Alma Libre

Заедно реализираме вашите мечти!

ПРЕДЛОЖЕНИЯ-ОФЕРТА АЛМА ЛИБРЕ
КАТАЛОГ № 1

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

КАТАЛОГ №1

20.10.26г.

ПЪРВИЧНИ СУРОВИНИ
и ПРОДУКТИ ОТ НОВО ПОКОЛЕНИЕ
ЗА СЛАДКАРСТВО

https://www.almalibrecenter.com/

PREMIUM Alma Libre ПРЕМИУМ ПРОДУКТИ PRODUCTS

PREMIUM Alma Libre ПРЕМИУМ ПРОЕКТИ PROJECTS

НАТИСНИ ТУК

НОВО ПОКОЛАНИЕ 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. 0878444715, 0878338249, 0878710797. 0878257901, 0878257937. Технолози: тел.0878984887, 0878257904

ПЪРВИЧНИ СУРОВИНИ ЗА СЛАДКАСТВО И ХЛЕБАРСТВО

стр. 04-06 - НАТУРАЛНИ МАСЛА
стр. 12-16 - МЛЕЧНА СМЕТАНА, МЛЕЧНИ ПРОДКТИ, КРЕМ СИРЕНЕ
стр. 24-26 - ЗЕХТИН И СПЕЦИАЛНИ РАСТИТЕЛНИ МАЗНИНИ
стр. 27-31 - ПЛОДОВЕ В ЖЕЛЕ
стр. 32-33 - КЕСТЕНИ за СЛАДКАРСТВО И СЛАДКА
стр. 34-37 - СЛАДКА, МАРМЕЛАДИ И ПЛОДОВИ ПЪЛНЕЖИ
стр. 38-40 - НАТУРАЛНИ ПЛОДОВИ ПЮРЕТА
стр. 41-42 - СУШЕНИ, ЗАХАРОСАНИ И ЛИОФИЛ.ПЛОДОВЕ
стр. 51-52 - ЯДКИ ЗА ГАСТРОНОМИЧНИ ЦЕЛИ
стр. 53-55 - ПАСТИ – ПРАЛНИ - МАРЗИПАН
стр. 57 - СУСАМИ И СЕМЕНА
стр. 64 - НАТУРАЛНА ВАНИЛИЯ
стр. 65-69 - КУВЕРТЮРИ- PREMIUMμμ И КАКАО
стр. 69-71 - ШОКОЛАДОВИ БАТОНИ И КАПКИ
стр. 77-78 - АЛКОХОЛ ЗА СЛАДКАРСТВО И ГОТВАРСТВО
стр. 79 - ЖЕЛАТИН НА ЛИСТА
стр. 88 - ЯЙЧНИ ПРОДУКТИ: МЕЛАНЖ, АЛБУМИН, ТУОРЛО ДИ ОВО
стр. 89-91 - ФОНДАН / ПУДРА ЗАХАР / ИНВЕРТОЗАХАР
стр. 92-93 - КАРАМЕЛОВИ ПРОДУКТИ, ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ
стр. 102 - ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ

СУРОВИНИ ОТ „НОВО ПОКОЛЕНИЕ“ ЗА СЛАДКАСТВО И ХЛЕБАРСТВО

стр. 07-11 - МАРГАРИНИ
стр. 17-22 - РАСТИТЕЛНИ СМЕТАНИ
ПЛОДОВИ КРЕМОВЕ, ПАСТИ, ОВКУСИТЕЛИ.
стр. 43- 46 - ПЛОДОВИ ОВКУСИТЕЛИ – ДЕЛИПЕЙСТ
стр. 47- 48 - ПЛОДОВИ ПАСТИ ЗА ПЕЧИВА
стр. 49 - ПЛОДОВИ МАСЛЕНИ КРЕМОВЕ
стр. 50 - ПЛОДОВИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ КРЕМОВЕ
стр. 56 - ПЕРЗИПАН и други ЯДКОВИ ПРОДУКТИ
стр. 58- 60 - СУСАМЕН КРЕМ – КАНЕЛОВ КРЕМ, СУСАМЕНА ХАЛВА
стр. 61- 63 - ЯДКОВИ ОВКУСИТЕЛИ-ДЕЛИПЕЙСТ
стр. 72 - ИЗКУСТВЕНИ ШОКОЛАДИ
стр. 73- 76 - ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ/ ТЕЧНИ ШОКОЛАДИ
стр. 80 - ФОНД руаял / БАВАРСКА ОСНОВА
стр. 81- 86 - НЕУТРАЛНИ ЖЕЛЕ И ГЛАСАЖИ - ПЛДОВИ ГЛАСАЖИ И НАПАЖИ
стр. 87 - ГЛАЗУРИ ЗА ПЕЧИВА
стр. 94- 97 - СЛАДКАРСКИ ОВКУСИТЕЛИ – ДЕЛИПЕЙСТ
стр. 98-101 - БЕЗ ЗАХАР ПРОДУКТИ ЗА СЛАДКИШИ
стр.103-104 - СТУДЕНИ, БАВАРСКИ и ДРУГИ КРЕМОВЕ
стр. 105 - БЕШАМЕЛ ЗА ХЛЕБОТВОРЕНИЯ
стр. 106-107 - СМЕСИ ЗА ПАНДИШПАНИ
стр. 108-112 - ХРУПКАВИ СЪСТАВКИ - БИСКВИТИ - КРАМБЕЛС
стр. 113-118 - ФУНИЙКИ – ТАРТИ – ВАФЛИ – ДРУГИ СЛАДКАРСКИ ПРОДУКТИ

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 призведат от вас или като база за идеи и ги отбелязваме с кафяв цвят.
-33 лабораторни подобрители, набухватели, стабилизатори.

При представяне-оферираме 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 апликации с доказан успех по европеиските „сладкопекарни“ са на разположение на клиентите на АЛМА ЛИБРЕ както и възможност за оформяне на конкретни рецепти (tailor made) по изискване на партнъори (обем, тегло, визия, себестоиност). Няколко от тези рецепти са качени в тази оферта като линк-филми (отворете „clic“ върху линк)
Поискайте информация, рецепти, технологий и апликации 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 :

De Luxe line | Magic pastry | Top pastry | сусам отвори | Alma Libre | Top Pastry | Alma Libre | Alma Libre | Alma Libre Viennoiserie | Alma Libre HORECA | Alma Libre | Alma Libre

Beurre francais

ФРЕНСКИ МАСЛА

Elle&Vire

<u>ФРЕНСКИ МАСЛА и МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ ОТ ФРЕНСКИЯ РЕГИОН „БРЕТАН“</u>

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 стара цена – НОВА цена
184030 184031	**ФРЕНСКО масло ЛЕГАЛ-БАРЕТ 82% от регион БРЕТАН от млечна сметана** опаковка по 10к. опаковка по 500гр			**82% масленост, от МЛЕЧНА СМЕТАНА. За всяка готварска и сладкарска употреба.** Вкусът остава интензивен дори след изпичане. Идеално за **viennoiserie**, бисквити, кейкове и солени приложения. **ПОВЕЧЕ ИНФО ТУК**	**✓ ТРАДИЦИОННО ПРОИЗВОДСТВО:** Масло от зряла, прясна сметана, преминала естествена ферментация над 14 часа, произведено по автентичния метод **baratte** (избиване в дървен барабан). **✓ ЛЕСНО ЗА УПОТРЕБА:** Еластична, изключително приятна текстура за лесно влагане в теста, кремове и всякакви сладкарски и кулинарни изделия **✓ БОГАТ ВКУС И АРОМАТ** **✓ 100% НАТУРАЛНО**	НОВО. - **14,70€/к.**
184021	**ФРЕНСКО масло ЕЛЕВИР 82% от регион БРЕТАН от млечна сметана** опаковка по 2500гр.			**Масло от прясна пастьоризирана сметана с 82% масленост от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ. (затворен кръг производство)** **ПОВЕЧЕ ИНФО ТУК и ТУК**	Изключителен продукт с отлична текстура и несравнима еластичност, който се влага лесно и придава на всички кулинарни и сладкарски изделия богат и автентичен вкус на масло. Идеално е за **бисквити за потапяне, паста флора, маслен крем, сладки и солени тарти, мусове, бриош, панетоне** и много други приложения.	21,85€ - **17,20€/к.**
184015 184002	**ФРЕНСКО масло БАУРАЛИЯ 82% от регион БРЕТАН от прясно мляко** опаковка по 1000гр. опаковка по 10кг.			**82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално 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)** **ПОВЕЧЕ ИНФО ТУК и ТУК**	21,85€/к. - **15,99€/к.** 21,85€/к. - **15,10€/к.**
380515	**Натурално масло 82% от ПОЛША** опаковка по 10кг.			**Подходящо за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, и ВСЯКА ДРУГА СЛАДКАРСКА УПОТРЕБА**	**натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от региона на ПОЛША. (затворен кръг производство)**	18,79€/к. - **11,50€/к.**

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 стара цена – НОВА цена
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.**	26,46€ - **23,60€/к.**
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,аерирано за по-лесно влагане във всякакъв вид тесто. висока устойчивост на механично натоварване. С изключителни природни, много силни аромати на краве мляко.Ползвате малка доза, за да придадете вкус и аромат на вашите изделия.**	26,46€ - **23,60€/к.** **По заявка**
184017	**Масло ДЖИ 99,8% разтопено** бидон 16 кг.			**99,8% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. РАЗТОПЕН. За всяка употреба. Много подходящ и удобен за сиропирани (ползвате 100%). Идеален за дребни сладки или друго,**	**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. ползвате до 10% за аромат и вкус.**	26,46€ - **23,60€/к.** **По заявка**

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 стара цена – НОВА цена
184001 184018	масло ЕЛЕВИР 84% 10к. 10бр.плаки по 1кг. плака 1кг.			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“** **ПОВЕЧЕ ИНФО ТУК и ТУК**	21,70€/к. - **18,55€/к.** 21,70€/к. - **18,55€/к.**
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“**	
180117	**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 12оС – 16оС**	11,89€/к. - **10,10€/к.**

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 2008-2026г.

гледайте филми/рецепти:

https://youtu.be/2xCfEKKXH7A
https://youtu.be/G2OgllQ7Rog
https://youtu.be/RGyVPaHvHbc
https://youtu.be/SoaNLbvn

Margarines

МАРГАРИНИ

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 сезонни**.

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, тарти и други употреби**, и серията **„ТВЪРДИ МАРГАРИНИ РУЛ“ за многолистни теста, кроасани и други употреби.**

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

За рецепти, апликации 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
-Фракциониране на мазнини
-Пълна хомогенизациа и узряване
-Консистенция за всички сезони
-Структура като на масло
-20% повече обем при избиване
-Природни аромати
-0% чужди съставки и примеси
-Трайност, природни аромати и богат вкус на крайните изделия

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	МЕКИ МАРГАРИНИ ДРАГСБЕК ДОСТОЕН ЗАМЕСТИТЕЛ НА МАСЛО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА Рафинирани и фракционирани, голям обем, богат аромат и вкус, трайност	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
180101	**Супер рор** **мек маргарин 80%** кашон 2бр.Х 5кг.			**Мек маргарин за сладкарство.** **За кремове, мусове, дребни сладки, кейкове, кифли, козунаци, паста флора, бисквити, петифури и други сладкиши.** **ТРОЙНО РАФИНИРАН И ФРАКЦИОНИРАН**	**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 ТРАНС МАЗНИНИ** **Инфо ТУК**	5,68€/к. - **5,68€/к.** Vegan
180108	**Рор индустри** **мек маргарин 80%** кашон 4бр.Х 5кг.			**Мек маргарин за сладкарство.** **За кремове, мусове, дребни сладки, кейкове, кифли, козунаци, паста флора, бисквити, петифури и други сладкиши.** **ЗА ИНДУСТРУСТРИЯЛНО ПРОИЗВОДСТВО** **ТРОЙНО РАФИНИРАН И ФРАКЦИОНИРАН**	**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 ТРАНС МАЗНИНИ**	5,68€/к. - **5,68€/к.** Vegan
180103	**Супер кейк** **мек маргарин 80%** **с каротин** кашон 2бр.Х 5кг.			**Мек маргарин за сладкарство.** **С каротин, за кейкове, кифли, козунаци, бисквити, петифури и други сладкиши.** **ТРОЙНО РАФИНИРАН И ФРАКЦИОНИРАН**	**Мек маргарин с каротин за много приятен цвят на кейкове, бисквити и др.** **С природни аромати, които остават и след печенето. Придава обем на сладките и краваите. Лек и вкусен!** **БЕЗ ТРАНС МАЗНИНИ**	5,68€/к. - **5,68€/к.** Vegan
180111	**Супер кейк индустри** **мек маргарин 80%** **с каротин** кашон 4бр.Х 5кг.			**Мек маргарин за сладкарство.** **С каротин, за кейкове, кифли, козунаци, бисквити, петифури и други сладкиши.** **ЗА ИНДУСТРУСТРИЯЛНО ПРОИЗВОДСТВО** **ТРОЙНО РАФИНИРАН И ФРАКЦИОНИРАН**	**Мек маргарин с каротин за много приятен цвят на кейкове, бисквити и др.** **С природни аромати, които остават и след печенето. Придава обем на сладките и краваите. Лек и вкусен!** **БЕЗ ТРАНС МАЗНИНИ**	5,68€/к. - **5,68€/к.** Vegan

Alma Libre
Viennoiserie

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.

Dragsbæk

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 стара цена – НОВА цена
180105 180109	**Супер рул / на плаки** **Твърд маргарин 80%** кашон 10бр.Х2кг. **Рул индустри / на плаки** **твърд маргарин 80%** кашон 2бр.Х 10кг.			**Твърд маргарин за производство на многолистни теста, ВИЕНЕЗУАРИ и закуски.** **За идеални резултати предлагат се 4 нива твърдост:** **12 - за температура 10-14оС** **16 - за температура 14-18оС** **20 - за температура 18-22оС** **24 - за температура 22-26оС**	**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 ТРАНС МАЗНИНИ** **ТРОЙНО РАФИНИРАН** **И ФРАКЦИОНИРАН**	5,93€ - **5,93€/к.** Vegan
180107 180114 180113	**Супер кроасан / на плаки** **твърд маргарин 80%** **с каротин.** кашон 10бр.Х2кг. **Кроасан БР** **твърд маргарин 80%** кашон 4бр.Х5кг. **Рул БР** **твърд маргарин 80%** кашон 4бр.Х5кг.			**Твърд маргарин за производство на кроасани, ВИЕНЕЗУАРИ и закуски.** **За идеални резултати предлагат се 4 нива твърдост:** **12 - за температура 10-14оС** **16 - за температура 14-18оС** **20 - за температура 18-22оС** **24 - за температура 22-26оС**	**Маргарин нарязан на плочи с каротин за кроасани и датски сладкиши.** **Притежава отлична пластичност и нежен вкус.** **БЕЗ ТРАНС МАЗНИНИ** **ТРОЙНО РАФИНИРАН** **И ФРАКЦИОНИРАН**	5,62€ - **5,62€/к.** Vegan
180110	**Рул жълт / на платки** **твърд маргарин 80%** кашон 2бр.Х10кг.			**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**	5,62€- **5,62€/к.** Vegan

Whipping cream - milk products

МЛЕЧНА СМЕТАНА-МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

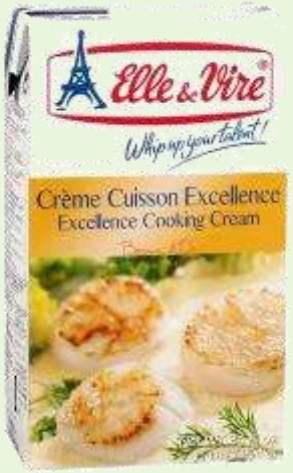
A UNIQUE NATURAL HERITAGE

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.



