всяка употреба Не изгарят по време на печенето и запазват първоначалната си форма.	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.	<i>Vegan</i> 38,61лв./кг. – 19,74€	
181411	ЧАНКС от МЛЕЧЕН шоколад какао 29% 2к				40,48лв./кг. - 20,70€	
181412	ЧАНКС от БЯЛ шоколад какаоови съставки 25% 2к.				40,48лв./кг. - 20,70€	

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		ОДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА :	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>181104</u>	Искуствен БИТЕР шоколад ФЛАНДЕРС 15к.			Искуствен 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.	23,10 лв./кг. – 11,81€ <i>Vegan</i>
<u>0 30808</u>	Искуствен шоколад в крем АРТЕБИС 5к.			Искуствен кремобразен 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.	14,20 лв./кг. – 7,26€ <i>Vegan</i>
<u>0 30809</u>	Искуствен бял шоколад в крем АРТЕБИС 5к.			Искуствен кремобразен бял шоколад с богат шоколадов вкус и аромат, от натурално какао. За всяка сладкарска употреба.	-Палмови и рапични мазнини -Обезмаслено мляко -Отличен за глазури и ганажи. -Много добър шоколадов овкусител за сладкарски и баварски кремове. -За всяка сладкарска употреба.	14,87 лв./кг. – 7,60€

ЛЕШНИКОКАКАОВИ

ДЖАНДУЯ (gianduja) е смес на лешници (20-40%) с висококачествен шоколад, добре хомогенизиран крем. Готов пълнеж за шоколадови бондони с добра стабилност, подходящ за всяка сладкарска употреба. Рецептата е наложена от италианския сладкар Michele Prochet (Торино 1852) и се наложи като една от основните сладкарски суровини във висшето занаярчийски сладкарство.



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ	К1 - 14/02	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА :	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>183147</u>	КАФАРЕЛ ПИЕМОНТ ДЖАНДУЯ 5к. Лешник 40% сорт ПИЕМОНТ			Пълнеж на шоколадови бонбони и за всяка сладкарска употреба. Глазури, пълнежи, кремове и т.н.	-Много силни, природни лешникови аромати. -Много силен лешников вкус -Много характерен и различен лешников акцент от сорт ЛЕШНИК ПИЕМОНТ. -Отлична реакция на всяка сладкарска употреба.	87,45лв./кг. – 44,71€
<u>182917</u>	ДЖАНДУЯ ФАБРИ 4,3к. Лешник 20% Какао 22%			Пълнеж на шоколадови бонбони и за всяка сладкарска употреба. Глазури, пълнежи, кремове и т.н.	-Много силни, природни лешникови аромати. -Много силен лешников вкус -Много характерен и различен лешников акцент -Отлична реакция на всяка сладкарска употреба. -Идеален за производство на сладолед	110,50лв./кг.– 56,50€
<u>182924</u>	НОЧИОЛА ПРАЛИНА ФАБРИ пралина лешник 53% Делипейст пралина 4,3к.			53% висококачествени лешници за риплес в сладоледите и всяка сладкарска употреба	-Не се кристализира в фризер -съдържа ечемичен малц -Исклучително силни аромати и вкусове.	64,20лв./кг.– 32,82€ 



ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ 10-13% лешник

Плодът лешник е известен повече от 10000г. в Европа за разлика от какаото което се разви масово само преди 200г. в Европа. Комбинацията на смлени лешници с какао и олио от различни растения (палми, слънчоглед, царевица, рапици и др.) оформи една категория сладкарски кремове, **ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ**, продукти от „ново поколение“, ценни за съвременното сладкарство. Качеството на тези кремове се определя от количеството и качеството на лешниците в крема, от вида и количеството на какаото, от начина на хомогенизацията и кокометрия на **ЛЕШНИКОВИЯ КРЕМ** като краен продукт. **АЛМА ЛИБРЕ** избира и ви предлага една пълна гама, ново поколение **ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ** и разработи десетки апликации и рецепти.

Обърнете се към търговците и технолозите на **АЛМА ЛИБРЕ**!

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ		К1 - 14/02	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА :	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
180812	КИРИНА Лешник 13%, нискомаслено какао 6% палмови мазнини кофа 10кг.			Какаов крем с отличен лешников вкус (13%) за глазури, пълнежи и печене. Хомогенизиран с НЕхидрогенирани палмови мазнини под 30мм. Има силен какаов вкус и овкусява всяка сладкарска основа.		-Гладка структура, добра покривност (под 30 мм) -Може да се пече. -Богат на вкус пълнеж, усвоява млечен, маслен и сметанов крем, поема алкохолни настойки. -Подходящ за всяка сладкарска нужда.	24, 65лв./кг.– 12,60€
030901	АРТЕГУРМЕ НОЧИОЛА БИТЕР Лешник 13%, нискомаслено какао 16% палмови, рапични мазнини обезмаслено мляко 5кг.			Битер крем (16%) с отличен лешников вкус (13%) за глазури и пълнежи Хомогенизиран с палмови и рапични мазнини под 35мм. Има силен какаов вкус и овкусява всяка сладкарска основа.		-Гладка структура, добра покривност (под 35мм) -Силен битер вкус. -Огледална битер глазура -Богат на вкус пълнеж, усвоява млечен, маслен и сметанов крем, поема алкохолни настойки. -Подходящ за всяка сладкарска нужда.	20, 75лв./кг. – 10,61€
030904	АРТЕГУРМЕ НОЧИОЛА Лешник 10%, нискомаслено какао 7% палмови, рапични мазнини обезмаслено мляко 5кг.			Шоколадов крем (7%) с добър лешников вкус (10%) за глазури и пълнежи Хомогенизиран с палмови и рапични мазнини под 35мм. Има много добър какаов вкус и овкусява всяка сладкарска основа.		-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Добър шоколадов вкус. -Огледална шоколадова глазура -Богат на вкус пълнеж, усвоява млечен, маслен и сметанов крем, поема алкохолни настойки. -Подходящ за всяка сладкарска нужда.	
030902	АРТЕГУРМЕ НОЧИОЛА БЕЗ ЗАХАР Лешник 13%, нискомаслено какао 7% палмови, рапични мазнини обезмаслено мляко кофа 5кг.			Какаов крем с отличен лешников вкус (13%) за глазури и пълнежи. БЕЗ ЗАХАР (с малтитол) Хомогенизиран с палмови и рапични мазнини под 35мм. Има силен какаов вкус и овкусява всяка сладкарска основа.		-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Без захар (сладост от малтитол) -Богат на вкус пълнеж, усвоява млечен, маслен и сметанов крем, поема алкохолни настойки. -Подходящ за всяка сладкарска нужда.	20, 75лв./кг. – 10,61€
030903	АРТЕГУРМЕ / ДУЕТО БЯЛ МЛЕЧЕН КРЕМ Лешник 13%, Пълномаслено мляко, палмови, рапични мазнини кофа 5кг.			Млечен крем с отличен лешников вкус (13%) за глазури и пълнежи, с пълномаслено мляко. Хомогенизиран с палмови и рапични мазнини под 35мм. Има силен млечен вкус и овкусява всяка сладкарска основа.		-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -С пълномаслено мляко -Богат на вкус пълнеж, усвоява млечен, маслен и сметанов крем, поема алкохолни настойки. -Подходящ за всяка сладкарска нужда.	20, 75лв./кг. – 10,61€

ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ 3-8% ЛЕШНИК

АЛМА ЛИБРЕ осигурява една гама от лешникокакаови кремове с по-ниско съдържание на лешник (3-8%) и високо съдържание на какао (5-20%) за по-специални сладкарски нужди и икономични сладкиши с много здрава структура и превъзходен вкус.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ	К1 - 14/02	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : Много икономични кремове	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>30724</u>	АРТЕКРЕМ / ВЕГАН ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ 1% лешник, 3% какао кофа 5кг. <i>Vegan</i>			ВЕГАН Какаов крем с лешников за глазури и пълнежи. Има силен какаов вкус За всяка сладкарска употреба.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Силен битер вкус, огледална глазура.	по заявка (обявете Количества За добра цена)
<u>30705</u>	АРТЕКРЕМ / ВЕГАН БИТЕР КАКАОВ КРЕМ 20% какао кофа 5кг. <i>Vegan</i>			ВЕГАН 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.	по заявка (обявете Количества За добра цена)
<u>30718</u>	АРТЕКРЕМ 8% лешник, 5% какао кофа 5кг.			Какаов крем с лек лешников вкус (8%) за глазури и пълнежи. Има силен какаов вкус За всяка сладкарска употреба.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Лек какаов и лешников вкус, огледална глазура.	по заявка (обявете Количества За добра цена)
<u>30723</u>	АРТЕКРЕМ КУКИС 8% лешник, 5% какао кофа 5кг.			Какаов крем с лек лешников вкус (8%) и парчета кукис за глазури и пълнежи. Има силен какаов вкус За всяка сладкарска употреба.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Лек какаов и лешников вкус, огледална глазура.	по заявка (обявете Количества За добра цена)
<u>30717</u>	АРТЕКРЕМ БЯЛ КРЕМ кофа 5кг.			Лек, млечен крем без лешници за глазури и пълнежи.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Лек млечен вкус,, огледална глазура.	по заявка (обявете Количества За добра цена)
<u>30713</u>	ПАМЕЛА МЕКА 5% лешник, 5% какао Кофа 13,5кг.			Лек, какаов крем с лек лешников вкус МЕКА за глазури и пълнежи. Има добър какаов вкус За всяка сладкарска употреба.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Лек какаов и лешников вкус. -Мека структура за пълнеж на кроасани и др.	по заявка (обявете Количества За добра цена)
<u>30722</u>	ПАМЕЛА ТВЪРДА 5% лешник, 5% какао Кофа 5кг.			Лек, какаов крем с лек лешников вкус за глазури и пълнежи. Има добър какаов вкус За всяка сладкарска употреба.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Лек какаов и лешников вкус. -За всяка сладкарска употреба.	по заявка (обявете Количества За добра цена)

ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ ЗА ПЕЧЕНЕ

За много рецепти, козунаци, кейкове, бисквити и други искаме лешникокакаови пълнежи, които може да се пекат като пълнежи запазвайки кремската си структура без да изтичат извън изделиято. Представяме гама на термоустойчиви лешникокакаови пълнежи.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ ЗА ПЕЧЕНЕ	К1 - 14/02	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : Много икономични кремове	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
0 31006	АРТЕБЕЙК ЕКСТРА 8% лешник, 7% какао термоустойчив кофа 5кг.			Какаов ЕКСТРА БИТЕР крем с лешников вкус (8%) термоустойчив за пълнежи на печива.	Реагира отлично като пълнеж на кроасани бисквити, тарти и други сладкиши, които ще се изпекът. Не изтича извън сладкиша при печенето и продължава да има кремкова глатка структура и след изпичане на сладкиша.	по заявка (обявете Количества За добра цена)
0 31007	АРТЕБЕЙК ЕКСТРА БЯЛ 13% лешник термоустойчив кофа 5кг.			ЕКСТРА БЯЛ крем термоустойчив за пълнежи на печива.	Реагира отлично като пълнеж на кроасани бисквити, тарти и други сладкиши, които ще се изпекът. Не изтича извън сладкиша при печенето и продължава да има кремкова глатка структура и след изпичане на сладкиша.	по заявка (обявете Количества За добра цена)
0 31008	АРТЕБЕЙК 2% лешник, 7% какао термоустойчив кофа 13,5кг.			ЛЕШНИКОКАКАОВ крем, термоустойчив, пълнеж на печива. стабилен крем-пълнеж за печене	АРТЕБЕЙК лешников крем реагира отлично като пълнеж на кроасани бисквити, тарти и други сладкиши, които ще се изпекът. АРТЕБЕЙК лешников крем не изтича извън сладкиша при печенето и продължава да има кремкова глатка структура и след изпичане на сладкиша.	по заявка (обявете Количества За добра цена)
0 31009	АРТЕБЕЙК БИТЕР 12% лешник, 12% какао термоустойчив кофа 13,5кг.			БИТЕР ШОКОЛАДОВ крем термоустойчив, стабилен пълнеж на печива.	АРТЕБЕЙК крем реагира отлично като пълнеж на кроасани бисквити, тарти и други сладкиши, които ще се изпекът. АРТЕБЕЙК крем не изтича извън сладкиша при печенето и продължава да има кремкова глатка структура и след изпичане.	по заявка (обявете Количества За добра цена)
0 31010	АРТЕБЕЙК БЯЛ термоустойчив кофа 13,5кг.			КРЕМ ВАНИЛИЯ, стабилен крем-пълнеж за печене	АРТЕБЕЙК бял-ванилов крем реагира отлично като пълнеж на кроасани бисквити, тарти и други сладкиши които ще се изпекът. АРТЕБЕЙК бял- ванилов крем не изтича извън сладкиша при печенето и продължава да има кремкова глатка структура и след изпичане на сладкиша.	по заявка (обявете Количества За добра цена)

Десетки приложения с тези висококачествени ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ, представени в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ :



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.