Elle&Vire®
PROFESSIONNEL

НОРМАНДСКАТА ЛЕГЕНДА НА СМЕТАНАТА

NORMANDY LAND OF CREAM

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	МЛЕЧНИ СМЕТАНИ ЕЛЕВИР ОТ НОРМАНДИЯ – ФРАНЦИЯ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
180301	**Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% -Нормандия.** Стек 12бр. Х 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 ПОВЕЧЕ ИНФО ТУК и ТУК**	8,40€ - **8,40€/лт.**
180302	**Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% -Нормандия. за готварство** Стек 12бр. Х 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. ПОВЕЧЕ ИНФО ТУК и ТУК**	8,40€ - **8,40€/лт.**

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ДРУГИ БЛЕЧНИ СМЕТАНИ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
010535	**Млечна сметана OSM-ЛАЙК 35% -Полша.** Стек 12бр. Х 1 лт.	НОВО!	**Натурална млечна сметана 35% от полша ОТ ПРЯСНО ПОЛШКО МЛЯКО за всяка сладкарска и готварска нужда.**	**Добра обемност, стабилност и вкус. Придава на кремовете приятен млечен вкус и трайност. ОТ ПРЯСНО МЛЯКО**	НОВО - **6,54€/лт.**
010512	**Млечна сметана ПАНА 35% -Италия.** Стек 12бр. Х 1 лт.		**Натурална млечна сметана 35% от Полша ОТ ПРЯСНО ПОЛШКО МЛЯКО за всяка сладкарска и готварска нужда.**	**Добра обемност, стабилност и вкус. Придава на кремовете приятен млечен вкус и трайност. ОТ ПРЯСНО МЛЯКО**	НОВО - **6,35€/лт.**
010533 010534	**Млечна сметана COOPERLAT 35% - Италия.** Опаковка 5 лт. Опаковка 10 лт.	НОВО!	**Натурална млечна сметана 35% от Италия ОТ ПРЯСНО ПОЛШКО МЛЯКО за всяка сладкарска и готварска нужда.**	**Добра обемност, стабилност и вкус. Придава на кремовете приятен млечен вкус и трайност. ОТ ПРЯСНО МЛЯКО**	НОВО - **4,50€/лт.** НОВО - **4,40€/лт.**

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ВСИЧКО ТРЪГВА ОТ МЛЯКОТО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
180308	**Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6% - Нормандия.** Стек 12бр. Х 1 лт.			**Прясно пастьоризирано мляко 3,6%. от Нормандия-Франция** ЗА ВСЯКА УПОТРЕБА	**От Нормандския регион на ЕЛЕВИР прясно мляко в UHT опаковка. Идеално мляко за всяка сладкарска нужда, пяна за кафе и други употреби. ПЪЛНОМАСЛЕНО-ПЪЛНОПРОТЕИНОВО** ПОВЕЧЕ ИНФО ТУК и ТУК	2,80€ - **2,40€/лт.**
180315	**Прясно мляко OSM-ЛАЙК 3,6% -Полша.** Стек 12бр. Х 1 лт.			**Прясно пастьоризирано мляко 3,6%. от Полша** ЗА ВСЯКА УПОТРЕБА	**прясно мляко в UHT опаковка. Много добро мляко за всяка сладкарска нужда, пяна за кафе и други употреби. ПЪЛНОМАСЛЕНО-ПЪЛНОПРОТЕИНОВО**	НОВО - **2,20€/лт.**

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.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПРОИЗХОЖДАЩИ ПРОДУКТИ ОТ МЛЯКО И МЛЕЧНА СМЕТАНА ЕЛЕВИР	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
180305	**Панакота ЕЛЕВИР** Стек 12бр. Х 1 лт.		**Готов крем ПАНАКОТА, приготвен по традиционна италианска рецепта от млечна сметана, пастьоризиран и опакован в UHT опаковка.**	**Много бързо и лесно производство! Отлична сладкарска основа за творчески сладкарски открития**	13,34€/к. - **11,50€/к.**
180303	**Крем брюле ЕЛЕВИР** Стек 12бр. Х 1 лт.		**Готов крем брюле, приготвен по традиционна френска рецепта от млечна сметана, яйчен жълтък, пастьоризиран и опакован в UHT опаковка.**	**Много бързо и лесно производство! Затопляте и сервирате. Отлична сладкарска основа за творчески сладкарски открития** Инфо ТУК	12,57€/к. - **12,57€/к.**
181822	**Крем брюле на ПРАХ** 1к.				11,17€/к. - **11,17€/к.**

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“.

КРЕМ СИРЕНА и СИРЕНА ЗА СЛАДКАРСТВО

АЛМА ЛИБРЕ, основана на натурални френски и гръцки крем сирена,
и италиански ФАБРИ разработки на традиционни италчнски сирена (регато, маскарпоне и др)
разработва непрекъснато сладкарски и хлебарски апликации
с цел новаторски съвременни изкушения

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ ОТ НОРМАНДИЯ - ФРАНЦИЯ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
180306	**ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР 31% Нормандия.** Стек 9бр. Х 1кг.			**Готово крем сирене, с масленост 31%, от прясно КРАВЕ мляко, за всяка сладкарска и готварска нужда.** https://m.facebook.com/watch/?v=465962538055257&_rdr	**Изключително богат вкус! Идеален за сладкарски нужди, чийз крем, сладкиши тип маскарпоне и др. Малка доза - много богат вкус.** Инфо ТУК и ТУК	16,67€/к. - **14,80€/к.**
180311	**Крем сирене АМЕРИКАН ЕЛЕВИР 29,5% Нормандия.** Стек 10бр. Х 1,36 кг.			**Готово крем сирене, с масленост 29,5%, от прясно КРАВЕ мляко, за всяка сладкарска и готварска нужда.**	**Изключително богат вкус! Идеален за сладкарски нужди, чийз крем, сладкиши тип маскарпоне и др. Малка доза - много богат вкус.**	16,67€/к. - **14,80€/к.** 22,66€/1,36к. - **20,13€/1,36к.**
180320	**Крем сирене ФИЛАД 24% Нормандия.** Стек 12бр. Х 1 кг.			Произведено от пастьоризирано мляко и сметана. С високо съдържание на мазнини и практична опаковка от 1 kg, продуктът е отличен избор за сладкарството, производството на сладолед и кулинарията. Идеален за чийзкейк.	**✓ Нежна и кадифено кремообразна текстура** **✓ Богат, свеж и натурален млечен вкус** **✓ Гарантира стабилен и перфектен резултат всеки път** **✓ Лесен за работа и бързо се интегрира във всякакви сладкарски рецепти**	НОВО! **6,96€/к.**
180321	**Крем сирене КРЕМЕТЕ ХОХЛАД 28%** Стек 2бр. Х 3,5 кг.			100% прясно сирене от краве мляко с нишесте от тапиока произведено от HOCHLAND За всяка сладкарска и кулинарна употреба.	**✓ Велурена кремообразна текстура** **✓ Богат, вкус 28% млечни мазнини** **✓ Чист етикет!** **✓ С нишесте т ТАПИОКА** **✓ Бързи резултати, лесен за работа**	НОВО! **7,36€/к.**

КОНДЕНЗИРАНИ НАТУРАЛНИ ОВКУСИТЕЛИ – СИРЕНЕ

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ОВКУСИТЕЛИ ЙОГУРТ и МАСКАРПОНЕ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУОВИНИ	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
182801	**Фабрийогурт 6кг.** FABBRIUOG			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на 100% натурални продукти с 12% натурален традиционен йогурт -Силен кондензиран натурален вкус -Много малка доза (30гр./1000мл мляко) -Винаги стабилно качество.	49,45€/1к. - **54,40€/1к.**
182818	**Ню йорк чизкейк КРЕМСИРЕНЕ** NEW YORK CHEESECAKE			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на 100% натурални продукти с 10% натурален традиционен йогурт -Силен кондензиран натурален вкус -Много малка доза (30-40гр./1000мл мляко) -Винаги стабилно качество.	44,19€/1к. - **44,19€/1к.**
182821	**ЙОГОГРЕКО ЙОГУРТ Симпле 1,2кг.** YOGOGRECCO			Готов смес за производство на сладолед йогурт по студен метод	-основан на 100% натурални продукти с 5% натурален традиционен йогурт и истинско сирене -Силен кондензиран натурален вкус -Винаги стабилно качество.	27,01€/1к. - **27,01€/1к.**
183014	**КЕФИР Симпле 1,3кг.** KEFIR			Готов смес за производство на сладолед йогурт по студен метод	-основан на 100% натурални продукти с 5% натурален традиционен йогурт и истинско сирене -Силен кондензиран натурален вкус -Винаги стабилно качество.	29,96€/1к. - **29,96€/1к.**
182813	**Паматис вкус на СИРЕНЕ 1кг.** PAMATIS			Овкусител на занаятчийски сладолед сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-100% натурален продукт, основан на мляко, захари и жълтъци от яйца -подходящ за производство на сладолед с вкус сирене-маскарпоне. -Много малка доза: 50-60гр/1лт.сладоледена основа	47,46€/1к. - **54,40€/1к.**

HOPLÀ

HOPLA the leader of vegetables creams

РАСТИТЕЛНИ СМЕТАНИ ХОПЛА
ЛИДЕРЪТ НА СМЕТАНИТЕ

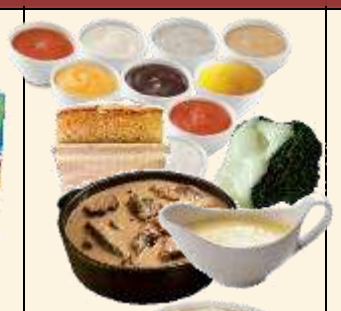
ХОПЛА:достоен заместител на млечната сметана

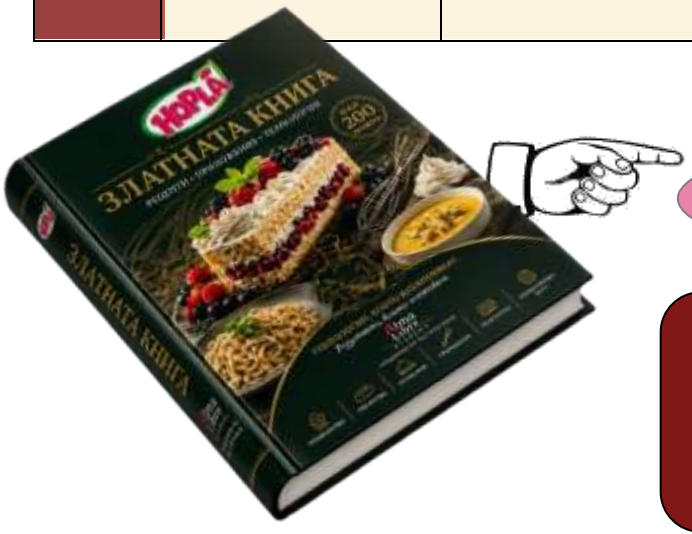
Причините за високото качество :

-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.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ИТАЛИАНСКИ СЛАДКИ СМЕТАНИ ОТ КООПЕРЛАТ-ТРЕВАЛИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
010102 010101 010106	Растителен крем ХОПЛА 26,7% ХОПЛА сладка 0,5 лт. ХОПЛА сладка 1 лт. ХОПЛА сладка 10лт.			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. Инфо ТУК / важно ТУК	3,62€/1 лт. - **4,15€/1 лт.** 21,91€/10лт. - **24,20€/10 лт.**
010506 010520	Растителен СЛАДЪК Крем НЕУТРО 26,7% ПРОФЕСИОНАЛ 1 лт. сладка 26,7% НЕУТРО сладка 26,7% 10 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.	2,20€/1лт - **2,42€/1лт.** 20,02€/10лт - **22,65€/10лт.**

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

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ИТАЛИАНСКИ ГОТВАРСКИ РАСТИТЕЛНИ СМЕТАНИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ТРОЙНО РАФИНИРАНИ, ФРАКЦИОНИРАНИ МАЗНИНИ.	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
010202 010201	**Растителна готварски крем ХОПЛА 28,5%** **ХОПЛА готварска 0,5 лт.** **ХОПЛА готварска 1 лт.**			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.**	4,29€/1 лт. - **4,93€/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 кремова структура (25%+10% мазнини).** **Плътен, много богат вкус и аромат.**	
010527	**Растителна готварска заливка ХОПЛА 23%** **1лт.** **готова за употреба**			ГОТВАРСКА ЗАЛИВКА-КРЕМ с МЪТЕНИЦА ПЛЪТЕН – ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА Велурена структура – изключителен вкус. Основан 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.**	3,55€/1 лт. - **4,10€/1 лт.**



За да прочетете книгата ХОПЛА с представяне на всичките продукти, рецепти и апликации, натиснете ТУК

Поискайте от търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ, безплатно електронната книга на ХОПЛА със стотици рецепти и апликации 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

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 стара цена – НОВА цена
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.	
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.	
010203	**Готварска заливка ХОПЛА КУЗИНА ДА ШЕФ *със зехтин 200мл.*** нехидрогенирани мазнини			***ГОТВАРСКИ КРЕМ СЪС ЗЕХТИН ПЛЪТЕН – ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА Велурена структура изключителен вкус.***	Основан на природни растителни мазнини, с 8,8% НЕХИДРОГЕНИРАНИ кокосови мазнини, и 2,2% маслинов ЗЕХТИН. Почти нулев холестерол : 0,01% Диетичен : само 140 kcal / 100гр.	

НОВО!

МЛЕЧЕН КРЕМ-СМЕТАНА от прясно мляко с 20% млечни мазнини от Италия КООПЕРЛАТ-ТРЕВАЛИ производителя на ХОПЛА

010530	**МЛЕЧЕН КРЕМ-СМЕТАНА 20% 0,2 лт. от прясно мляко**			***ГОТВАРСКИ КРЕМ -СМЕТАНА Готова заливка От прясно мляко подлежи на всеки вид готварка апликация по студен или топъл метод***	Произведен в Италия от КООПЕРЛАТ-ТОРРЕ от ПРЯСНО МЛЯКО с 20% МЛЕЧНИ МАЗНИНИ	

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ИТАЛИАНСКИ СМЕТАНИ БЕЗ ЛАКТОЗА БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ТРОЙНО РАФИНИРАНИ, ФРАКЦИОНИРАНИ, НЕХИДРОГЕНИРАНИ СОЕВИ МАЗНИНИ.	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
010105 011101	**ХОПЛА 20%** **Сладкъци СОЕВ крем** **ВЕГАН ХОПЛА 1 лт.** **БЕЗ ЛАКТОЗА** **БЕЗ ГЛУТЕН** **ПРОФЕШИОНАЛ 20%** **Сладкъци СОЕВ крем** **ВЕГАН 1 лт.** **БЕЗ ЛАКТОЗА** **БЕЗ ГЛУТЕН**	 		**Растителна сметана от палмови рафинирани мазнини (20%) със захар, основана на соеви протеини.** **За декорация, зафилване, ганажи, мусове, сладкарски кремове и всяка сладкарска употреба.** **ВНИМАНИЕ;всичките 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.** **Ползвате, както другите сметани.** **Инфо ТУК**	Vegan 3,63€/лт – **4,20€/1лт.**

100% natural vegetable fats

100% растителни мазнини

Мазнината извадена от всяко растение, има много конкретни и особени функции и много конкретни свойства при приготвяне на определени сладки, хлеботворения или ястия. АЛМА ЛИБРЕ представя серия от 100% натурални растителни мазнини, от различни растения, с цел отлично качество на крайните ви изделия, с природни аромати и индивидуални характеристики и резултати.

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 184918

100% ШОРТЕНИНГ
Палмова мазнина за закуски и хлеботворения
код 180207

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

PREMIUM μμ
BELGIAN CHOCOLATE

ZEUS
КАКАОВО МАСЛО

премиум

НОВО!

100% КАКАОВО МАСЛО
сорт КРИОЛИО / Criollo
Венецуела

Произход на каkаовите зърна: Венецуела
Регион: Sur del Lago

НАТУРАЛНО РАФИНИРАНО

БЕЗ ДОБАВЕНИ РАСТИТЕЛНИ МАЗНИНИ

БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ

ОСНОВНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Светложълт до кремаво-жълт цвят
- Фин, нежен аромат на каkао
- Чист вkус, без страничен привkус
- Твърдо при стайна температура; топи се близо до телесната температура
- Отлична стабилност и кристализация
- Ниска kиселинност и пероkсидно число

ПОДХОДЯЩО ЗА:

шоkоладови изделия, kувертюри, глазури, пралини, ганаши, сладkарски kремове, десерти, сладолед, шоkоладови декорации и спрей покрития. Подходяща за всеkи вид kулинарство.