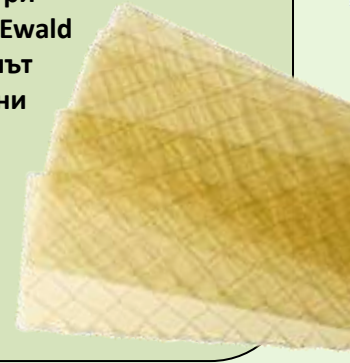
КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	АЛКОХОЛ ЗА СЛАДКАРСТВО И ГОТВАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>182301</u>	Грант марние 50о ГРАНТ МАРНИЕ Бутилка 1лт.			Алкохолен концентрат от ГРАНД МАРНИЕ/Франция портокал, 50о. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	135,5лв./лт. – 69,28€ <i>Vegan</i>
<u>182302</u>	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.	135,5лв./лт. – 69,28€ <i>Vegan</i>
<u>182303</u>	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.	112,35лв./лт. – 57,44€ <i>Vegan</i>
<u>182304</u>	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.	107,31лв./лт. – 54,87€ <i>Vegan</i>
<u>182305</u>	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.	51,92лв./лт. – 26,55€ <i>Vegan</i>

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	АЛКОХОЛ ЗА СЛАДКАРСТВО И ГОТВАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС	
<u>182306</u>	Круша Уйлиамс 60о ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.			От дестилация на пюре от круши сорт УИЛЯМС, 60о. Идеален за шоколадови бонбони, чиз кейк и всяка друга гастрономична употреба	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	114,55лв./лт. – 58,57€ <i>Kegan</i>	
<u>182307</u>	Мараскино 60о ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.			От дестилация на череши сорт МАРАСКИНО, 60о. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	56,10лв./лт. – 28,68€ <i>Kegan</i>	
<u>182308</u>	Кирш 45о ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.			От дестилация на пюре от череши, КИРШ, 45о. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	105,90лв./лт. – 54,14€ <i>Kegan</i>	
<u>182309</u>	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.	50,10лв./лт. – 25,61€ <i>Kegan</i>	
<u>182312</u>	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.	48,60лв./лт. – 24,85€ <i>Kegan</i>	
<u>182311</u>	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.	47,40лв./лт. – 24,23€ <i>Kegan</i>	
<u>182310</u>	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.	51,46лв./лт. – 26,31€ <i>Kegan</i>	

K1 - 16/01

ЖЕЛАТИН НА ЛИСТА / 100% ORIGINAL GELATINE

Френските и италианските сладкари и готвачи от 17 и 18 век, са използвали съгъстители от животински или растителен произход с цел да оформят по стабилни структури в сладкарските и готварските кремове и сосове. През 1886г. в Германия Carl Ewald открива първия завод за желатин за гастрономични цели. От тогава желатинът EWALD са лидери на международния пазар. АЛМА ЛИБРЕ предлага желатини EWALD на листа по 5гр. без мирис и чужди примеси за всяка сладкарска и готварска употреба. За глазури, баваруажи, кремове тип панакота, плодови желета, неутрални, цветни или плодови заливки и всяка друга сладкарска и готварска употреба. За рецепти и начин на употреба, обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ.



090402	желатин на листа-200бр.Х5гр. = 1000гр. (120 BLOOM)	
090401	желатин на листа-100бр.Х5гр. = 500гр. (120 BLOOM)	27,64лв/500гр. – 14,13€

Използването на желатин на листа е изключително бързо и стабилно.

Поставяме за няколко минути в студена вода листата желатин които искаме да ползваме и след като се омекотят и станат като мека мембрана, отстраняваме водата.

Разтопяваме добре омекотения желатин в малко топла течност и включваме към продуктите които искаме да желираме.



Желатинът на листа е главна суровина и крайно необходима за много сладкарски приложения, но често се желират сладкарските кремове до гумена структура, дехидратират се желиращите глазури и се пукат или крайните продукти, постепенно получават повече желираща структура отколкото желаем.

Серия от продукти НОВО ПОКОЛЕНИЕ, ФОНД РУАЯЛ и НЕУТРАЛНИ и ПЛОВОВЕ ЖЕЛЕ на БАКБЕЛ е отличното решение, което ви предлага АЛМА ЛИБРЕ. Следва информация.

ФОНД РУАЯЛ ЗА СЛАДКАРСТВО, продукт от НОВО ПОКОЛЕНИЕ

„Баварския крем-bavaroise“ е традиционен сладкарски крем (млечно-яйчен крем с желатин) и като рецепта, структура и консистенция се използва като сладкарска основа-база, за да се оформят овкусени пълнежи за торти, мини сладки или сладки в чаши с характерната стабилна и пухкава структура на баварските кремове-БАВАРУАЖ.

Оформянето на БАВАРУАЖ кремове с яйца, мляко, млечна сметана и желатин е трудоемка работа с нестабилни резултати и много често с неприятни последици, тъй като начинът на разтваряне на желатина води до изсъхване и напукване на крайните сладкиши ограничавайки трайността на продукта.

Допълнителен проблем, е че при традиционния начин на приготвяне на „баварски кремове“ течностите не се усвояват напълно и при замразяване (преди наливане на глазура по френските технологии) се получава неприятна кристализация на течностите в кремове-пълнежи и неприятно „гумиране“ на пълнежите.

Решението на всичките тези проблеми, дава един иноваторски продукт от белгийската фирма BAKELS наложен като основна сладкарска суровина сред сладкарите, през последните 30 години в Европа.

ФОНД РУАЯЛ БАКЕЛС: Захари, **желатин 15%**, **жълтъци от яйца** и нишесте отлично хомогенизирани като смес и после 100% дехидратиран и превърнат в прах с еднаква кокометрия.

СЪСТАВ	
Захар	70%
Желатин	15%
Декстроза	10%
Жълтъци от яйца	4%
Антиоксидант	1%
картофено нишесте	<1%
стабилизатор	<1%
сол	<1%
аромати	<1%



BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

ФОНД РУАЯЛ -БАВАРУАЗ РЕВОЛЮЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО

Начин на работа :

Хомогенизираме 200гр.ФОНДРУАЯЛ с 250гр. вода (20-25 °C). Оставяме да узрее за 2мин. и после хомогенизираме сместа със средно разбита 1000гр. сметана, растителна или млечна. По желание, добавяме овкусители, сладкарски цвят, шоколади или друго.

РЕЗУЛТАТИ / ПРЕДИМСТВА/КАЧЕСТВА:

- Пухкава, ефирна плътна структура която не се гумира, дори и след замразяване.
- Не се напуква.
- Винаги свежа и нежна структура.
- Поема всеки вид овкусяване и оцветяване.

Дължителен продукт при всяко замразяване на крем.
Заклучва“ влагата, осигурява

код 180903

ФОНД РУАЯЛ кофа 7к.