Подобрява текчшевостта на шоkолада и е подходящо за регулиране на вискозитета при шоkоладови покрития.

ХРАНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ (средни стойности за 100 g):

Енергийна стойност:	3700 kJ / 900 kcal
Мазнини:	100 g
– от kоито наситени мастни kиселини:	58 g
Въглехидрати:	0 g
– от kоито захари:	0 g
Белтъци:	0 g
Сол:	0 g

СЪХРАНЕНИЕ

Съхранение 6–16°C. След kато се отвори, съхранявайте в хладилниkа до 5 дена.

СРОК НА ГОДНОСТ

24 месеца от датата на производство при спазване на препоръчаните условия за съхранение.

ЧИСТО ТЕГЛО 700 г

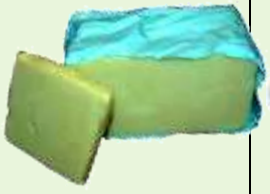
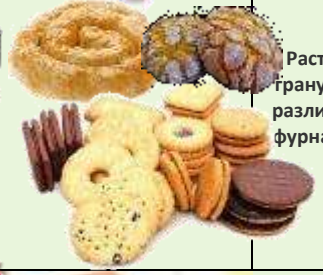
ПРИЛОЖЕНИЕ

Отлично за професионална употреба в сладkарството, шоkолатиерството и kулинарията.

ПРОИЗВОДИТЕЛ И ДИСТРИБУТОР

Производител :
PREMIUM BELGIAN CHOCOLATE
Вносител :
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк, Ул. Зорница 99
тел. 02 9379999

100% НАТУРАЛНО КАКАОВО МАСЛО | СОРТ КРИОЛИО CRIOLLO | ПРОИЗХОД ВЕНЕЦУЕЛА | ПРОФЕСИОНАЛНО КАЧЕСТВО | ПРЕМИУМ КАЧЕСТВО

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	100% РАСТИТЕЛНИ МАЗНИНИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
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 чиабати, гризини, хлеботворения, 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 %, без транс мазнини -Неповторим вкус и аромат	Vegan 12,99€/лт. - **12,99€/лт.** 25,46€/2лт - **25,46€/2лт** 61,75€/5лт - **61,75€/5лт**
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	Vegan 8,08€/лт - **8,08€/лт** 8,33€/лт - **8,88€/лт**
180207	**ШОРТФАТ** **100% палмова мазнина** каш. 4бр.Х5кг.			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.	5,83€/к - **5,83€/к.** Vegan
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.**	7,36€/к - **7,36€/к.** Vegan 8,13€/к. - **8,13€/к.**
184918	**КАКАОВО МАСЛО ПРЕМИУМ „ЗЕФС“** **PREMIUM ZEUS** **100% какаово масло без примеси без добавки 700гр.**			**100% какаово масло без примеси без добавки, без „Е“/ ЧИСТ ЕТИКЕТ** сорт КРИОЛИО. Венецуела	**Какаовото масло на Белгийската фирма ПРЕМИУМцц носи в себе си всичките природни характеристики и натуралните аромати на какаовите плодове от сорт КРИОЛИО** **Венецуела, известния регион Sur del Lago** **ВИДЕО ЗА ВЕЛУРЕНА ГЛАЗУРА ТУК**	**31,80€/700гр.** Vegan

Dragsbæk

НОВО!

ШОРТФАТ 100% - ДРАГСБЕРК

код 180207

100% растителна тройно рафинирана мазнина БЕЗ ВОДА – аерирана.

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

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

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

Предимства

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

from NATURE to YOU

Vegan

от

ПРИРОДАТА

към ВАС

Bakbel

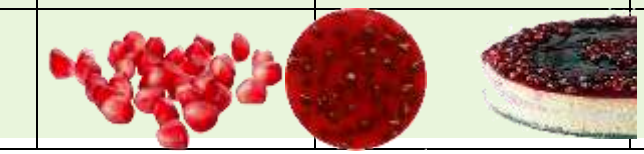
Our fruits Your passion

НАТУРАЛНИ ПЛОДОВЕ В ЖЕЛЕ

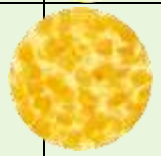
Плодовете е главна суровина за сладкарството! Те трябва да са сочни, цели, както природата ги роди и разви. Белгийската фирма БАКБЕЛ, е европейския лидер за обработване на плодове за сладкарски цели осигурявайки към професионалистите, високо и стабилно качество.

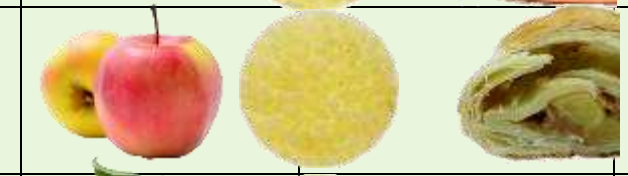
Причините за високото качество :

-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.
Фирмено видео ТУК и ТУК

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЦЕЛИ ПЛОДОВЕ, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ ОПРЕДЕЛЕНИ СОРТОВЕ МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
180428	Черни череши 70% в черешово желе, сорт ПАНТИ ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 6кг. Dark cherry PANTI		70% цели (22мм) калибрирани черни череши, сорт ПАНТИ, в желе от смлени черни череши за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на плодовете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремовете) -Не се променя цветът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.	10,53€/к. - **12,10€/к.**
180437	Червени череши 70% в черешово желе сорт МОНТМОРЕНСИ ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 6кг. Red cherry		70% цели (22мм) калибрирани червени череши, сорт МОНТМОРЕНСИ, в желе от смлени червени череши за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на плодовете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремовете) -Не се променя цветът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.	12,01€/к. - **12,49€/к.**
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 кремовете) -Не се променя цветът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.	12,01€/к. - **12,49€/к.**
180435	Ягода 50% сорт ЛАФРУТА в ягодово желе 6кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ strawberry		50% цели (30мм) калибрирани 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	9,97€/к. - **9,97€/к.**
180443	МАЛИНИ 50% в желе от алини 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	
180451	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	
180444	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	8,46€/к. - **7,45€/к.**
180446	НАР 70 % пюре в плодово желе от нар сорт ЕРМИОНИ ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 6кг. Pomegranate		70% цели (5мм) калибрирани 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	11,47€/к. - **11,47€/к.**

ЦЕЛИ ПЛОДОВЕ, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА				ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ Цели калибрирани плодове в желе от смлени плодове за всяка сладкарска употреба от заводите на БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ	ПРЕДИМСТВА -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 кремовете) -Не се променя цветът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
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	15,49€/к. - **15,49€/к.**
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	11,30€/к. - **11,30€/к.**
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	10,18€/к. - **8,70€/к.**
180454	Портокал 44% сорт МЕРЛИН в желе от портокал 2,7кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ orange				Цели плодове портокал в желе от плод постокал за всяка сладкарска употреба	-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация	9,10€/к. - **7,80€/к.**
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	8,07€/к. - **8,07€/к.**
180455	Манго 50% сорт АЛФОНСО в желе от манго 6к.. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ Mango НОВО!				50% 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	8,89€/к. - **8,89€/к.**

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЯБЪЛКИ, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
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 кремовете) -Не се променя цветът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.	8,04€/к. - **6,90€/к.**
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 кремовете) -Не се променя цветът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.	7,94€/к. - **6,90€/к.**
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 кремовете) -Не се променя цветът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.	
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 кремовете) -Не се променя цветът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.	4,14€/к. - **4,14€/к.**
180834	**ВАРИЕГАТО ПРАСКОВА - ПОРТОКАЛ 3к.**		**Вариегато за риплес на сладолед и всяка сладкарска употреба.** С 36% захаросени парчта 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%, контензиран сок от портокал 6%, пиктин, нишесте от тапиока, коректор на киселиност, натурални аромати.	
189833	**ВАРИЕГАТО СМОКИНЯ 3к.**		**Вариегато 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, захарасани смокини (сушени смокини, захар, сироп от фруктоза, лимонена киселина, натурални овкусители) 10%, контензиран сок от смокини 6%, сушени смокини 5%, пиктин, нишесте от тапиока.	

Vegan

Френската фирма САБАТОН,
от началото на миналия век, 1907г.
започва да събира кестени от
собствените си гори и да ги
обработва
по традиционни процедури както
френските сладкари са работили в
двореца на Мария Антоанета .
Днес френската фирма САБАТОН
по същите технологии от същите
гори осигурява отлично качество
кестени за висше сладкарство.
-ЦЕЛИ КЕСТЕНИ в СИРОП
-ПАСТА ОТ КЕСТЕНИ

КЕСТЕНИ

Причини за високото качество :

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

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	КЕСТЕНИ САБАТОН ЗА СЛАДКАРСТВО И ГОТВАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
182930	**САБАТОН пюре - крем от кестени 40% 1000гр.**			Кестени сорт Ardèche се приготвят на пара и се почистват изцяло. Хомогенизират се със захарни сиропи. Идеален продукт за всяка сладкарска употреба.	40% кестени сорт Ardèche Сортът кастени Ardèche осигурява много високо и стабилно качество. За всяка сладкарска употреба. Природни вкусове и аромати. Без оцветители, консерванти или други чужди примеси.	14,57€/к. - **15,44€/к.** Vegan
182937	**САБАТОН паста (пате) от кестени 58% 1000гр.**			58% смлени изцяло почистени кестени сорт Ardèche, идеално хомогенизирани в паста със захари и натурален екстракт от ванилия.	58% кестени сорт Ardèche Сортът кастени Ardèche осигурява много високо и стабилно качество. За всяка сладкарска употреба. Природни вкусове и аромати. Без оцветители, консерванти или други чужди примеси.	20,65€/к. - **22,65€/к.** Vegan
182939	**САБАТОН Цели кестени (600гр.) в сироп (400гр,) 4000гр.**			Цели кестени сорт Ardèche калибрирани и 100% почистени от люспи в сироп и семена от натурална ванилия.	Цели кестени сорт Ardèche, готови за консумация, идеални за декорация и всяка друга сладкарска употреба.	37,70€/к. - **41,96€/к.** Vegan

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

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

ПЛОДОВЕ В СИРОП

Причини за високото качество :

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

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	АМАРЕНА И ДИВИ ЯГОДИ ФАБРИ ЗА СЛАДКАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА: ЗА ДЕКОРАЦИЯ, ЗА ПЕЧЕНЕ, , ГОТОВИ ЗА КОНСУМАЦИЯ	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
180501	**АМАРЕНА ФАБРИ в сироп, размер 18/20** 3,2кг.			ДИВИ ЧЕРЕШИ / АМАРЕНА за декорация и пълнеж за сладкиши, сладолед и шоколадови бонбони.	Диви череши, 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.	21,11€/к. - **23,11€/к.** Vegan
180508	**ФРАНГОЛОЗА ФАБРИ** диви ягоди в сироп 3,2кг.			ДИВИ ЯГОДИ / ФРАНГОЗОЛА за декорация и пълнеж за сладкиши, сладолед и шоколадови бонбони.	Диви ягоди калибрирани в сироп. Много стабилно качество, изключителен аромат и вкус. 58% плод.	32,93€/к. - **35,53€/к.** Vegan
181207	**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 череши, 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.	Vegan
181206	**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	Vegan

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 БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
181901 181903	**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.**	3,81€/к. - **3,81€/к.** 3,81€/к. - **3,81€/к.** Vegan
181902	**МАРМАЛАД ЯГОДА 12к.**			Висококачествен мармалад произведен по традиционна технология за всяка сладкарска употреба.	**Натурални плодови аромати на ягода, които се запазват и след печене.** **Без оцветители.** **Богат, природен вкус, без изкуствени аромати.**	4,37€/к. - **4,37€/к.** Vegan
182001	**МАРМАЛАД АМАРЕНА**			Висококачествен мармалад произведен по традиционна технология за всяка сладкарска употреба.	**Натурални плодови аромати на амарена ,които се запазват и след печене. Без оцветители.** **Богат, природен вкус, без изкуствени аромати.**	**по заявка** Vegan

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 ПЛОДОВИ 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 ПЛОДОВИ ПЪЛНЕЖИ ЗА ПЕЧИВА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
180419	**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.	Vegan
180420	**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.	10,94€/к. - **10,94€/к.** Vegan
180421	**Ягода филинг** **40% плод** **Кофа 6кг.**			Готов ягодов пълнеж с 23% смлени ягоди и 17% контензиран натурален ягодов сос. Пълните изпечени кроасани донати, кеикове или друго, след печене.	Много стабилен вкусен пълнеж, много бързо производство с винаги гарантиран резултат.	8,68€/к. - **8,68€/к.** Vegan
180422	**Лимон филинг** **16% плод** **Кофа 6кг.**			Готов лимонов пълнеж с 16% лимонов плод.Пълните изпечени кроасани донати, кейкове или друго, след печене.	Много стабилен вкусен пълнеж, много бързо производство с винаги гарантиран резултат.	6,82€/к. - **6,82€/к.** Vegan

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 PROFESSIONNALLE “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“

НОВО!

К1 - 07/01

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 инивационни опаковки с известната прицизност и технология, която само фирмата „ЛЕОНС БЛАН“ познава.

Природен вкус

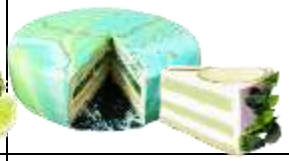
С основна цел: „да се запазят оригиналните природни качества на плодовете“. Следователно добрият вкус е в основата на всяко едно от творенията на марката като ценност и изискване, предавано от поколение на поколение.

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.

Инфо, рецепти, апликации **ТУК**

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ ПЛОДОВИ ПЮРЕТА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
184205	**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°C) (5 дни в хладилник след отваряне)**	Vegan 13,63€/к. - **12,90€/к.**
184206	**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°C) (5 дни в хладилник след отваряне)**	Vegan 17,73€/к. - **17,73€/к.**
184207	**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°C) (5 дни в хладилник след отваряне)**	Vegan 15,83€/к. - **14,83€/к.**
184208	**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°C) (5 дни в хладилник след отваряне)**	Vegan 12,16€/к. - **12,16€/к.**
184209	**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°C) (5 дни в хладилник след отваряне)**	Vegan 24,37€/к. - **24,37€/к.**
184210	**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°C) (5 дена в хладилни след отваряне)**	Vegan 13,31€/к. - **13,31€/к.**
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°C) (5 дена в хладилни след отваряне)**	Vegan 14,85€/к. - **14,85€/к.**

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ ПЛОДОВИ ПЮРЕТА ЗА СЛАДКАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
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)**	Vegan 14,81€/к. - **14,81€/к.**
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)**	Vegan 13,82€/к. - **13,82€/к.**
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)**	Vegan 13,12€/к. - **13,12€/к.**

"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.**

код 184305
диви червени кранбериз
(крана-канадски боровинки)

Цена без ддс 9,50€/к.

Vegan

КАНАДСКИ КРАНБЕРИЗ
OCEAN CRANBERRIES

**За всяка сладкарска, хлебарска
и готварска употреба.**

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

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

ИНФО ТУК и ТУК

ПЪЛНОМАСЛЕНИ КОКОСОВИ СТЪРГОТИНИ – ЗАХАРОСЕНИ ПЛОДОВЕ – ЛИОФИЛИЗИРАНИ БИО ПЛОДОВЕ

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

Буркан 50гр.
цена без ДДС 10,60€/к.

НОВО

ЛИОФИЛИЗИРАНИ БИО МАЛИНИ

Отлична декорация на торти и сладкиши
с много плътен натурален вкус!
-ХРУПКАВИ
-С ПРИРОДНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ
-голяма трайност

Кокосови пълномаслени стърготини

код 090206 опаковка 25кг. цена без ДДС 7,51€/к.
код 090206а опаковка 1кг. цена без ДДС 8,45€/к.

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

код 184306 ПОРТОКАЛОВИ КОРИ на кубчета захаросани 9мм.
обработени с фруктозен гликоз ХРУПКАВИ И СОЧНИ
опаковка 5кг. цена без ДДС 8,85€/к.

код 090247 ПОРТОКАЛОВИ КОРИ на ШАЙБИ захаросани в сироп
опаковка кофа 5кг. цена без ДДС 6,44€/к.
код 090247Б ПОРТОКАЛОВИ КОРИ на ШАЙБИ захаросани БЕЗ сироп
опаковка кашон 6кг. цена без ДДС 6,44€/к.

код 184304 ПОРТОКАЛОВИ КОРИ на ивици захаросани
опаковка 6кг. цена без ДДС 6,44€/к.

код 184303 ЛИМОНОВИ КОРИ на ивици захаросани
опаковка 6кг. цена без ДДС 6,44€/к

код 184301 захаросани ЦЕЛИ ЧЕРЕШИ (без костилка 20/22)
опаковка 5кг. цена без ДДС 9,28€/к

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 увкосители, 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.**

100% ВЕГАН | БЕЗ ЛАКТОЗА | БЕЗ ГЛУТЕН | БЕЗ ОЛИО ОТ ПАЛМИ

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПЛОДОВИ ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА КОНДЕНЗИРАНИ НАТУРАЛНИ ПРОДУКТИ	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
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. /Пастьоризиран продукт/	-основан на натурална ванилия -със семена от шушулки ванилия -доза: до 5% (50гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	26,64€/к - **27,26€/к**
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. /Пастьоризиран продукт/	-23% пюре от пресни ягоди -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	24,92€/к - **24,92€/к**
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. /Пастьоризиран продукт/	-32% пюре от пресни банани -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	23,77€/к - **23,77€/к**
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. /Пастьоризиран продукт/	**-28% пюре от пресни малини -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.**	40,95€/к - **41,90€/к**
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. /Пастьоризиран продукт/	-21% сок от пресни мандарини -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 7-10% (70-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	34,52€/к - **37,28€/к**
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. /Пастьоризиран продукт/	-32% пюре от пресни праскови -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	29,42€/к - **29,42€/к**
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. /Пастьоризиран продукт/	-21% сок от пресни портокали -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 7-10% (70-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	24,75€/к - **24,75€/к**
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. /Пастьоризиран продукт/	-28% пюре от пресни манго -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 7-10% (70-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	34,87€/к - **36,61€/к**

100% ВЕГАН | БЕЗ ЛАКТОЗА | БЕЗ ГЛУТЕН | БЕЗ ОЛИО ОТ ПАЛМИ

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПЛОДОВИ ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА КОНДЕНЗИРАНИ НАТУРАЛНИ ПЛОДОВЕ	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
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. /Пастьоризиран продукт/	-8% пюре от пъпеш -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	27,42€/к - **27,42€/к**
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. /Пастьоризиран продукт/	-35% пюре от кокос и 5% мляко от кокос -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	26,77€/к - **26,77€/к**
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. /Пастьоризиран продукт/	-2,5% лимонов сок -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: до 5% (50гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	34,64€/к - **34,64€/к**
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. /Пастьоризиран продукт/	-48% пюре от амарена -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	31,98€/к - **31,98€/к**
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. /Пастьоризиран продукт/	-16% листа от мента -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: 5% (до 50гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	21,01€/к - **26,80€/к**
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. /Пастьоризиран продукт/	-28% пюре от касис -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	30,47€/к - **30,47€/к**
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. /Пастьоризиран продукт/	-екстракт от български рози -с натурални аромати на български рози -с естествени оцветители -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	36,27€/к - **36,27€/к**
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. /Пастьоризиран продукт/	-28% пюре от горски плодове -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	34,46€/к - **34,46€/к**

100%
АВТЕНТИЧН
А
МАСТИХА

Delipaste
Mastiha

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 1,4к
цена без ДДС 37,57€/к

PREMIUM Alma Libre ПРЕМИУМ PRODUCTS

НОВО!

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

КОД 183108
КАРАМЕЛИЗИРАНИ СМОКИНИ
цена без ДДС 22,24€/к

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.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПЛОДОВИ ОВКУСИТЕЛИ ЗА КЕЙКОВЕ И ПЕЧИВА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НИ НА КОНТЕНЗИРАНИ НАТУРАЛНИ ПРОДУКТИ	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
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** **-Основан на фруктозни захари** **-Много силни портокалови аромати.** **-Богат портокалов вкус.** **-Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.**	22,34€/к - **15,14€/к** Vegan
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** **-Основан на фруктозни захари** **-Много силни лимонови аромати.** **-Богат лимонов вкус.** **-Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.**	Vegan 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.	**-Основан на етерични масла** **-Много силни портокалови аромати.** **-Богат портокалов вкус.** **-Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.**	18,39€/к - **17,34€/к** Vegan
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.	**-Основан на етерични масла** **-Много силни лимонови аромати.** **-Богат лимонов вкус.** **-Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.**	16,32€/к - **15,59€/к** Vegan
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.	**-Основан на етерични масла** **-Много силни ванилови аромати.** **-Богат ванилов вкус.** **-Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.**	40,34€/к - **36,80€/к** Vegan

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 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 БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
183708	**Аромат МАСЛО за кейкове и печива 1к.**			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 -Основан на фруктозни захари -Много силни портокалови аромати. **-Богат портокалов вкус.** **-Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.**	24,08€/к - **22,23€/к** Vegan
183709	**Аромат ЛИМОН за кейкове и печива 1к.**			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 -Основан на фруктозни захари -Много силни лимонови аромати. **-Богат лимонов вкус.** **-Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.**	25,51€/к - **24,10€/к** Vegan
183710	**Аромат ВАНИЛИЯ за кейкове и печива 1к.**			За кейкове, мъфини, пандишпани, бисквити, тарти и всеки вид сладкиш на фурна. Ароматите и вкусовете се запазват за дълго време след изпичане. Доза: само 3-5% върху тестото.	-Основан на етерични масла -Много силни портокалови аромати. **-Богат портокалов вкус.** **-Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.**	27,51€/к - **24,22€/к**
183711	**Аромат АМАРЕТО за кейкове и печива 1к.**			За кейкове, мъфини, пандишпани, бисквити, тарти и всеки вид сладкиш на фурна. Ароматите и вкусовете се запазват за дълго време след изпичане. Доза: само 3-5% върху тестото.	-Основан на етерични масла -Много силни лимонови аромати. **-Богат лимонов вкус.** **-Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.**	27,51€/к - **25,38€/к** Vegan

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 БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
30810	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. **Видео-рецепти ТУК**	6,60€/к - **6,60€/к**
30802	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. **Видео-рецепти ТУК**	7,44€/к - **7,44€/к**

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“

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПЛОДОВИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ СЛАДКАРСКИ КРЕМОВЕ ЗА ВСЯКА УПОТРЕБА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО, МНОГО ВКУСНО И СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
180438	**СЛАДКАРСКИ КРЕМ ЛИМОН термоустойчив** Кофа 6кг.			Готов за употреба лимонов крем за сладкарство с кремова 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)	10,07€/к - **10,10€/к** Vegan
180814	**СЛАДКАРСКИ КРЕМ ПОРТОКАЛ термоустойчив** Кофа 6кг.			Готов за употреба портокалов крем за сладкарство с кремова 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)	10,07€/к - **10,10€/к** Vegan

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

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

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЯДКИ ЗА СЛАДКАРСТВО, ХЛЕБАРСТВО ГОТВАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
90209 90209	**Бадем бланширан филиран суров** Опаковка 1000гр. 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	15,54€ /750гр. - **15,30€ /1000гр.** **ПО ЗАЯВКА** Vegan
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** Vegan
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** Vegan
	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** Vegan
31215	НОВО! **Фъстък крокан КАРАМЕЛИЗИРАН** Опаковка 3кг.			Вкусен фъстик калибриран крокан карамелизиран	Еднакви крокан пзрчета аржентински фъстък карамелизиран по технология на топъл бъздух	7,92€ **/к - 7,92€ /к** Vegan

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 суровини. За рецепти се обърнете към технолозите на фирмата.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПРОДУКТИ ЗА ОРИГИНАЛЕН ФРЕНСКИ МАКАРОН		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
090214	**Бадемово брашно ФИРАНИА** 1кг.			Идеален за ФРЕНСКИ МАКАРОН, ДАКУАЖИ и всяка друга сладкарска хлебарска и кулинарна употреба.	-Сорт FIRANIA, на прах. -Пълномаслен и много вкусен -88% под 220мм. -Пресен -100% почистен Инфо ТУК	15,10€ **/к - 15,10€ /к** Vegan
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.	Vegan

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 търговции технолозите 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 180µм
-Отлично качество и вкус.
-За всяка сладкарка употреба.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ОРИГИНАЛНИ ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ ПРАЛИНИ И ПАСТИ (ПЮРЕ) ОТ ЯДКИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
182941 182941-2	**Шам фъстък ФАБРИ** **Паста шам фъстък 100%** **Делипейст паста 3,6кг.** **Делипейст паста 1кг.**			-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.**	Vegan 107,27€/к - **107,27€ /к**
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.**	56,31€/к - **60,82€ /к** Vegan

Pranut butter | Тахан

с 85-100%

100% тахан

ПРОФЕСИОНАЛНИ
РЕЦЕПТИ ЗА
ФЪСТЪЧЕНО И ТАХАНОВ МАСЛО
натиснете **ТУК**

HERSHEY

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.)
Рецепти за глазури ТУК

КОД 031109 Фъстъчено масло 12,5к. (85%)
Цена без ДДС – 6,99€/к
КОД 031110 Фъстъчено масло 1к. (90%)
Цена без ДДС – 7,39€/к

КОД 021224 Фъстъчено масло 340гр. в буркан

КОД 021225 Фъстъчено масло с парчета фъстъци 340гр. в буркан

КОД 021227 Фъстъчено масло с лешникокакаов крем 340гр. в буркан

КОД 290206 Сусамено масло ТАХАН 3к. (100%)
Цена без ДДС – 6,89€/к
КОД 290318 Сусамено масло ТАХАН 900гр. (100%)
Цена без ДДС 7,22€/900гр.
КОД 290204 Сусамено масло ТАХАН 300гр. (100%)

КОД 181408 / 380158
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 без ДДС – 13,80€/к.

Cooking Marzipan

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 макарон, щолен и всяка друга сладкарска употреба.**

Инфо ТУК и ТУК

030601	**Марзипан за печене АРТЕПАН 2бр. Х 5кг.**	**10,84€/к.**

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

В традиционния класически марзипан, 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 марзипан 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 Информация и рецепти ТУК, ТУК , ТУК и ТУК	17,89€/к

ЗЪРНЕНИ ПЛОДОВЕ-ПРОДУКТИ ЗА СЛАДКАРСТВО И ХЛЕБАРСТВО

Сусамът, макът, дивия черен сусам, конопът и няколко други природни растения, раждат натурални плодове-семена които в кулинарната история на човечеството се превърнаха като основна суровина в сладкарството и хлебарството.
Като първични суровини за поръска върху бисквитите и хлеботворения, обработени като тахан, сусамен крем, сусамено брашно или като готов сладкиш, СУСАМЕНА КАРАМЕЛИЗИРАНА ХАЛВА, природата показва и тук силата си!
АЛМА ЛИБРЕ избра и ви предлага възможно най-високото качество от тези природни суровини.
Десетки рецепти, 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!

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЗЪРНЕНИ ПЛОДОВЕ ЗА СЛАДКАРСТВО И ХЛЕБАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
290305 380266	**Сусам суров бел**ен **от Судан/Етиопия чувал** чувал 25кг. Пакет 1к.			100% бел**ен** измит изцяло почистен сусам за всяка употреба	-Пълномаслен, 54% мазнина -Измит без химикали -влага под 4% -100% калибриран	Vegan 3,95€/к - **3,75€/к** 4,07€/к - **4,07€/к**
290306 380265	**Сусам суров небел**ен **от Судан/Етиопия чувал** чувал 25кг. Пакет 1к.			100% бел**ен** измит изцяло почистен сусам за всяка употреба	-Пълномаслен, 50% мазнина -Фибри 18,9% -влага под 4,5% -100% калибриран	Vegan 3,95€/к- **3,75€/к** 4,07€/к- **4,07€/к**

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.

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.

		ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
290114	сусамена халва ХАИТОГЛУ ванилия 5кг.	
290117	сусамена халва ХАИТОГЛУ ванилия 2,5кг.	26,37€/2,5кг.
290115	сусамена халва ХАИТОГЛУ ванилия/какао 5кг.	
290118	сусамена халва ХАИТОГЛУ ванилия/какао 2,5кг.	26,37€/2,5кг.
290130	сусамена халва ХАИТОГЛУ с фъстъци 5кг.	
290120	сусамена халва ХАИТОГЛУ с фъстъци 2,5кг.	27,46€/2,5кг.
290116	сусамена халва ХАИТОГЛУ с бадеми 5кг.	
290119	сусамена халва ХАИТОГЛУ с бадеми 2,5кг.	29,10€/2,5кг.
290131	сусамена халва ХАИТОГЛУ с шам фъстък 5кг.	
290132	сусамена халва ХАИТОГЛУ с шам фъстък 2,5кг.	35,61€/2,5кг.

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.**	**7,20**€/к.

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
Рецепта за заливки ТУК

„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ в десетки презентации и дегустации към български сладкари, оформи и предлага много апликации 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=Mr6kJtL1Ql8&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!

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. приложения ТУК	**7,20€/к.**

**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.**

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

100% ВЕГАН | БЕЗ ЛАКТОЗА | БЕЗ ГЛУТЕН | БЕЗ ОЛИО ОТ ПАЛМИ

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЯДКОВИ ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ ЯДКИ	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
182913	**Бадеми делипейст 1,35кг.** DELIPASTE ALMONDS			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-основан на натурални бадеми (9,8% бадеми) -доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	27,71€/к - **27,71€ /к**
182911	**Кестени Делипейст 1,5кг.** DELIPASTE MARRONS			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-Паста от кестени със захари -Силен концентрат -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	59,59€/к - **59,59€ /к**
182931	**Орех Делипейст 1,5кг.** DELIPASTE WALNUTS			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-Паста от орехи със захари -Силен концентрат -доза: до 3-5% (30-50гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	**ПО ЗАЯВКА**
182933	**Амарето Делипейст 1,5кг.** DELIPASTE AMARETO		НОВО!	-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-Основан на кайсиеви и бадемови ядки -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	НОВО - **30,03€ /к**
182936	**БУЕНО лешник Делипейст 4кг.** DELIPASTE AMARETO			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-Основан на лешник / 50% -с натурални аромати -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	45,48€/к - **45,48€ /к**
182908	**Шам фъстък концентрат Делипейст 1,5кг.** DELIPASTE PISTACHIO			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-Концентриран овкусител шам фъстък с парчета шам фъстък и други ядки. -доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	29,59€/к - **29,59€ /к**
182943	**Шам фъстък (F) КАШУ, ФЪСТЪК Делипейст 4,1кг.** DELIPASTE PISTACHIO			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	- Концентриран овкусител шам фъстък с парчета шам фъстък и други ядки -доза: до 5-10% (50-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	40,35€/к - **40,35€ /к**
182926	**Фъстък Делипейст 1,35кг.** DELIPASTE PEANUTS			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-Концентриран овкусител фъстък. -доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	37,30€/к - **37,30€ /к**

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

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

НАТУРАЛНИТЕ СЛАДКАРСКИ И ХЛЕБАРСКИ СУШЕНИ ПОДПРАВКИ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

са необходими суровини за достойно производство.