Цена без ДДС 22,95лв./к. – 11,73€

КРЕМОВА ОСНОВА "ФОНД-ЖЕЛАТИН" РЕВОЛЮЦИЯ В СЛАДКАРСТВО

ФОНД ЖЕЛАТИН ЗА СЛАДКАРСТВО, продукт от НОВО ПОКОЛЕНИЕ

При използване на желатин на листа за кремове, почти винаги се получава неприятно изсъхване и сгъване на самия крем или целия сладкиш с много неприятна визия и по-малък срок на годност на сладкиша, тъй като желатинът на листа не може да заключи правилно влагата.

Решението на тези проблеми, дава един иноваторски продукт от фирма CREDIN, „КРЕДИ ФОНД-ЖЕЛАТИН“ наложен като основна сладкарска суровина сред сладкарите през последните 30 години в Европа.

„КРЕДИ ФОНД-ЖЕЛАТИН“: Захари, желатин 7%, БЕЗ ЯЙЦА, с нишесте
отлично хомогенизирани като смес, 100% дехидратиран и превърнат в прах с еднаква кокометрия.

K1 - 16/02

СЪСТАВ	
захар	50%
декстроза	20%
гликозен сироп	10%
картофено нишесте	10%
Желатин	7%
Суроватка	5%
Ванилия	<1%



„КРЕДИ ФОНД-ЖЕЛАТИН“: РЕВОЛЮЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО

Начин на работа :

Хомогенизираме 200гр.КРЕДИ ФОНД с 250гр. вода (20-25 °C). Оставяме да узрее за 2мин. и после хомогенизираме сместа с леко разбита 1000гр. сметана, растителна или млечна.

По желание, добавяме овкусители, сладкарски цвят, шоколади или друго.

РЕЗУЛТАТИ / ПРЕДИМСТВА/КАЧЕСТВА:

- Пухкава, ефирна плътна структура, която не се гумира, дори и след замразяване.
- Не се напуква.
- Винаги свежа и нежна структура.
- Поема всеки вид овкусяване и оцветяване.
- Задължителен продукт при всяко замразяване на крем.
- „Заклучва“ влагата, осигурява

код 180906

КРЕДИ ФОНД ЖЕЛАТИН
кофа 3к.

Цена без ДДС 21,65лв./к. – 11,07€

Технологиите на ФРЕНСКОТО СЛАДКАРСТВО са наложени вече по всички сладкари в Европа, диктуват: обратно сглобяване на торти с достойни кремове (баваруажи, креме, мусове, дипломат или други кремове структури), плодови етажи (кули), ефирни пандишпани и т.н.

След пълно замразяване на цялото тяло на сладкиша в ринк или силиконова форма, заливаме с желиращи плодови или неутрални или шоколадови покрития-заливки, блестящи или по желание матови.

Под ръководство на белгийските и френските технологии,

АЛМА ЛИБРЕ предлага поредица от много бързи и стабилни рецепти и апликации за глазури основани на желиращи продукти на БАКБЕЛ (100% веган-растителни желиращи глазури).

Обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ, за много стабилни, издръжливи и красиви ВЕГАН глазури по технология на БАКБЕЛ (АЛМА ЛИБРЕ предлага също рецепти и апликации за глазури с желатин на листа.)



НЕУТРАЛНО ЖЕЛЕ ЗА ГЛАЗУРИ по топъл и студен метод

РЕЗУЛТАТИ / ПРЕДИМСТВА/КАЧЕСТВА:

- Много бързо производство на различни неутрални консистенции с възможност за овкусяване и оцветяване.
- Неутрален вкус без никакъв мирис.
- Самите глазури, са отлична декорация.
- Отлична и вкусна основа за оформяне на всеки вид друга декорация върху тях.
- Отлична основа за оформяне на огледални или матови глазури.
- Основа за оформяне на блестящи или матови плодови или шоколадови глазури.
- Покриват изцяло сладкишите или тортите, без пори, осигурявайки трайност и визия.
- Винаги стабилни и трайни резултати.
- Отлична визия за много дълго време.
- Замразяват се без негативни резултати.

код	Описание на продукта	Цена без ДДС
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.	18,10 лв./кг. – 9,25€ <i>Vegan</i>
180426	Огледално студено глаже 7 кг. неутрал ФРИЗ - студен метод (66brix), 7 кг. Готово за използване. Идеално за желиране на тарты, кейкове, торти, пасти и др. Блести продължително като огледало. Отлична реакция във фризер и хладилник.	16,85 лв./кг. – 8,61€ <i>НОВО!</i>
180430	Концентрирано неутрално желе САПФИР за топъл метод (72brix), 7 кг. ДЕЛУКС-БАКБЕЛ Затопляме 1кг. заедно с 500-700гр. вода овкусяваме и използваме. Отлична реакция във фризер и хладилник.	15,15 лв./кг. – 7,75€ <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 апликациите 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

код	Описание на продукта	Цена без ДДС
180460	КРЕДИ ГЛАЖЕ БЯЛ 5к (чувал на прах)	25,42лв./кг. – 12,99€
180461	КРЕДИ ГЛАЖЕ ШОКОЛАД 5к (чувал на прах)	20,53лв./кг. – 10,50€



Изберете цвят от гамата на ШУГАРТ (код 190640-191680)
добавете няколко капки в рецептата
за да получите изключително модерни и ярки цветове на глазури.

НЕУТРАЛНО ЖЕЛЕ НА ПРАХ ЗА ГЛАЗУРИ по топъл метод ИЗКЛЮЧИТЕЛНО ИКОНОМИЧНО

НАЧИН НА РАБОТА:
Хомогенизираме добре с мулти
1000гр. КРЕДИ ГЛАЖЕ
1200гр. вода (100оС)
1000гр. течна гликоза
(по желание добавяме цвят)
в хладилника или в стаята
сваляме температура на 30-35оС
и заливаме в/у замразен зладкиш.

Може да съхраним в хладилника
и да ползваме след като
затоплим на 30-35оС
в микровълнова печка.

РЕЗУЛТАТИ / ПРЕДИМСТВА/КАЧЕСТВА:

- Отличен БЯЛ, ЦВЕТЕН или ШОКОЛАДОВ цвят
- Отлично покритие и гланц
- Голяма икономия
- Винаги стабилни и трайни резултати.
- Отлична визия за много дълго време.
- Замразяват се без негативни резултати.
- Неутрален вкус без никакъв мирис.
- Бързо и функционално производство

НАТУРАЛЕН ПРОДУКТ:

Състав: Захар, пълномаслено мляко на прах,
оцветител E170, нишесте, кокосово олио, желатин,
сол, аромати

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 цветове природни нюанси, модерни, „земни“, дегранте, паесини и много други глазурни цветове 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 цветове 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.