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

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНИ ОВКУСИТЕЛИ И ПОДПРАВКИ ЗА СЛАДКАРСТВО И ХЛЕБАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	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.	Vegan **9,10€./20г.**

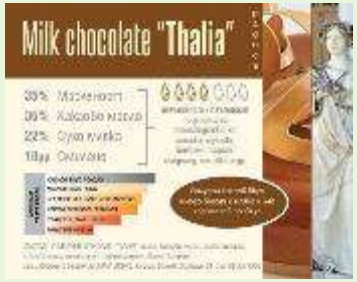
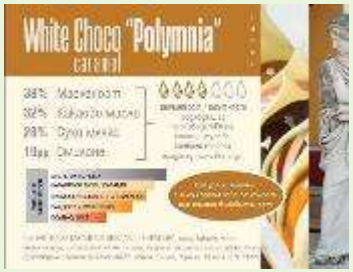
PREMIUM μμ

BELGIAN CHOCOLATE

Отвори проспект ТУК
Видео-рецепти за мусове ТУК
Видео-рецепта за ЧОКОМЕЛОУЗ ТУК

***Всичките шоколади са на калети**
Размер 1см/бр. - тегло 15бр./5гр.
Течливост четвърто ниво
Смилане 11μμ

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	БИТЕР КУВЕРТЮРИ	ПРЕМИУМ μμ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
385600	**НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «ЕРАТО»** **ПРЕМИУМ μμ** **Какао 73%** **Какаово масло 44%** **смилане 11 μμ** опаковка 2к.				**Много силен битер вкус** **с плодов акцент** **и балансирана сладост** **инфо ТУК** **Примерни рецепти ТУК**	Vegan 21,58€/к - **18,77€ /к**
385601	**НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ»** **ПРЕМИУМ μμ** **Какао 65%** **Какаово масло 42%** **смилане 12 μμ** опаковка 2к.				**Силно битер какаов вкус** **с балансиран сладост** **и лек плодов привкус** **инфо ТУК** **Примерни рецепти ТУК**	Vegan 16,56€/к - **13,99€ /к**
385602	**НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО»** **ПРЕМИУМ μμ** **Какао 55%** **Какаово масло 35%** **смилане 13 μμ** опаковка 2к.				**Уравновесен** **битер, нежен какаов вкус** **за всеки професионалист** **инфо ТУК** **Примерни рецепти ТУК**	Vegan 15,29€ /к - **11,87€ /к**

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	КУВЕРТЮРИ	ПРЕМИУМ µµ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
385603	**МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ µµ** **Какао 35%** **масленост 36%** **Сухо мляко 22%** **смилане 11 µµ** опаковка 2к.				**Велурен какаов вкус много богат с мляко и лек карамелов привкус** **инфо ТУК** **Примерни рецепти ТУК, и ТУК**	17,08€/к - **13,90€ /к**
385604	**БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ µµ** **масленост 36%** **Какаово масло 30%** **мляко 23%** **смилане 10 µµ** опаковка 2к.				**много богата млечно-кремова плътност с балансирана сладост** **инфо ТУК** **Примерна рецепта ТУК**	16,56€/к - **14,04€ /к**
385605	**БЯЛ - КАРАМЕЛОВ КУВЕРТЮР «ПОЛИХИМНИЯ» ПРЕМИУМ µµ** **масленост 38%** **Какаово масло 32%** **мляко 28%** **смилане 10 µµ** опаковка 2к.				**Велурена млечно силно карамелова плътност със солена бисквитеност** **инфо ТУК**	18,10€/к - **19,00€ /к**

НОВО!

ПЪЛНОМАСЛЕНО КАКАО „ПРЕМИУМμμ“

100% натурално
пълномаслено какао
за всяка сладкарска употреба
какаово масло 22-24%
смилане 10μμ

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

СЪСТАВ: пълномаслено какао 22-24
Произведено в Белгия за АЛМА ЛИБРЕ
София, Волуяк, Зорница 99, тел 02 9379999
Съхранение и транспортиране:
На тъмно, сухо,чисто и проветриво място
при температура 12-25С

Код 184916
ПЪЛНОМАСЛЕНО КАКАО
„ ПРЕМИУМμμ / 22-24% “ 1к.
23,41€/к без ДДС
100% натурално пилномаслено какао
от 100% почистени и измити какаови зърна
Идеални продукти за всяка сладкарска
или кулинарна употреба

PREMIUM μμ

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

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ТЕРМОУСТОЙЧИВ ШОКОЛАД		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
	ШОКОЛАДОВИ БАТОНИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ			Френски шоколадови батони с 44% какаова маса и 23% какаово масло, специални за печива, пълнеж за кроасани, козунаци и др.	С 44% какаова маса и богат шоколадов вкус. С фракционирано какаово масло за стабилно разтопяване без да се губи натуралния какаов аромат и вкус. Идеални за производство на кроасани с шоколад , cookies и всички видове печива. Не изгарят по време на печенето и запазват първоначалната си форма.	Vegan
181301	36см.-25гр. 44% какао 23% какаово масло, 5кг.					17,36€/к - **13,78€ /к**
181302	36см.-15гр. 44% какао 23% какаово масло, 5кг.					17,36€/к - **13,78€ /к**
181303	8см.-5,55гр. 44% какао 23% какаово масло, 1,6кг.					17,36€/к - **13,78€ /к**
	ШОКОЛАДОВИ КАПКИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ			Френски шоколадови капки с 44% какаова маса и 25% какаово масло, специални за печива, пълнеж за кроасани, козунаци и др.	С 44% какаова маса и богат шоколадов вкус. С фракционирано какаово масло за стабилно разтопяване без да се губи натуралния какаов аромат и вкус. Идеални за производство на кроасани с шоколад , cookies и всички видове печива. Не изгарят по време на печенето и запазват първоначалната си форма.	Vegan
181401	7500бр. 44% какао 25% какаово масло, 5кг.					17,36€/к - **13,78€ /к**
181403	12000бр. 44% какао 25% какаово масло, 6кг.					17,36€/к - **15,30€ /к**

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА			ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
	„ПРЕМИУМμμ“ **БЕЛГИЙСКИ ШОКОЛАДОВИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ ПАРЧЕТА / ЧАНГС** **CHUNKS** **10x10x4мм**		НОВО!	**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.	Vegan
180410	**ЧАНКС** **от БИТЕР шоколад** **какао 48%** **2к**					19,74€/к - **19,74€ /к**
181411	**ЧАНКС** **от МЛЕЧЕН шоколад** **какао 29%** **2к**					20,70€/к - **20,70€ /к**
181412	**ЧАНКС** **от БЯЛ шоколад** **какаоови съставки 25%** **2к.**					20,70€/к - **20,70€ /к**

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		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА :	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
181104	**Изкуствен БИТЕР шоколад ФЛАНДЕРС 15к.**			Изкуствен черен шоколад от белгийската фирма ФЛАНДЕРС, с богат вкус и аромат. Идеален за приготвяне на декорации, пълнежи, глазури и всяка друга сладкарска употреба.	-Палмови мазнини 35%, -Пълномаслено какао 15%, захар 50% -Идеален за шоколадови декорации -За всяка сладкарска употреба -Бързо, лесно и стабилно производство.	11,81€/к - **10,41€ /к** Vegan
0 30808 0 30809	**Изкуствен шоколад в крем АРТЕБИС 5к.**			Изкуствен кремообразен черен шоколад с богат шоколадов вкус и аромат, от натурално какао. За всяка сладкарска употреба.	-Палмови и рапични мазнини -Нискомаслено какао 11,4% -Отличен за глазури и ганажи. -Много добър шоколадов овкусител за сладкарски и баварски кремове. -За всяка сладкарска употреба. **Видео-рецепти ТУК**	7,26€/к - **7,50€ /к** Vegan
	Изкуствен бял шоколад в крем АРТЕБИС 5к.			Изкуствен кремообразен 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. **Видео-рецепти ТУК**	7,60€/к - **7,90€ /к**

ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ-ДЖАНДУЯ

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 висшвто занаярчийски сладкарство.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА :	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
183179	**КАКАО-ЛЕШНИКОВА ПАСТА 5к.** Лешник 65% НОВО!			**Паста с златисто-кафяв цвят и вкусен ядков вкус, с гладка и копринена текстура, която я прави лесна за работа. Лешниковият пралине 65% е подходящ за всички ваши нови и вдъхновяващи сладкарски творения.**	**Приложения:** ганаш, мусове, кейкове, сладкарски изделия, десерти, шоколадови блокчета и пралини балансиран ядков вкус, без да бъде прекалено горчив или прекалено сладък.	**НОВО – 19,05€/к**
183147	**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 сладкасрке употреба.** **Инфо ТУК**	44,71€/к - **44,71€/к**
182917	**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 сладкасрке употреба.** **-Идеален за производство на сладолед**	56,50€/к - **56,50€/к**
182924	**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** **-Изключително силни аромати и вкусове.**	32,82€/к - **36,76€/к** Vegan

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 избра 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		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА :	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
180811	НУПИ КИРИНА Лешник 13%, какао 10-12%, мляко суроватка кофа 12кг.			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.	12,60€/к. - **12,60/к**
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.	10,61€/к - **12,60€/к**
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.	
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.	10,61€/к - **12,60€/к**

КРЕМОВЕ ЗА ПЕЧЕНЕ

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

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ ЗА ПЕЧЕНЕ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : Много икономични кремове	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
180826	**КРЕДИТЕЛА** **4% лешник, 7% какао** **термоустойчив** **кофа 6кг.**			Лешнико-какаов крем КРЕДИТЕЛА се гарантира вдъхновяващи предложения за сладкарство с изключително богат лешников вкус. **ПОДХОДЯЩ ЗА ПЕЧЕНЕ** **Приложения ТУК**	**директно или аериран с масло е идеалният избор за пълнеж или декорация на изискани хлебни и сладкарски изделия, торти и десерти.** **идеален за замразяване и печене, съхранява се отлично както в хладилник, така и извън него, и винаги гарантира стабилен и безупречен резултат.**	**НОВО** – **8,59€/к**
180870-А	**КАКАОВ КРЕМ за печене** **термоустойчив** **шоколадов крем на прах** **чувал 2,5кг.**			термоустойчив пълнеж за кофикейкс, козунаци и всеки вид печиво. **Много стабилен, кремова структура** **Много икономичен** **СПЕЦИАЛНО ЗА ПЕЧЕНЕ** **Приложения ТУК и ТУК**	**НАЧИН НА РАБОТА** КАКАОВ КРЕМ 1000гр. ВОДА 600гр. Хомогенизираме всичките продукти заедно в миксер до пълна хомогенизация и ползваме. в зависимост от тестото Отворете ТУК и ТУК	**НОВО** – **8,90€/к.**

Десетки апликации 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 дистилериите 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.
Инфо ТУК

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	АЛКОХОЛ ЗА СЛАДКАРСТВО И ГОТВАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
182301	**Грант марние 50о ГРАНТ МАРНИЕ Бутилка 1лт.**			Алкохолен концентрат от ГРАНД МАРНИЕ/Франция портокал, 50о. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	69,28€/лт - **77,59€/лт** Vegan
182302	**Чери марние 50о ГРАНТ МАРНИЕ Бутилка 1лт.**			Алкохолен концентрат от ГРАНД МАРНИЕ/Франция череши, 50о. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	69,28€/лт - **77,59€/лт** Vegan
182303	**Бренди 40о ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.**			Бренди престояло в дъбова бъчва минимум 12 години. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	57,44€/лт - **60,80€/лт** Vegan
182304	**Ром 70о (54о) ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.**			100% дестилат РОМ от тръстика (Мартиника) За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	54,87€/лт - **60,80€/лт** Vegan
182305	**Ориндж драй 70о ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.**			Двойна дестилация на сладки кори от портокали, портокали сорт КУРАКАО и мандарини 70о. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	26,55€/лт - **44,46€/лт** Vegan

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	АЛКОХОЛ ЗА СЛАДКАРСТВО И ГОТВАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
182306	**Круша Уйлиамс 60о ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.**			От дестилация на пюре от круши сорт УЙЛЯМС, 60о. Идеален за шоколадови бонбони, чиз кейк и всяка друга гастрономична употреба	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	58,57€/лт - **59,33€/лт** Vegan
182307	**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.	28,68€/лт - **38,12€/лт** Vegan
182308	**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.	54,14€/лт - 60,64**€/лт** Vegan
182309	**Амарето 50о ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.**			От дестилация на горчиви бадеми и кайсиеви ядки, 50о. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	25,61€/лт - **28,70€/лт** Vegan
182312	**Сантос кафе 40о ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.**			Силен алкохолен концентрат (ифизия над 2 дена) без захари за тирамису и всяка друга сладкарска употреба.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	24,85€/лт - **39,31€/лт** Vegan
182311	**Шоколад 70о ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.**			Много силен алкохолен концентрат основан на натурално какао за всяка сладкарска употреба.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	24,23€/лт - **38,10€/лт** Vegan
182310	**Шарлот 70о ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.**			Специално обработен за използване при сладкарски кремове За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	26,31€/лт - **38,00€/лт** Vegan

ЖЕЛАТИН НА ЛИСТА / 100% ORIGINAL GELATINE

Френските и италианските сладкари и готвачи от 17 и 18 век, са използвали сгъстители 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)**	**14,13€ / 500гр**

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 апликации, 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 ПЛОДОВЕ ЖЕЛЕ на БАКБЕЛ е отличното решение, което ви предлага АЛМА ЛИБРЕ. Следва информация.

БАВАРСКА ОСНОВА "ФОНД-БАВАРУАЗ" - РЕВОЛЮЦИЯ В СЛАДКАРСТВО

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 кремовете-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 кокометриа.

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

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.
-Задължителен продукт при всяко замразяване на крем.
-„Заключва“ влагата, осигурява трайност

Инфо **ТУК**

код 180903
ФОНД РУАЯЛ кофа 7к.
Цена без ДДС 13,14€/к.

ИЗКУСТВОТО НА ГЛАЗУРИ - ОСНОВАТА НА ДЕКОРАЦИЯ

Технологиите на ФРЕНСКОТО СЛАДКАРСТО наложени вече по всички сладкари в Европа, диктуват: обратно сглобяване на торти с достойни кремове (баваруажи, креме, мусове, дипломат или други кремови 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.)

код	Описание на продукта	Цена без ДДС стара цена – НОВА цена
180426	**Огледално студено глаже 7 кг. неутрал ФРИЗ - студен метод (66brix), 7 кг.** Готово за използване. Идеално за желиране на тарти, кейкове, торти, пасти и др. Блести продължително като огледало. Отлична реакция във фризер и хладилник. НОВО!	8,61€/к - **7,90€/к** Vegan
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. Инфо ТУК	7,75€/к - **7,75€/к** Vegan

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.

НЕУТРАЛНО ЖЕЛЕ ЗА ГЛАЗУРИ по топъл и студен метод

РЕЦУЛТАТИ / 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.

ИЗКУСТВОТО НА ГЛАЗУРИ - ОСНОВАТА НА ДЕКОРАЦИЯ

код	Описание на продукта	Цена без ДДС
180460-2	ГЛАЖЕ-МИРОР БЯЛ 2,5к (чувал на прах)	НОВО - 9,50€/кг
180461-2	ГЛАЖЕ-МИРОР ШОКОЛАД 2,5к (чувал на прах)	НОВО - 11,95€/кг

НОВО!

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

Видео-рецепта ТУК

Видео апликации ТУК

НАЧИН НА РАБОТА:

Хомогенизираме добре с мулти
1000гр. ГЛАЖЕ-МИРОР
1200гр. вода (100оС)
1200гр. течна гликоза
(препоръчваме: код 181811 - 100% почистена гликоза)
(по желание добавяме цвят)
(по желание добавяме 900-1000гр.
кувертюр ПРЕМИУМ вкус по желание)
Поставяме сместа в хладилника или в стаята
и сваляме температурата на 30-35оС.
Заливаме в/у замразен сладкиш.
Може да съхраним в хладилника
и да ползваме след като
затоплим на 35-38оС в микровълнова.

РЕЦУЛТАТИ / 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 фукционално производство

НАТУРАЛЕН ПРОДУКТ:

Състав: Захар, пъномаслено мляко на прах, оцветител Е170, нишесте, кокосово олио, желатин, сол, аромати.