K1 - 16/02



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ГОТОВИ ОГЛЕДАЛНИ ГЛАЖЕ ЗА „МИРОР“ ЗАЛИВКИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА :	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
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 -Разработват и по топъл метод -Не изсъхва, не губи гланц -Много вкусна.	17,05лв./кг. – 8,72€ <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 -Разработват и по топъл метод -Не изсъхва, не губи гланц -Много вкусна.	18,30лв./кг. – 9,36€ <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 -Разработват и по топъл метод -Не изсъхва, не губи гланц -Неутрален вкус, отлична визия.	14,10лв./кг. – 7,21€ <i>Vegan</i>



ИЗКУСТВОТО НА ГЛАЗУРИ ОСНОВАТА НА ДЕКОРАЦИЯ

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



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ГОТОВИ ПЛОВОДИ ЗАЛИВКИ НАПАЖ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
180432	Напаж Шам Фъстък 4,5 кг.	  	Готова за използване глазура за покритие за торта, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.	Загряватے НАПАЖА в микровълнова до 35-45 °С. Заливате върху замразен продукт-20 °С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати.	32,50лв./кг. – 16,62€ <i>Vegan</i>
180431	Напаж Ягода 4,5 кг.	  	Готова за използване глазура за покритие за торта, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.	Загряватے НАПАЖА в микровълнова до 35-45 °С. Заливате върху замразен продукт-20 °С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати.	33,24лв./кг. – 16,62€ <i>Vegan</i>
180427	Напаж Амарена 4,5 кг.	  	Готова за използване глазура за покритие за торта, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.	Загряватے НАПАЖА в микровълнова до 35-45 °С. Заливате върху замразен продукт-20 °С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати.	30,85лв./кг. – 15,77€ <i>Vegan</i>
180459	Напаж Лимон 4,5 кг.	  	Готова за използване глазура за покритие за торта, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.	Загряватے НАПАЖА в микровълнова до 35-45 °С. Заливате върху замразен продукт-20 °С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати.	38,40лв./кг. – 19,63€ <i>Vegan</i>
180480	Напаж шоколад 5 кг.	  	Готова за използване глазура за покритие за торта, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.	Загряватے НАПАЖА в микровълнова до 35-45 °С. Заливате върху замразен продукт-20 °С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати.	20,50лв./кг. – 10,48€



ИЗКУССТВОТО НА ГЛАЗУРИ ОСНОВАТА НА ДЕКОРАЦИЯ

ШОКОЛАДОВИ ГЛАЗУРИ

АЛМА ЛИБРЕ обръща специално внимание към глазурите 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, битер 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 :

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ШОКОЛАДОВИ ГЛАЗУРИ	К1 - 16/02	ЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
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 пасты с наситен шоколадов аромат и цвят, отличен гланц и трайност. Не побелява във фризера бързо и лесно производство	36,33лв./кг. – 18,57€ <i>Vegan</i>
181210	Огледално студено глаже ШОКОЛАД ДЖЕЛ ШАН 6кг.			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 шоколадов за глазура на торти и др. Идеална за хладилник и фризер.	16.30лв./кг. – 8,33€
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 шоколадов за глазура на торти и др. Идеална за хладилник и фризер.	17,60лв./кг. – 8,99€ <i>Vegan</i>
180813	ЧОКОСИЛК ШОКОЛАД 12кг.			Специална шоколадова заливка за кейкове, козунаци, мъфини и всеки вид печиво.	Покрива напълно изделието придавайки много приятен матов гланц и осигурява повече трайност в изделието.	19,81лв./кг. – 10,13€
180829	КОВЕР ВЕЛУР КАКАО/ЛЕШНИК 6к.					23,14лв./кг. – 11,83€
180830	КОВЕР ВЕЛУР БЯЛ ШОКОЛАД 6кг.					23,14лв./кг. – 11,83€

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЯЙЧНИ ПРОДУКТИ		К1 - 17/01	ИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС	
<u>182204</u>	ТУОРЛО ДИ ОВО 1,25к. подсладени пастьоризирани жълтъци (50/50)			Жълтъци от фермата ЕВРОВО (50%) Филтрирани и почистени по технология на осмоза, хомогенизирани с 50% захари. (инвертозахар, захарен сироп и др.)		идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Заводската технология на осмоза в процеса на пастьоризацията осигурява един изключително стабилен продукт, без миризми с голяма трайност на крайните изделия.	27,21лв./1,25кг. – 13,91€	
<u>182104</u>	БЛАНС ПАУДЕР ХАЙУИП 100% сушени белтъци 2кг.			Белтъци от пресни яйца на прах Пастьоризирани за всяка сладкарска употреба.		Благодарение на обработката на белтъците и отстраняване на онези частици които задържат влагата, при БЛАНС ПУДРЕ се явяват следните качества : -винаги сух и хрупкав краен продукт. - винаги снежно бял цвят -режи се лесно -не се рони.	73,82лв./кг.– 37,74€	
<u>182205</u>	КЛАСИЧЕСКА МЕРЕНГА CLASSIC MERINGUE 5кг.			Готов за употреба смес за пухкава хрупкава и стабилна меренга, бeze и други „целуфчени структури“ от сухи пълнопротеинови белтъци с пудра захар (специална кокометрия).		Много фин вкус стабилна и хрупкава структура. За павлова, лемон пай, за парфе структури, за сладолед, за сладкарски кремове и сантиги с голям и стабилен обем и всяка друга сладкарска употреба.	16,72лв./кг.– 8,55€	

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



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	СЛАДКАРСКИ ФОНДАН		К1 - 18/01	ЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
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, кремови пълнежи на шоколадови бонбони и др. Хомогенизира се идеално с шоколад, какао, сладкарски цветове, аромати, алкохол и др.	<i>Vegan.</i> 5,85лв./кг. – 2,99€ 6,14лв./кг. – 3,14€	
181810	ФОНДАН КОВЕР 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, кремови пълнежи на шоколадови бонбони и др. Хомогенизира се идеално с шоколад, какао, сладкарски цветове, делипейст, алкохол и др.	6,70лв./кг. – 3,42€ <i>Vegan.</i>	

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



ПУДРА ЗАХАР - ФОНДАН - ИНВЕРТОЗАХАР

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

Код 191246

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

Опаковка 5кг.

Цена без ДДС : 31,70лв./5кл.



Vegan

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.

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.