ИЗКУСТВОТО НА ГЛАЗУРИ - ОСНОВАТА НА ДЕКОРАЦИЯ

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

Bakbel
Our fruits Your passion

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ГОТОВИ ОГЛЕДАЛНИ ГЛАЖЕ ЗА „МИРОР“ ЗАЛИВКИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА :	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
180416	**Огледално студено глаже Мандарина 5 кг.** (40% плод мандарина)			Гъстота 48brix, готова за ползване студена глазура. Предава гланц и вкус, идеална за глазура на торти, пасти, плодове с истински вкус и цвят на мандарина (40% сок мандарини) Идеална за хладилник и фризер.	**-40% натурален сок от мандарини -Готова за употреба по студен метод -Разработвате и по топъл метод -Не изсъхва, не губи гланц -Много вкусна.**	8,72€/к - **8,72€/к** Vegan
180417	**Огледално студено глаже Ягода 5 кг.** (10% плод ягода)			Гъстота 61brix, готова за ползване студена глазура. Предава гланц и вкус, идеална за глазура на торти, пасти, плодове с истински вкус и цвят на ягода.(10% ягоди) Идеална за хладилник и фризер.	**-10% натурално пюре от ягоди -Готова за употреба по студен метод -Разработвате и по топъл метод -Не изсъхва, не губи гланц -Много вкусна.**	9,36€/к - **9,36€/к** Vegan
180418	**Огледално топло глаже кайсия 14 кг.** (40% плод)	НОВО!		**Желе с изключително качество за топъл метод на нанасяне с четка или спрей.** Отличава се с отлична стабилност при замразяване и е идеално за глазиране на **тарти, кейкове, торти, пасти, датски сладкиши, кроасани и пресни плодове.**	✓ Перфектен лъскав външен вид ✓ Изключително дълготраен желеен ефект ✓ Дълга трайност на крайния продукт ✓ Отлична стабилност при нанасяне ✓ Много лесен за употреба ✓ Стабилност при замразяване ✓ В практична опаковка тип контейнер	**НОВО - 7,30€/к**
180423	**Огледално студено глаже Бяло 5 кг.**			Гъстота 66brix, готова за ползване студена глазура. Предава гланц и неутрален вкус, идеална за глазура на торти, пасти и др. Идеална за хладилник и фризер.	**-Плътен бял цвят, основа за оцветяване -Готова за употреба по студен метод -Разработвате и по топъл метод -Не изсъхва, не губи гланц -Неутрален вкус, отлична визия.**	7,21€/К - **7,21€/к** Vegan
180469	**Огледално студено глаже Бяло с ванилия 5 кг.**			**Бяла глазура с ненадминат блясък и деликатен вкус на ванилия, която кара сладкарските творения да изпъкват.** Готовият за употреба продукт е идеален за покритие на сладкарски изделия като **торти, дънери, десерти, сладкиши и др.**	Осигурява пълно покритие както върху **гладки, така и върху релефни повърхности**, като прави крайния продукт по-впечатляващ, блестящ и изключително вкусен. **✓ Стабилна при замразяване ✓ За пълно покритие се затопля до 55°C ✓ Осигурява перфектен блясък ✓ Съдържа натурални аромати**	НОВО - **8,50€/к**

ИЗКУСТВОТО НА ГЛАЗУРИ
ОСНОВАТА НА ДЕКОРАЦИЯ

FABBRI 1905

„НАПАЖ“ наричат в Европа, глазурните открития на италианската фирма ФАБРИ, основани на сгъстители 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 ПЛОДОВИ ЗАЛИВКИ НАПАЖ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
180432	**Напаж Шам Фъстък 4,5 кг.**			Готова за използване глазура за покритие за торти, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.	Загрявате НАПАЖА в микровълнова до 35-45˚С. Заливате върху замразен продукт-20 ˚ С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати. Инфо ТУК	16,62€/к - **16,62€/к** Vegan
180431	**Напаж Ягода 4,5 кг.**			Готова за използване глазура за покритие за торти, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.	Загрявате НАПАЖА в микровълнова до 35-45˚С. Заливате върху замразен продукт-20 ˚ С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати. Инфо ТУК	16,62€/к - **16,62€/к** Vegan
180427	**Напаж Амарена 4,5 кг.**			Готова за използване глазура за покритие за торти, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.	Загрявате НАПАЖА в микровълнова до 35-45˚С. Заливате върху замразен продукт-20 ˚ С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати. Инфо ТУК	15,77€/к - **16,62€/к** Vegan
180459	**Напаж Лимон 4,5 кг.**			Готова за използване глазура за покритие за торти, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.	Загрявате НАПАЖА в микровълнова до 35-45˚С. Заливате върху замразен продукт-20 ˚ С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати. Инфо ТУК	19,63€/к - **16,62€/к** Vegan
180480	**Напаж шоколад 5 кг.** НОВО!			Готова за използване глазура за покритие за торти, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.	Загрявате НАПАЖА в микровълнова до 35-45˚С. Заливате върху замразен продукт-20 ˚ С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати.	10,48€/к - **10,48€/к**

ИЗКУСТВОТО НА ГЛАЗУРИ ОСНОВАТА НА ДЕКОРАЦИЯ

ШОКОЛАДОВИ ГЛАЗУРИ ЗА ТОРТИ

АЛМА ЛИБРЕ обръща специално внимание към глазурите защото, ръководени от френското сладкарство, смятаме че глазурата е основата на декорацията. Имаме 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 варианти готови шоколадови глазури за пряко използване :

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ШОКОЛАДОВИ ГЛАЗУРИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
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 пасти с наситен шоколадов аромат и цвят, отличен гланц и трайност. Не побелява във фризера бързо и лесно производство	18,57€/к. - **18,57€/к** Vegan
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.	8,33€/к - **7,70€/к**
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.	8,99€/к - **7,70€/к** Vegan

ШОКОЛАДОВИ ГЛАЗУРИ за ПЕЧИВА

АЛМА ЛИБРЕ обръща специално внимание към глазурите защото, ръководени от френското сладкарство, смятаме че глазурата е основата на декорацията. Имаме 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 варианти готови шоколадови глазури за пряко използване:

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ШОКОЛАДОВИ ГЛАЗУРИ ЗА ПЕЧИВА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
0 30808	Черен шоколад в крем АРТЕБИС 5к.			Изкуствен кремообразен черен шоколад с богат шоколадов вкус и аромат, от натурално какао. За всяка сладкарска употреба. ИДЕАЛНА ЗАЛИВКА ЗА ПЕЧИВА **Инфо ТУК И ТУК**	-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.	7,26€/к - **7,41€ /к**
0 30809	бял шоколад в крем АРТЕБИС 5к.			Изкуствен кремообразен бял шоколад с богат шоколадов вкус и аромат, от натурално какао. За всяка сладкарска употреба. ИДЕАЛНА ЗАЛИВКА ЗА ПЕЧИВА **Инфо ТУК И ТУК**	-Палмови и рапични мазнини -Обезмаслено мляко -Отличен за глазури и ганажи. -Много добър шоколадов овкусител за сладкарски и баварски кремове. -За всяка сладкарска употреба.	7,60€/к - **7,60€ /к**
180813	ЧОКОСИЛК ЧЕРЕН ШОКОЛАД 12кг.			**Какаов крем за покритие и декорация**, идеален за всички десерти, които се съхраняват извън хладилник, като кекс, козунак, panettone, шоколадов сладкиш, руло, мъфини, cupcakes, еклери, кроасани, понички и др. **Инфо ТУК И ТУК**	Подходящ е и за десерти, които се съхраняват в хладилник, като профитерол и за покритие тип ганаш на торти.Нанася се перфектно, много е стабилен и изсъхва бързо. Изключително лесен е за употреба. Има отличен, богат вкус, покрива идеално и придава дълготраен блясък.	10,13€/к - **10,60€ /к**
180845	КОВЕР СИЛК БЯЛ ШОКОЛАД 6кг. с какаово масло	НОВО!		**Крем с какаово масло за бяло покритие и декорация.** Идеален за декорация на десерти, които се съхраняват извън хладилник, като кекс, василопита, козунак, panettone, руло, бял шоколадов сладкиш, тартове, мъфини, cupcakes, еклери, кроасани и понички. **Инфо ТУК И ТУК**	Подходящ е също за десерти, които се съхраняват в хладилник, както и за покритие тип ганаш на торти. Много лесен за употреба и осигурява отлично покритие. Изключително стабилен е, изсъхва бързо, придава дълготраен блясък и осигурява богат вкус във всички приложения.	НОВО - **10,60€ /к**
180829	КОВЕР ВЕЛУР КАКАО/ЛЕШНИК 6к.			**Крем с какао и лешници за покритие на сладкарски изделия и изискани хлебни продукти.** Идеален за **кейкове, новогодишна пита (василопита), козунак, panettone, шоколадов сладкиш, мъфини, cupcakes, еклери, кроасани, донъти и др.** **Инфо ТУК И ТУК**	Подходящ е също за **десерти за хладилник**, като профитероли, както и за **ганаш при торти**. С впечатляващ блясък, кадифена текстура и уникален богат вкус.	11,83€/к - **10,60€ /к**

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЯЙЧНИ ПРОДУКТИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
182204	**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 идр.)	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. Инфо ТУК и ТУК	13,91€ /к - **13,91€ /к**
182104	**БЛАНС ПАУДЕР ХАЙУИП** **100% сушени белтъци** 2кг.			Белтици 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.	37,74€/к - **26,90€ /к**
182205	**КЛАСИЧЕСКА МЕРЕНГА** CLASSIC MERINGUE 5кг.			Готов за употреба смес за пухкава хрупкава и стабилна меренга, безе 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.	8,55€/к - **7,35€ /к**

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 апликации обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.
Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	СЛАДКАРСКИ ФОНДАН		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
181807 181808	**ФОНДАН АРТОСКРЕМ** Кашон 15кг. Кофа 15кг.			Сладкарски фондан за всяка сладкарска употеба 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.	Vegan 2,99€/к - **2,99€ /к** 3,14€/к - **3,14€ /к**
181812	**ФОНДАН АРТОСКРЕМ ШОКОЛАД** НОВО! Кофа 15кг.			Сладкарски фондан ШОКОЛАД за всяка сладкарска употеба 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.	Vegan НОВО - **4,97€ /к**
181810	**ФОНДАН КОВЕР АРТОСКРЕМ** ЗА ГЛАЗУРИ И ЗАМРАЗЯВАНЕ Кофа 14кг.			Подходящ за всяка сладкарска употреба с бял натурален цвят. Идеален за глазури в/у еклери, , кок, капкейкове, кремови пилнежи на шоколадови бонбони и др. отлична реакция в хладилник и фризер. Рецепти за глазури **ТУК**	ЗА ЗАМРАЗЯВАНЕ: За всеки килограм КОВЕР АРТОКРЕМ добавете 50-100гр. инвертензахар ЗА ХЛАДИЛНИК: За всеки килограм КОВЕР АРТОКРЕМ добавете 30-50гр. вода Затопляте на 45-50оС в микровълнова. хомогенизирате и ползвате.	Vegan 3,42€/к - **3,42€ /к**

Изключително интересни апликации 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 фина пудра захар
без примеси за френски макарон
и всяка друга сладкарска употреба.
Опаковка 5кг.
Цена без ДДС : 17,21€/5кл.

Инфо ТУК

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.

ГЛИКОЗА ЗА СЛАДКАРСТВО / 100% чиста

Код 181811
ГЛИКОЗА МИРОР-МАЕСТРО
100% почистена царевична гликоза
тройно рафинирана
за всяка сладкарска употреба.
Опаковка 12кг. **ново**
Цена без ДДС : 2,15€/к.

ИДЕАЛНА ЗА ГЛАЗУРИ и всяка сладкарска употреба
-Максимална чистота и прозрачност
-Без вкус и аромат
-Тройно рафиниран
-Без никакви чужди частици
-Идеална разтворимост и хомогенност
-Стабилен вискозитет и DE (Dextrose Equivalent)

ОСИГУРЯВА ИДЕАЛНА СТРУКТУРА ЗА ГЛАЗУРИ И ВСЯКА ДРУГА СЛАДКАРСКА УПОТРЕБА

Inverted sugar

Инвертна захар

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

Vegan

код 181806 ИНВЕРТЗАХАР 31,60€/10к.
код 380401 ИНВЕРТЗАХАР 4,60€/1,3к.

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

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 апликации се обадете :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998 Технолози: тел. 878984887, 878257904

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	КАРАМЕЛЕНИ ПРОДУКТИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
181603 **380138**	**ФЛОРЕНТА** 10кг. 500гр			Смес от мед, мляко на прах, глюкозен сироп и др. за производство на флорентини. Инфо ТУК филм/рецепта ТУК	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.	12,10€/к - **12,10€ /к** 6,16€/к - **6,73€/500гр.**
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. Видео инфо ТУК, ТУК , и **ТУК**	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.	10,11€/к - **10,30€ /к** 10,11€/к - **10,30€ /к**
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** **-Разработвате и по топъл метод** **-Не изсъхва, не губи гланц**	8,05€/к - **8,05€ /к**
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** **-Разработвате и по топъл метод** **-Не изсъхва, не губи гланц**	8,05€/к - **8,05€ /к**
180815	**КАРАМЕЛОВ КРЕМ 6к.**			Готов за използване крем основа пълнеж с вкус карамел, подходящ за студен и топъл метод. Подходящ за печене	Гладка и тънка структура, силен усет подходящ пълнеж за торти и други сладки. Леплива консистенция подходящ пълнеж за макарон, бисквитки и др.	9,23€/к. - **7,80€ /к**

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	СЛАДКАРСКИ ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ КАРАМЕЛ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУРОВИНИ	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
180819	**КАРАМЕЛ ТОСКА 5 кг.**			Готов 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.	8,64€/к. - **8,20€ /к**
182958	**Солен млечен карамел 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.**	37,25€/к. - **37,25€ /к**
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.**	33,75€/к - **33,75€ /к**

Карамеления вкус е много обичан в България. В презентациите на АЛМА ЛИБРЕ са представени десетки апликации 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 апликации.
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 овкусителите и ядковите овкусители предлагат и една висококачествена гама от овкусители, основани на натурални продукти с цел засилването на вкуса и аромата на определени сладки.

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.

100% ВЕГАН | БЕЗ ЛАКТОЗА | БЕЗ ГЛУТЕН | БЕЗ ОЛИО ОТ ПАЛМИ

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУРОВИНИ	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
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.	36,26€/к - **31,80€ /к**
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.	34,73€/к - **34,73€ /к**
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.**	38,00€/к - **38,00€ /к**
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.**	21,07€/к - **31,70€ /к**
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.**	34,90€/к - **36,23€ /к**
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.**	25,93€/к - **31,76€ /к**
182912	**Страциателa 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.**	24,14€/к - **24,14€ /к**

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУРОВИНИ	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
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.	47,80€/к - **47,80€ /к**
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.	45,36€/к - **45,36€ /к**
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.	29,24€/к. - **29,24€ /к**

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
182952	**Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ 1500гр.** DELIPASTE NONNA RACHELE	**25,73€/к.**

УВОД/ПРЕДСТАВЯНЕ НА ДЕЛИПЕЙСТ „НОНА РАЧЕЛЕ“ -2,37мин: https://youtu.be/1v-lWuTrg8E
РЕЦЕПТА 1/ КЕКСОВА ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ -10,46мин: https://youtu.be/Hb0uOZhG8Rc
РЕЦЕПТА 2/ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ АМАРЕТИ АСОРТИ -10,59мин: https://youtu.be/N0BTJamAtTA
РЕЦЕПТА 3/ ТОРТА „НОНА РАЧЕЛЕ“ ПРЕМИУМ КРАНЧ -14,07мин: https://youtu.be/uS-DZnUlUzg
РЕЦЕПТА 4/ „НОНА РАЧЕЛЕ“ БИСКВИТИ АМАРЕТИ -3,51мин: https://youtu.be/99QLhSsIfhI

натиснете линковете за информация

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=fS95aKvIocY

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.

ПРОДУКТИ ЗА СЛАДКИ БЕЗ ЗАХАР

Познатата на всички кристална рафинирана захар въпреки, че се произвежда от природни суровини (тръстика или цвекло) всекидневната консумация на голямо количество от нея води до увеличаване на теглото, в много случаи дори до затлъстяване и в резултат на това може да доведе до проблеми със сърцето, образуване на лош холистерол, 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 холистерол или с наднормени килограми), препоръчват специални диети към консуматорите с цел максимално бавно покачване на нивата на глюкозата в кръвта.
Съвременните натурални подсладители , АГАВЕ (натурален сироп от кактуси), както и МАЛТИТОЛ и МАЛТОДЕКСТРИН КСИЛИТОЛ и др. (натурални посладители извлечени от зърнено нишесте или други природни източници), имат много нисък ГЛИКЕМИЧЕН ИНДЕКС и отговарят на съвременни нужди за по здравословно хранене.
АЛМА ЛИБРЕ, ви предлага една голяма гама от суровини БЕЗ ЗАХАР, с НИСЪК ГЛИКЕМИЧЕН ИНДЕКС с цел производство на крайни изделия кейкове, бисквити, торти, тарти сиропирани и др. БЕЗ ЗАХАР. ОТВОРЕТЕ ТУК и ТУК.