Vegan

K1 - 18/01

код 181806 ИНВЕРТЗАХАР 61,80ЛВ./10к. – 31,60€
код 380401 ИНВЕРТЗАХАР 8,40ЛВ./1,3к. – 4,29€

Инвертна

Инвертозахар се произвежда от специални заводи рафинерии, обикновено от тръстика или цвекло, и представлява разделение 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).

Процесът на карамелизиране на въглехидратите с термична обработка, на плодове, зеленчуци, теста или самата захар, в комбинация с ядки, шоколад, мед и др. открива един друг, нов кулинарен свят в сладкарството. АЛМА ЛИБРЕ, представя серия от сладкарски суровини основани на КАРАМЕЛ
За рецепти и приложения се обаждате :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998 Технолози: тел. 878984887, 878257904

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	КАРАМЕЛЕНИ ПРОДУКТИ		ОДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
181603 181601	ФЛОРЕНТА 10кг. 500гр			Смес от мед, мляко на прах, глюкозен сироп и др. за производство на флорентини. Гледайте филм/рецепта: https://youtu.be/jdir3-cY1Yg	КРАЙНИТЕ ПРОДУКТИ НЕ ОМЕКВАТ В ХЛАДИЛНИКА. Осигуряваме хрупкави основи, флорентини, барс, украси и други които не омекват, винаги са хрупкави и вкусни без да поемат влага. Бързо, лесно и стабилно производство.	23,66лв./кг. – 12,10€ 12,05лв/500гр. – 6,16€
181203 181208	ДУЛЧЕ ДЕ ЛЕЧЕ МЛЕЧЕН КАРАМЕЛ Твър/тъмен цвят Мек/светъл цвят опаковка 7кг.			Млечно-карамелов крем за пълнежи, глазури и всяка сладкарска нужда. Пълнеж за кроасани, мъфини и всеки вид печива. Термоустойчив. 71brix, 8-10% притейни.	Отлична карамелова плътност, гладка структура, гъвкав (замразява се), поема алкохолни настойки, млечен, маслен и сметанов крем, идеален в комбинации с ядки, пасти или други овкусители. Идеален готов пълнеж за шоколадови бонбони.	19,77лв./кг. – 10,11€
180429	Огледално студено глаже. Карамел 5 кг.			Гъстота 67brix, готова за използване студена глазура. Предава гланц и вкус, идеална за глазура на торти, пасти, плодове с истински вкус и цвят на карамел. Идеална за хладилник и фризер.	-Натурален вкус на карамел. -Готова за употреба по студен метод -Разработват и по топъл метод -Не изсъхва, не губи гланц	16,38лв./кг. – 8,37€ <i>Vegan</i>
180440	Огледално студено глаже. Карамел 7 кг.			Гъстота 67brix, готова за използване студена глазура. Предава гланц и вкус, идеална за глазура на торти, пасти, плодове с истински вкус и цвят на карамел. Идеална за хладилник и фризер.	-Натурален вкус на карамел. -Готова за употреба по студен метод -Разработват и по топъл метод -Не изсъхва, не губи гланц	15.75лв./кг. – 8,05€
180815	КАРАМЕЛОВ КРЕМ 6к.			Готов за използване крем основа пълнеж с вкус карамел, подходящ за студен и топъл метод.	Гладка и тънка структура, силен усет подходящ пълнеж за торти и други сладки. Леплива консистенция подходящ пълнеж за макарон, бисквитки и др.	18,05лв./кг. – 9,23€

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	СЛАДКАРСКИ ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ КАРАМЕЛ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУРОВИНИ	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
180819	КАРАМЕЛ ТОСКА 5 кг.			з карамелов смес за производство на леко дъвчащи, меки, карамелови дребни сладки, по студен метод за производство на здравословни БАРС или изпечени БАРС за много вкусни и традиционни наслади.	Много бързо и стабилно производство. Голяма трайност. Здравословни свойства. Вкус и традиция.	16,90лв./кг. – 8,64€
182958	Солен млечен карамель делипейст 1,5кг. SALTED BUTTER CARAMEL			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на карамелизирана захар -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	72,87лв./кг. – 37,25€ 
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.	66,02лв./кг.– 33,75€ 

Карамеления вкус е много обичан в България. В презентациите на АЛМА ЛИБРЕ са представени десетки приложения за карамелови глазури, карамелови декорации и карамелови пълнежи. Тук представяме няколко от тях. Обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ за рецепти и приложения.

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



Представените сладкарски суровини, първичните или от „ново поколение“ са главно природни продукти или са основани на натурални продукти. С тях може да стигнем върха на качеството задоволявайки най-изисканите клиенти. Италианската фирма ФАБРИ, освен плодовите овкусители и ядковите овкусители предлагат и една висококачествена гама от овкусители, основани на натурални продукти с цел засилването на вкуса и аромата на определени сладки.

K1 - 18/02

СЛАДКАРСКИ КОНДЕНЗИРАНИ ОВКУСИТЕЛИ

Причини за високото качество :

- Основани на натурални продукти (екстракт)
- 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	ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУРОВИНИ	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
182959	Бишкоти Делипейст 1,4кг. DELIPASTE BISCOTTI			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на мляко, жълтъци, нишесте и др. -доза: до 5-8% (50-80гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	60,28лв./кг. – 30,82€
182902	Забайон делипейст 1,5кг. DELIPASTE ZABAIONE			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на вино МАРШАЛА 39%, яйца 20% и кондензирано мляко -доза: до 8-12% (80-120гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	67,93лв./кг. – 34,73€
182901	Тирамису Делипейст 1,5кг. DELIPASTE TIRAMISU			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на вино МАРШАЛА ,яйца и кафе -доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	74,34лв./кг. – 38,00€
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.	41,22лв./кг. – 21,07€
182950	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.	68,27лв./кг. – 34,90€
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.	50,72лв./кг. – 25,93€
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.	47,21лв./кг. – 24,14€



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУРОВИНИ	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
182928	Шоколад делипейст 4,1кг. DELIPASTE CHOCOLATE			ШОКОЛАДОВ овкусител за занаятчийски сладолед с 35% пълномаслено какао и всяка друга сладкарска употреба	-основан на какао (35%) -доза: до 10-15% (100-150гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	93,50лв./кг. – 47,80€ 
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.	88,73лв./кг.– 45,36€
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.	57,2лв./кг.– 29,24€ 

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



		Цена на едро без ДДС
192952	Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ 1500гр. DELIPASTE NONNA RACHELE	50,32лв./к.– 25,73€ 

УВОД/ПРЕДСТАВЯНЕ НА ДЕЛИПЕЙСТ „НОНА РАЧЕЛЕ“ -2,37мин: <https://youtu.be/1v-lWuTrg8E>
РЕЦЕПТА 1/ КЕКSOBA ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ -10,46мин: <https://youtu.be/Hb0uOZhG8Rc>
РЕЦЕПТА 2/ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ АМАРЕТИ АСОТИ -10,59мин: <https://youtu.be/N0BTJamAtTA>
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/99QLhSsifhl>

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



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





това може да доведе до проблеми със сърцето, образуване на лош холестерол, инсулинова резистентност и диабет.