Bio agave syrup Mexican

SUGAR FREE

БИО сироп АГАВЕ

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

ГЛИКОЗА	гликемичен индекс	100
КРИСТАЛНА ЗАХАР	гликемичен индекс	65
МЕД	гликемичен индекс	55
КОКОСОВ НЕКТАР	гликемичен индекс	45
МАЛТИТОЛ	гликемичен индекс	40
ФРУКТОЗА	гликемичен индекс	25
БИО СИРОП АГАВЕ	гликемичен индекс	15

	сладост	фруктоза/гликоза
КРИСТАЛНА ЗАХАР	100	50-50
БИО СЪРОП АГАВЕ	160	80-20
КОКОСОВ НЕКТАР	90	50-50

АГАВЕ е натурален подсладител произлизащ от специален сорт кактуси в пустините на Мексико.
От АГАВЕ (Agave tequilana) се произвежда изветното питие ТЕКИЛА.
Много ниския гликемичен индекс (10-15) прави АГАВЕ
много подходящ натурален подсладител за потребители със „захарни проблеми“ или потребители
които желаят да намалят теглото си, защото АГАВЕ не се усвоява от организма, а се елиминира, точно както при
консумацията на фибри. Едновременно с това намалява апетита, защото създава чувство
на удовлетворение и ситост.
АГАВЕ е идеален подсладител за кафе, напитки, сладкартсво и всяка употреба вместо захар.
АЛМА ЛИБРЕ оформи десетки сладкарски апликации за торти, бисквити, кейкове, дребни сладки
с БИО СИРОП АГАВЕ, за да задоволи потребителите ориентирани към здравословно хранене,
потребители с диабетични проблеми или проблеми с наднормено тегло.

НАТУРАЛЕН ПОДСЛАДИТЕЛ сироп от мексиканския кактус АГАВЕ

БИО СИРОП АГАВЕ 100%

КОД 090502 бутилка 1,3к. , цена 11,20€/1,3к. без ДДС

КОД 090501 туба 5,6к. , цена . 42,90€/5,6к. без ДДС

Coconut flower nectar crystals Indonesian

SUGAR FREE

кокосов захар

натурален подсладител от цветовете на кокос

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ		
ГЛИКОЗА	гликемичен индекс	100
КРИСТАЛНА ЗАХАР	гликемичен индекс	65
МЕД	гликемичен индекс	55
КОКОСОВ НЕКТАР	гликемичен индекс	45
МАЛТИТОЛ	гликемичен индекс	40
ФРУКТОЗА	гликемичен индекс	25
БИО СИРОП АГАВЕ	гликемичен индекс	15

	сладост	фруктоза/гликоза
КРИСТАЛНА ЗАХАР	100	50-50
БИО СЪРОП АГАВЕ	160	80-20
КОКОСОВ НЕКТАР	90	50-50

Кокосовия захар (нектар на прах) се получава от сока на цветовете на кокосовата палма, (cocos nucifera) който се събира, пречиства и бавно изпарява до кристализация.
Така се запазва естественият му карамелен вкус и минералният профил.
В сравнение с кристалната захар, той има по-нисък гликемичен индекс и по-балансирано усвояване. За разлика от сиропа от агаве, съдържа по-умерено количество фруктоза. Подходящ е за професионална употреба, тъй като придава дълбочина на вкуса, добра разтворимост и стабилност при термична обработка. Идеален е за десерти, кремове и печива, когато се търси по-естествен и комплексен сладък профил.
(В рецептите ползвате същото количество като на кристален захар)

НАТУРАЛЕН ПОДСЛАДИТЕЛ
кристализиран нектар
от кокосови цветя

кокосов захар (нектар) 100%

КОД 090503 плик 1кг. , цена 6,94€/1кг. без ДДС
КОД 090504 стъклена захарница 100гр. , цена 2,35€/100гр. без ДДС

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПРОДУКТИ БЕЗ ЗАХАР		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО, МНОГО ВКУСНО И СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
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.	9,71€ /к - **10,39€ /к**
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.**	9,99€/к - **11,13€ /к**
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 мъст 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 царевица, амарена 15%, вода, , кондензиран сок от амарена 9%, натурален растителен сгъстител (пиктин), коректор на киселинност, нишесте от тапиока, антиоксидант,натурален цвят от зеленчуци	37,55€/к - **30,90€ /к**
180836	**ДИВИ ЯГОДИ В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ 6к. БЕЗ ЗАХАР**			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 мъст 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 царевица, амарена 15%, вода, , кондензиран сок от амарена 9%, натурален растителен сгъстител (пиктин), коректор на киселинност, нишесте от тапиока, антиоксидант,натурален цвят от зеленчуци	НОВО - **11,51€ /к**
180837	**ЯБЪЛКИ В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ 5,5к. БЕЗ ЗАХАР**	НОВО!		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 мъст 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 царевица, амарена 15%, вода, , кондензиран сок от амарена 9%, натурален растителен сгъстител (пиктин), коректор на киселинност, нишесте от тапиока, антиоксидант,натурален цвят от зеленчуци	НОВО - **7,92€ /к**

SUGAR FREE

PREMIUM Alma Libre ПРЕМИУМ ПРОДУКТИ PRODUCTS

NO SUGAR ADDED

ОСНОВА ЗА БЕЗ ЗАХАРКЕЙК, ПАНДИШПАН, ПЕЧИВА И КУКИС

100% БЕЗ ЗАХАР КЕЙКОВЕ, ПАНДИШПАНИ, ПЕЧИВА

Основа за висококачествени крем кейкове, мъфини, пандишпани, кукис, тарти 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.
8,80€/К

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 090234а
100% царевично нишесте 1кг.

Цена 1,80 €/К
без ДДС

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. Инфо **ТУК**	-Основан на пшенично и картофено нишесте -Работи се по топъл метод. -Работи се по рецепти на нишесте. -Неограничени възможности за сладкарски кремови апликации по топъл метод. -Икономичен (100-120гр./1000гр. мляко) -Много стабилно качество.	**6,90€/к.**

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		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО, МНОГО ВКУСНО И СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
180818	**КРЕМ АЛ-ПРЕМИУМ** **сладкарски крем** **студен метод** **с обезмаслено мляко** **чувал 3к.**	НОВО!		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 -Бързо и стабилно производство - Много богат млечен вкус. - Мека и кадифена структура.	НОВО - **5,95€ /к**
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 С ОБЕЗМАСЛЕНО МЛЯКО -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. Универсален сладкарски крем, основан на картофено нишесте,за всички сладкарски употреби, подходящ за печива и замразяване. **Инфо ТУК**	7,08€/К - **7,08€ /к** 7,29€/К - **7,90€ /к**
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 С ПЪЛНОМАСЛЕНО МЛЯКО -Готов за всяка сладкарска употреба (съдържа захар, пълномаслени млека) -Бързо и стабилно производство (300-400гр. КРЕМ САМБА-1000гр. студена вода) - Много богат млечен вкус. - Мека и кадифена структура. Универсален сладкарски крем, основан на картофено нишесте,за всички сладкарски употреби, подходящ за печива и замразяване С ПЪЛНОМАСЛЕНО МЛЯКО	8,32€/К - **8,32€ /к** 8,57€/К - **9,32€ /к**

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	КЛАСИЧЕСКИ СЛАДКАРСКИ КРЕМОВЕ ОТ НИШЕСТЕ, СЪРЦЕТО НА УСПЕХА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО, МНОГО ВКУСНО И СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
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, тарти, 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.	6,85€/К - **6,85€ /к**
180824 **180825**	**БАВАРСКИ КРЕМ** **готови за употреба** **-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. НОВО!	НОВО - **4,54€ /к** НОВО - **5,45€ /к**
<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 Обработвате в миксер с млечна или растителна сметана, както и със всеки сладкарски крем.	13,74€/К - **13,20€ /к**

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 кремовете.
Основани на картофено нишесте, млечни продукти и растителни мазнини, предлагаме готова смес за много бързо производство с изключителна стабилност и кадифена кремова структира , 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.

КРЕМ БЕШАМЕЛ
КОД 183602 Цена за 25к. - 8,69€/к без ДДС.
КОД 380137 Цена за 3к. - 9,55€/к без ДДС.

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 хлеботворения, солени кейкове или друго.
Печем по рецептата.
Получаваме стабилен и кремообразен солен крем стой стабилен и не изсъхва след печенето.

ВСИЧКО ТРЪГВА ОТ БРАШНОТО

**Брашното е главната суровина за хляба и историята му се губи във връзка със развитието на историята на човека.
Смесването на брашното с яйца, мляко, захар създаде серия от „сладки хлябове“ които французите ги нарекоха „ПАН-ДЕ-СПАН“, а скандинавците „КЕЙК“.
Постепенно професионалистите забелязаха, че брашната с по-малко глутен, с по-голяма кокометрия и повече еластичност, особено пшеничните (но не по-малко и другите брашна като дурум, царевични и т.н.), в комбинация със специални видове натурално нишесте създават качествени условия за ново поколение пандишпани, ефирни, пухкави, много здрави, с натурални аромати и вкусове.
АЛМА ЛИБРЕ разполага със специални натурални брашна за сладкарство от МИЛИ ХАЛКИДИКИС и може да предостави технологии за производство на оригинални френски рецепти за кейкове и пандишпани (Кулиер, Женуа, Сампле бретон, Пате а сигарет и др.), но успоредно с това, предлага и готови продукти от НОВО ПОКОЛЕНИЕ, смеси от брашна обработени от мелниците, специално, в зависимост от характера на крайния продукт който желаем.**

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПАНДИСПАНИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО И ВИНАГИ СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО.	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
180698	**ПРЕМИУМ смес за пандишпан ванилия 3к.**			Смес за ванилов пухкав пандишпан, готов за употреба.Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, емулгатори. обезмаслено мляко на прах, набухватели,аромати.	Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура. Не се рони. Изключителен аромат и вкус. Подходяща за замразяване. Ползвате пресни яйца.	НОВО - **4,72€**
180699	**ПРЕМИУМ смес за пандишпан шоколад 3к.**			Смес за шоколадов пухкав пандишпан, готов за употреба.Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, какао на прах (5,5%), емулгатори, набухватели, обезмаслено мляко на прах, аромати, сол.	Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура. Богат шоколадов вкус. Не се рони. Изключителен аромат и вкус. Подходяща за замразяване. Ползвате пресни яйца.	НОВО - **6,22€**

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	Ефирни ПАНДИСПАНИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО И ВИНАГИ СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО.	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
180701 380102	**СУПЕР БИСКУЙТ** Ванилов пандишпан 25кг. 3кг.			Смес за ванилов пухкав пандишпан, готов за употреба.Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, емулгатори. обезмаслено мляко на прах, набухватели,аромати.	Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура. Не се рони. Изключителен аромат и вкус. Подходяща за замразяване. Ползвате пресни яйца. Инфо **ТУК**	5,05€/к. - **5,22€/к** **5**,20€/к. - **5,38€/к**
180703-2 380104-2	**ПРЕМИУМ ЧОКОУЙТ** Шоколадов пандишпан 10к. 3кг.			Смес за шоколадов пухкав пандишпан, готов за употреба.Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, какао на прах (5,5%), емулгатори, набухватели, обезмаслено мляко на прах, аромати, сол.	Смес за пандишпан с пухкава и плътна структура. Богат шоколадов вкус. Не се рони. Изключителен аромат и вкус. Подходяща за замразяване. Ползвате пресни яйца. Инфо **ТУК**	5,84€/к - **5,84€/к** 6,02€/к – **6,82€/к**
180734 380124	**ДУО КАПСЕЛМИКС** **Гъбест пандишпан** **20кг.** 3кг.			Смес за пухкав, гъбест пандишпан , руло, кок и др. Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, набухватели, пълномаслено мляко на прах, гликозен сироп, емулгатори, брашно от хмел, сол, стабилизатор.	Смес за пандишпан, руло, бишкоти и др. Идеална, също така, за кексчета с отлична бухнала структура, с възможност за сиропиране без деформация. Много бързо и винаги стабилно производство. Гледайте филм/рецепта: https://youtu.be/BKk1PmH5eVk	6,18€/к - **6,10€/к** 6,37€/к - **6,71€/к**
180714 380112	**ШУПАСТЕМИКС** за еклери, шу и др. 15кг. 3кг.			Специална смес за су и еклери. Състав: Палмово олио, царевично и пшенично нишесте, гликозен сироп, пшенично брашно, модифицирано нишесте, набухватели, сол, аромати.	Смес за производство на еклери по студен метод. Бързина и улеснение при употребата в производството. Винаги стабилно качество. Гледайте филм/рецепта: https://youtu.be/p2_xM8rPA-U	9,72€/к - **9,72€/к** 10,01€/к - **10,30€/к**

УСПЕХЪТ ЗАПОЧВА ОТ КАЧЕСТВОТО

- само за 5мин.
- перфектна текстура и вкус
- постоянно качество
- по-високи печалби

Само малка част от богатата гама професионални пълнежи ALMA LIBRE.

лешникокакаови кремове, пълнежи и пралини

сусамови и бадемови кремове

кестенови и фъстъчени кремова

над 30 видове плодове в желе

плодови и бисквитени кремове

над 50 видова поръшки и декорации

КОД			СМЕСИ ОТ БРАШНА (60 µm) ЗА „КРЕПАРИА“	ОПАКОВКА	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ
180745	**ГОФРЕТИ МИКС готов за употреба 2к.**		**ГОФРЕТА МИКС е готова смес за бързо и лесно приготвяне на перфектни гофрети.** Благодарение на специално подбраните и фино смлени (60 µm) високопротеинови брашна (11,9% протеин), оптималното съдържание на **фракционирани растителни мазнини (16%)** и висококачествените яйца на прах 6,9%, **ГОФРЕТА МИКС** гарантира винаги отличен резултат – **златисти, пухкави и изключително вкусни гофрети, хрупкави отвън и с богата, мека и плътна вътрешност благодарение на специалните мазнини .** **Начин на приготвяне:** Смесете 1 кг ГОФРЕТА МИКС **с** 1 л вода и разбъркайте около **5 минути**, докато получите хомогенна смес. Изсипете 70–100 г върху предварително загретите плочи на гофретника и печете **3**–4 минути**.**	2К.	**5,59€/к.**
180746	**ПАЛАЧИНКИ МИКС готов за употреба 2к.**		**ПАЛАЧИНКА МИКС е готова смес за бързо и лесно приготвяне на перфектни палачинки, крепове и панкейкове.** Благодарение на специално подбраните и фино смлени високопротеинови брашна (60 µm, 13,3% протеин), оптималното съдържание на фракционирани растителни мазнини (6,8%), висококачествените яйца на прах (6,9%) и пълномасленото мляко на прах, ПАЛАЧИНКА МИКС гарантира винаги отличен резултат. **Получавате тънки, еластични и изключително вкусни палачинки с професионално качество – без напукване, без разкъсване, с лесно сгъване и винаги еднакъв резултат.**Сместа не залепва, изпича се равномерно, образува естествен златист цвят и нежна кадифена текстура. Начин на приготвяне: Смесете 1 кг ПАЛАЧИНКА МИКС с 1,3 л вода и разбъркайте около 5 минути, докато получите хомогенна смес. Изсипете около 125 г върху предварително загретите плочи и печете около 1 минута от всяка страна.	2К.	**4,29€/к.** **.**

БИСКВИТЕН ПРАХ И ПАРЧЕТА (крамбълс) – ХРУПКАВА СЛАДКАРСКА ОСНОВА

Хрупкавостта на парченцата изпечени бисквити създава **плътно и деликатесно усещане**, което обогатява структурата на всеки сладкарски продукт. Тя ангажира потребителя, като го кара да задържи хапката по-дълго в устата, да разчупи текстурата и да се наслади на **по-интензивно освобождаване на аромати и вкус**.

✓ **ОСНОВА / BASES: готова хрупкава основа**, подходяща както за база, така и за вътрешен слой във всякакви десерти.

✓ **ДЕКОРАЦИЯ / COATING:** За оптимална хрупкавост препоръчваме **леко доизсушаване при 130–150°C за 10–20 минути**.