Специалисти лекари, в зависимост от здравословното състояние и здравните проблеми на всеки различен пациент (диабетици, потребители със сърдечни проблеми, със задвишени норми на холестерол или с наднормени килограми), препоръчват специални диети към консуматорите с цел максимално бавно покачване на нивата на глюкозата в кръвта.

(натурални подсладители извлечени от зърнено нишесте или други природни източници),

АЛМА ЛИБРЕ, ви предлага една голяма гама от суровини БЕЗ ЗАХАР, с НИСЪК ГЛИКЕМИЧЕН ИНДЕКС



Bio agave syrup Mexican

SUGAR FREE

БИО сироп АГАВЕ

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

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 извечното 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.

АГАВЕ е идеален подсладител за кафе, напитки, сладкарство и всяка употреба вместо захар. АЛМА ЛИБРЕ оформи десетки сладкарски приложения 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.



БИО СИРОП АГАВЕ 100%

КОД 090501 туба 5,6к. , цена 77,28лв/5,6к. без ДДС .– 39,51€
КОД 090502 бутилка 1,3к. , цена 18,47лв/1,3к. без ДДС .– 9,44€



ДОЛЧЕФИБРА

Без захарен сироп агаве с фибри
Кофа 3к.

КОД 185405 Цена 54,96лв/к. без ДДС .– 28,10€

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПРОДУКТИ БЕЗ ЗАХАР		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО, МНОГО ВКУСНО И СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
180821	ДИАВИВА КРЕМ сладкарски крем студен метод БЕЗ ЗАХАР 5к.			Основа за висококачествени СЛАДКАРСКИ КРЕМОВЕ БЕЗ ЗАХАР сладкарски крем без захар и без яйца. Много бързо и стабилно производство с мляко или с вода за потребители които спазват диети или имат проблеми с захарта.	ПРИМЕРНА РЕЦЕПТА: ДИАВИВА КРЕМ БЕЗ ЗАХАР 400гр. + Вода 1000гр. или мляко (1100гр)Разбивате в миксер на средна скорост за 3-4мин. (в студен басан) до като се получи добра хомогенизация. Съхранявате в хладилник. Може да ползвате млечна сметана, мляко, йогурт, вода, кафе, чай или друго за приготвяне на различни вкусови и структурни апликации.	18,99лв./кг. – 9,71€
180831	ПАСТА КРЕМ КАКАО БЕЗ ЗАХАР 5,5к.			Състав: какао 60%, слънцогледово олио, лецитин от слънцоглед БЕЗ ЗАХАР	За всяка употреба в сладкарство, сладолед, печива, бисквити и др. Пълна и бърза хомогенизациясамо с 100-120гр/килограм основа БЕЗ промяна на структурата на изделията	61,00лв./кг.– 31,19€ <i>Vegan</i>
030902	АРТЕГУРМЕ НОЧИОЛА БЕЗ ЗАХАР Лешник 13%, нискомаслено какао 7% палмови, рапични мазнини обезмаслено мляко кофа 5кг.			Какаов крем с отличен лешников вкус (13%) за глазури и пълнежи. БЕЗ ЗАХАР (с малтитол) Хомогенизиран с палмови и рапични мазнини под 35мм. Има силен какаов вкус Повкусва всяка сладкарска основа.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Без захар (сладост от малтитол) -Богат на вкус пълнеж, усвоява млечен, маслен и сметанов крем, поема алкохолни настойки. -Подходящ за всяка сладкарска нужда.	19,55лв./кг.– 9,99€
180832	ВАРИЕГАТО АМАРЕНА БЕЗ ЗАХАР 3к.			Готов продукт (SUGAR FREE) за сладолед и всяка друга употреба. Не съдържа кристална захар а съдържа ксилитол (натурални захари в малини с глик. индекс 7) и еритритол (натурални захари в гроздов мът с глик. индекс 0)	Готов продукт (SUGAR FREE) за сладолед и всяка друга употреба. Състав: натурални посладители (ксилитол и еритритол), растителни фибри от леблебия и царевича, амарена 15%, вода, , кондензиран сок от амарена 9%, натурален растителен състител (пиктин), коректор на киселиност, нишесте от тапиока, антиоксидант,натурален цвят от зеленчуци	73,45лв./кг. – 37,55€

K1 - 19/02



О С Н О В А З А Б Е З З А Х А Р К Е Й К , П А Н Д И Ш П А Н , П Е Ч И В А И К У К И С



НОВО

100% БЕЗ ЗАХАР КЕЙКОВЕ, ПАНДИШПАНИ, ПЕЧИВА

22/4

Основа за висококачествени крем кейкове, мъфини, пандишпани, кукис, тарт и други печива БЕЗ ЗАХАР.

С 100% НАТУРАЛЕН ПОДСЛАДИТЕЛ МАЛТИТОЛ

ИДЕЛЕН ПРОДУКТ ЗА ПОТРЕБИТЕЛИ СПАЗВАЩИ ДИЕТА ИЛИ ПОТРЕБИТЕЛИ С ДИАБЕТИЧНИ ПРОБЛЕМИ



Вместо кристална захар се използва МАЛТИОЛ

ПРЕДИМСТВА:

Maltitol, (E965)- това е името на естествен подсладител, който се извлича от зърнено нишесте и принадлежи към групата на подсладителите, по-известни като полиоли.

Той има мек сладък вкус, много близък до този на обикновената захар и сладостта му се равнява на около 90% от тази на захарта. Спомага за по-лесен контрол на телесното тегло.

Малтитолът се абсорбира бавно в храносмилателния тракт. Следователно когато се използва като подслади

КОД 210362

ДИАВИВА БЕЗ ЗАХАР КЕЙК ОСНОВА 5кг.

15,26 лв./к. .– 7,80€

Основа за висококачествени крем кейкове, мъфини и други печива, БЕЗ ЗАХАР

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



код 090234a
100% царевично
нишесте 1кг.

Цена 3,97лв./кг. – 2,03€

без ДДС

К1 - 20/01



180805	ХОТ КРЕМ сладкарски крем НИШЕСТЕ КОМПЛИТ ТОПЪЛ МЕТОД 10к.			Висококачествено пшенично нишесте, обогатено с картофено нишесте за производство на сладкарски крем по топъл класически метод.	-Основен на пшенично и картофено нишесте -Работи се по топъл метод. -Работи се по рецепти на нишесте. -Неограничени възможности за сладкарски кремове апликации по топъл метод. -Икономичен (100-120гр./1000гр. мляко) -Много стабилно качество.	14,13лв./кг. – 7,22€
--------	--	---	--	--	---	-----------------------------

СЛАДКАРСКИ КРЕМОВЕ - СЪРЦЕТО НА УСПЕХА

Сладкарките кремове, са сърцето на нашето сладкарство. Трябва да бъдат много вкусни, стабилни на качество и издръжливи. Времето за производство на достойни сладкарски кремове е много ценно за всеки сладкар и за това АЛМА ЛИБРЕ избра и предлага една серия от сладкарски кремове, готови или полуготови, за да спестят време без компромиси в качеството.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	КЛАСИЧЕСКИ СЛАДКАРСКИ КРЕМОВЕ ОТ НИШЕСТЕ, СЪРЦЕТО НА УСПЕХА		ОЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО, МНОГО ВКУСНО И СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
180802 380127	КРЕМ ФЛУ сладкарски крем студен метод с обезмаслено мляко чувал 10к. чувал 3к.			Универсален сладкарски крем, основан на картофено нишесте, за всички сладкарски употреби, подходящ за печива и замразяване. Овкусява се отлично с делипейст. Отлична хомогенизация с млечна, растителна сметана или маренга. Работи се по студен метод.	- Основан на картофено нишесте - Готов за всяка сладкарска употреба (съдържа захар, пълномаслени млека) - Бързо и стабилно производство (300-400гр. КРЕМ ФЛУ-1000гр. студена вода) - Много богат млечен вкус. - Мека и кадифена структура.	13,85лв./кг. – 7,08€ 14,26лв./кг. – 7,29€
180801 380162	КРЕМ САМБА сладкарски крем студен метод с пълномаслено мляко чувал 10к. чувал 3к.			Сладкарски крем, основан на картофено нишесте, за всички сладкарски употреби, подходящ за печива и замразяване. Овкусява се отлично с делипейст. Отлична хомогенизация с млечна, растителна сметана или маренга. Работи се по студен метод.	- Основан на картофено нишесте - Готов за всяка сладкарска употреба (съдържа захар, пълномаслени млека) - Бързо и стабилно производство (400гр. САМБА-1000гр. студена вода) - Много богат млечен вкус. - Мека и кадифена структура.	16,28лв./кг. – 8,32€ 16,77лв./кг. – 8,57€

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	КЛАСИЧЕСКИ СЛАДКАРСКИ КРЕМОВЕ ОТ НИШЕСТЕ, СЪРЦЕТО НА УСПЕХА	К1 - 20/02	ОЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО, МНОГО ВКУСНО И СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
180806 180807	БАВАРСКИ КРЕМ готови за употреба -Ванилия 18,14кг. -Ванилия 9,10кг.			Готов за използване крем бавариан, с богат вкус на ванилия и отлично поведение като пълнеж в донът, тарт, су, еклери, кроасани, датски сладкиши или сладолед парфе	БЪРЗО РЕШЕНИЕ ЗА ВСЯКА ХОРЕКА УПОТРЕБА Бавариан крем се пече и реагира отлично в хладилника и във фризера. Подходящ за печива и замразяване. Осигурява голяма трайност на вашите изделия.	13,41лв./кг. – 6,85€ 13,91лв./кг. – 7,11€
180824 180825	БАВАРСКИ КРЕМ готови за употреба КРЕДИН -Ванилия 6кг. -шоколад 3кг.			Готов за използване сладкарски бавариан крем, с богат вкус на ванилия (или шоколад) с отлично поведение като пълнеж в мъфини, кейкове, тригуни, кроасани, датски сладкиши и всяка Сладкарска употреба.	Идеална ЗА ПЕЧЕНЕ Може да се замрази. Може да се съхранява извън хладилник.	11,11лв./кг. – 5,68€ 13,50лв./кг. – 6,90€
<u>180809</u>	СЛАДКАРСКИ КРЕМ СИРЕНЕ Чийз крем гурме Кофа 10кг.			Готово сладкарски заквасено сирене пълнеж с истинско сирене (15%) и неповторим вкус. Идеален за чийз кейк, тирамису, сладко тирамису, мока, и др.	БЪРЗО РЕШЕНИЕ ЗА ВСЯКА ХОРЕКА УПОТРЕБА Обработват в миксер с млечна или растителна сметана, както и със всеки сладкарски крем.	26,88лв./кг. – 13,74€
180816	БОНИСИМО ШОКОЛАД Кофа 4кг.			Готов за употреба шоколадов крем за пълнежи от кувертюр. За мъфини, кейкове, кроасани, донати и др.	Много плътен и вкусен крем, произведен от кувертюр и млечна сметана.	30,44лв./кг. – 15,56€

Снимки от презентации-обучения на АЛМА ЛИБРЕ за производство на кремове.



КРЕМ БЕШАМЕЛ - СЪРЦЕТО НА УСПЕХА

Както основният сладкарски крем е главния „герой“ при сладкарството, така КРЕМ БЕШАМЕЛ е соления „герой“ на кремове. Основани на картофено нишесте, млечни продукти и растителни мазнини, предлагаме готова смес за много бързо производство с изключителна стабилност и кадифена кремва структура, КРЕМ БЕШАМЕЛ КОМПЛИТ, за всяка сладкарска и готварска нужда.



ЗА ГОТВАРСТВО

Разбърквате в миксер 300гр. бешамел КОМПЛИТ с 1000гр. вода за около 4-5 минути на трета скорост докато сместа стане гладка.

БЕШАМЕЛЪТ е готов за използване като готварска заливка, може да поеме всеки вид сирена или друго и да се изпече като заливка или пълнеж на всеки вид ястие.



K1 - 20/02



КОД 183602

КРЕМ БЕШАМЕЛ

Цена за 25к. - 17,00лв./кг. без ДДС. – 8,69€

Цена за 3к. - 17,55лв./кг. без ДДС. – 8,97€

ЗА СИТНИЧАРСТВО и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ

Разбърквате в миксер 300гр. бешамел КОМПЛИТ с 1000гр. вода за около 4-5 минути на трета скорост докато сместа стане гладка.

За 1000гр. готов БЕШАМЕЛ, добавяме 1000гр. сирена, колбаси или друго, хомогенизираме добре и пълним баници хлеботорения, солени кейкове или друго.

Печем по рецептата.

Получаваме стабилен и кремообразен солен крем стой стабилен и не изсъхва след печенето.



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



Alma Libre

15 години

АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР

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

АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР – заедно реализираме вашите мечти!