✓ **ХРУПКАВИ КРЕМОВЕ / COOKIE FILLINGS: хомогенизират се отлично с пралини и кремове на маслена основа**

✓ **ДОБАВКА / REFORMED PRODUCT** Идеална добавка към: теста за печене,кремове на маслена основа**.**

☎ За повече информация се обърнете към технолозите на **АЛМА ЛИБРЕ** 0878984887, 0878257904

КОД	БИСКВИТЕНИ КРАМБЪЛС		бр./к.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
	бисквитки №1 – НА ПРАХ (за всяка сладкарска употреба)		10К.	
230050	**БЯЛ**			**3,65€/к.**
230051	**КАФЯВ**			**3,65€/к.**
230052	**ЧЕРВЕН**			**4,35€/к.**
230053	**ЧЕРЕН**			**4,35€/к.**
	бисквитки №2 (2-4мм) малки парчета (за всяка сладкарска употреба)		5К.	
230054	**БЯЛ**			**4,65€/к.**
230055	**КАФЯВ**			**4,65€/к.**
230056	**ЧЕРВЕН**			**6,60€/к.**
230057	**ЧЕРЕН**			**6,60€/к.**
	бисквитки №3 (4-8мм) - на средни парчета (за всяка сладкарска употреба)		5К.	
230058	**БЯЛ**			**4,10€/к**
230059	**КАФЯВ**			**4,10€/к.**
230060	**ЧЕРВЕН**			**6.60€/к.**
230061	**ЧЕРЕН**			**5.80€/к.**

КОД	БИСКВИТЕНИ КРАМБЪЛС		бр./к.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
230062 230063 230064	бисквитки №4 (9-20мм) - на големи парчета (за всяка сладкарска употреба) БЯЛ КАФЯВ ЧЕРЕН		5К.	3,65€/к. 3,65€/к. 5,40€/к.
230065 230066 230067	бисквитки – капки (4-8мм) (за всяка сладкарска употреба) БЯЛ КАФЯВ ЧЕРЕН		5К.	3,80€/к. 3,95€/к. 5,30€/к.
230068 230069	декоративни бисквитки – КАРАМЕЛИЗИРАНИ МАЛКИ ПАРЧЕТА №2 (9-20мм) (за всяка сладкарска употреба – ИЗОЛИРАНИ- не поемат влага) БЯЛ ЧЕРЕН		7К.	6,80€/к. 9,70€/к.
230070	СИТНИ №3 (4-8мм) парчета черни бисквити с крем пълнеж за всяка сладкарска употреба		7К.	6,30€/к.
230071	СРЕДНИ №2 (2-4мм) парчета черни бисквити с крем пълнеж за всяка сладкарска употреба		7К.	7,70€/к.
230072	ЕДРИ №1 парчета черни бисквити с крем пълнеж за всяка сладкарска употреба		7К.	4,70€/к.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	СПЕКУЛУС БИСКВИТИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
300200 300200-2	СПЕКУЛУС (Белгия) КРАМБЪЛС 2-6мм 10к. 3к.	НОВО!		Хрупкаяи парчета бисквити за всяка сладкарска употреба. Идеални за украса и хрупкави пълнежи или основи.	**Добавя се във всяка сладкарска рецепта, за да засили контраста на вкусовете и да предаде хрупкава текстура. Идеален пълнеж, за да предаде хрупкава структура и невероятна поръска върху всеки сладкиш придавайки вкус и изискан вид.**	Vegan 8,60€/к - **9,30€/к** 8,80€/к - **10,25€/к**
300220-2 300220-3 300220-4 300220-5	СПЕКУЛУС (Австрия) КРАМБЕЛС 3к. некалибриран 3к. калибриран 2-4мм 3к. калибриран 4-8мм 3к. калибриран 9-20мм	НОВО!		Хрупкаяи парчета бисквити за всяка сладкарска употреба. Идеални за украса и хрупкави пълнежи или основи.	**Добавя се във всяка сладкарска рецепта, за да засили контраста на вкусовете и да предаде хрупкава текстура. Идеален пълнеж, за да предаде хрупкава структура и невероятна поръска върху всеки сладкиш придавайки вкус и изискан вид.**	Vegan **6,20€/к** **8,40€/к** **7,90€/к** **7,60€/к**
300221	СПЕКУЛУС МИКС смес за бисквити и крамбелс спекулус 3к.	НОВО!		Готов смес за производство на СПЕКУЛУС бисквити състав: специално сладкарско брашно, набухватели (сода,бейкин паудер), смес от 12 подправки (канела, карамфил, индийски орех, кимион, бахар, джинджифил и др.)	**Произвежда се бързо и лесно с маргарин (или масло) бял и кафяв захар. Натрошавате и ползвате или съхранявате с трайност 3 месеца** **видео-рецепта ТУК**	**2,90€/к.** Vegan

За повече информация се обърнете към технолозите на **АЛМА ЛИБРЕ**
0878984887, 0878257904

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ХРУПКАВИ ОСНОВИ	feuilletine	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
300201	**ФЮЛЕТИН** **Пате а сигарет трохи карамелизирани опаковка 2,5кг.**			Вафлени карамелизирани със захар и млечни продукти хрупкави люспи. Готово за употреба.	**Добавя се във всяка сладкарска рецепта, за да засили контраста на вкусовете и да предаде хрупкава текстура.** **Идеален пълнеж, за да предаде хрупкава структура и невероятна поръска върху всеки сладкиш придавайки вкус и изискан вид.**	15,65€/к - **15,65€/к**
300230	**ФЮЛЕТИН ЛАЙТ** **Пате а сигарет трохи карамелизирани опаковка 2кг.**			Фино натрошени «пате а сигарет“ трохи с изключително лека и хрупкава текстура, идеални за да добавите приятно „кранч“ към всеки десерт.	Идеален за: ✓ Основи за торти, пасти и тарти ✓ Смесване с пралини, шоколад или кремове за пълнеж ✓ Поръсване върху десерти, трюфели или сладолед за допълнителна хрупкавост	**12.10€/к**
300231	**Пате а сигарет трохи опаковка 2,5кг.**			Фино натрошени «пате а сигарет“ трохи с изключително лека и хрупкава текстура, идеални за да добавите приятно „кранч“ към всеки десерт.	Идеален за: ✓ Основи за торти, пасти и тарти ✓ Смесване с пралини, шоколад или кремове за пълнеж ✓ Поръсване върху десерти, трюфели или сладолед за допълнителна хрупкавост	**10,30€/к**
300232	**вафлени трохи опаковка 2кг.**			Фино натрошени вафлени трохи с изключително лека и хрупкава текстура, идеални за да добавите приятно „кранч“ към всеки десерт.	Идеален за: ✓ Основи за торти, пасти и тарти ✓ Смесване с пралини, шоколад или кремове за пълнеж ✓ Поръсване върху десерти, трюфели или сладолед за допълнителна хрупкавост	**7,60€/к**
300233	**Гофретени трохи опаковка 2,5кг.**			Фино натрошени гофретени трохи с изключително лека и хрупкава текстура, идеални за да добавите приятно „кранч“ към всеки десерт.	Идеален за: ✓ Основи за торти, пасти и тарти ✓ Смесване с пралини, шоколад или кремове за пълнеж ✓ Поръсване върху десерти, трюфели или сладолед за допълнителна хрупкавост	**7,60€/к**
300234	**Бисквитени трохи опаковка 2,5кг.**			Фино натрошени бисквитени трохи с изключително лека и хрупкава текстура, идеални за да добавите приятно „кранч“ към всеки десерт.	Идеален за: ✓ Основи за торти, пасти и тарти ✓ Смесване с пралини, шоколад или кремове за пълнеж ✓ Поръсване върху десерти, трюфели или сладолед за допълнителна хрупкавост	**7,60€/к**

АЛМА ЛИБРЕ, ви предлага оригинални белгийски продукти LOTUS от производителя LOTUS BISCOFF по оригинални рецепти от 1932г.

КОД	ПРОДУКТИ ЛОТУС	СНИМКА НА ПРОДУКТА	ПРИМЕРНА АПЛИКАЦИЯ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС стара цена – НОВА цена
180841	**ЛОТУС БИСКОФ Бисквитени крамбелс 750гр.**			Натрошена бисквита с многостранно приложение, **постоянно хрупкава**. Идеална за основа и декорация на **чийзкейкове, торти и сладолед**.	**Оригинален, традиционен вкус и структура с гаранцията на белгийската фирма BISCOFF. Стабилност и наслада за всяка сладкарска употреба.**	**8,70€/750гр. (11,60€/1000гр.)**
180842	**ЛОТУС БИСКОФ Бисквити 250гр.**			Оригиналният **speculoos** с уникален **карамелизиран вкус** и **хрупкава текстура**. Предлага се в удобна опаковка **250 г**, осигуряваща по-голяма свежест.	**Оригинален, традиционен вкус и структура с гаранцията на белгийската фирма BISCOFF. Стабилност и наслада за всяка сладкарска употреба.**	**2,69€/бр./250гр. (8гр./1бр. бисквита ЛОТУС)**
180840	**ЛОТУС БИСКОФ Бисквитен Крем Smooth 8кг**			Готов за употреба продукт с **58% Biscoff** и **автентичен, неповторим вкус на speculoos**, с отлична стабилност при употреба и след размразяване. За оптимална течливост се препоръчва загряване до **40–50°C**.	**Оригинален, традиционен вкус и структура с гаранцията на белгийската фирма BISCOFF. Стабилност и наслада за всяка сладкарска употреба.**	**10,60€/к.**
180843	**Бисквитен Крем СПЕКУЛУС креми Smooth 5кг** НОВО!			Добавете вкуса на Спекулоос към вашите сладкарски изделия и създайте **спек-такулярни** торти, бисквити, донъти, гофрети и още много с готовата за употреба гама Спекулоос! За всяка сладкарска употреба!	Готово за употреба Текстура на паста (лесна за нанасяне) Стимулира креативността Информация **ТУК**, **ТУК** и **ТУК**	**ново - 9,80€/к.**

ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ

По технология на „пукане във фурна“ (oven popping), изсушаване и едновременно обработване с ечемичен малц и захар се получават много вкусни и хрупкави оризови ядки, известни в щатите още от началото на миналия век (1927г). ХРУПКАВИТЕ ОРИЗОВИ КРИСПИ, освен че са много вкусни, имат изключително здравословни характеристики. По природа съдържат: Желязо, витамин С, Е , А, В6, В2, В1, В12 и D.
Тази природна здравословна комбинация, освен че засилва имунната система осигурява антиоксиданти и хранителни вещества необходими за здравото на цялото семейство.
С новия продукт „ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ“ се отваря една нова глава в сладкарството.
Освен серия от рецепти за хрупкави барс, (с карамел „ТОСКА“ код 180819 или с маршмелоу бонбони)
АЛМА ЛИБРЕ представя рецепти за френски торти и сладки с оризови криспи, които ще ентусиазират малките и възрастните Ви клиенти.
Обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998. Технолози: тел.0878984887, 0878257904

ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ (1к./5лт.)
код 090237 (опаковка 10к./50лт.) цена без ДДС 4,50€/к
код 090238 (опаковка 2к./10лт.) цена без ДДС 5,20€/к

180828	**ночиола бианко оризов криспи** кофа 5кг.			Състав: захар, мазнини (масло карите, рапично олио, оризови криспи (оризово брашно, захар, ечемичен малц, сол), млечна суроватка, лешници 7%, обезмаслено мляко 3,8%, пълномаслено мляко 1,7%, емулгатор Е322, аромати.	ХРУПКАВ оризов лешников крем готов за всяка сладкарска употреба. Идеален пълнеж за бондони	12,37€/к - **12,37€/к**
180827	**ночиола шоколад оризов криспи** кофа 5кг.			Състав: захар, мазнини (масло карите, рапично олио, оризови криспи (оризово брашно, захар, ечемичен малц, сол), млечна суроватка, лешници 6%, обезмаслено мляко 3,8%, какао на прах, пълномаслено мляко 1,7%, емулгатор Е322, аромати.	ХРУПКАВ оризов лешников крем готов за всяка сладкарска употреба. Идеален пълнеж за бондони!	12,37€/к - **12,37€/к**

СЛАДКИ И СОЛЕНИ ТАРТИ готови за ползване

Със суровините които предлага АЛМА ЛИБРЕ и с технологиите развити в ,АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ с натурални брашна и първични суровини или със готови смеси от „ново поколение“ може да произведем тарти, тарталетки, бисквитени или вафлени основи, фигури, фунийки или друго.
За колеги които нямат достатъчно време или съответното съоръжение, предлагаме ГОТОВИ РЕШЕНИЯ.

КОД	КЛАСИЧЕСКИ БИСКВИТЕНИ ТАРТИ		бр./к.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
220101 **220201**	**Сладка тарта ГОНДОЛА малка** вис.20мм-дълж.68мм **Солена тарта ГОНДОЛА малка** вис.20мм-дълж.68мм		400бр/каш	**21,32€/400бр** **21,32€/400бр**
220102 **220203**	**Сладка тарта ГОНДОЛА малка** вис.23мм-дълж.110мм **Солена тарта ГОНДОЛА малка** вис.23мм-дълж.110мм		150бр/каш	
220115	**Сладка тарта КРЪГЛА малка** вис.21/30мм-диаметър 38мм		300бр/каш	**21,75€/300бр**
220116	**Сладка тарта КВАДРАТНА вис.21мм-размер 45х45мм**		200бр/каш	**25,40€/200бр**
220103 **220202** **220105**	**Сладка тарта No 1 БИШКОТИНИ КРЪГЛА малка (зъби)** вис.18мм-дълж.40/52мм **Солена тарта No 1 БИШКОТИНИ КРЪГЛА малка (зъби)**.18мм-дълж.40/52мм **С МАСЛО тарта No 1 БИШКОТИНИ КРЪГЛА малка (зъби)** вис.18мм-дълж.40/52мм		400бр/каш	**23,5€/400бр.** **23,5€/400бр.** **38€/400бр.**
220117 **220118** **220119**	**Сладка тарта No 1 БИШКОТИНИ КРЪГЛА малка (права)** вис.18мм-дълж.40/52мм **Солена тарта No 1 БИШКОТИНИ КРЪГЛА малка (права)**. вис.18мм-дълж.40/52мм **Сладка тарта No 1 ЧЕРВЕНА КРЪГЛА малка (права)** вис.18мм-дълж.40/52мм		400бр/каш	**23,5€/400бр.** **23,5€/400бр.** **41,60€/400бр.**
220104 **220120** **220121**	**Сладка тарта No 2 БИШКОТИНИ КРЪГЛА голяма (зъби)** вис.20мм-дълж.75/85мм **Сладка тарта No 2 БИШКОТИНИ КРЪГЛА голяма (права)** вис.20мм-дълж.75/85мм **С МАСЛО тарта No 2 БИШКОТИНИ КРЪГЛА голяма (зъби)** вис.20мм-дълж.75/85мм		100бр/каш	**15,1€/100бр.** **15,1€/100бр.** **28,2€/100бр.**
220109	**Сладка тарта КРЪГЛА голяма в алуминиева форма** вис.20мм-дълж.100мм / тегло 54,2гр.		48бр/каш	**16,62€/48бр**
220110	**Сладка тарта КРЪГЛА голяма в алуминиева форма** вис.20мм-дълж.220мм / тегло 237,3гр.		10бр/каш	
220111	**Сладка тарта КРЪГЛА голяма в алуминиева форма** вис.20мм-дълж.240мм / тегло 294гр.		10бр/каш	

КОД	АВСТРИЙСКИ БИСКВИТЕНИ ТАРТИ		бр./к.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
220123	**Австрийска сладка тарта No 5 КРЪГЛА малка/права** вис.22мм-диаметър 43/50мм		320бр/каш	**23,50€/320бр**
220140	**Австрийска сладка тарта No 5 КРЪГЛА малка/права** СОЛЕНА вис.22мм-диаметър 43/50мм		320бр/каш	**23,50€/320бр**
220124	**Австрийска сладка тарта No 5 КРЪГЛА малка/червена/права** вис.22мм-диаметър 43/50мм		320бр/каш	**27,50€/320бр**
220125	**Австрийска сладка тарта С МАСЛО No 5 КРЪГЛА малка/права** вис.22мм-диаметър 43/50мм		320бр/каш	**33,00€/320бр**
220126	**Австрийска сладка тарта С МАСЛО No 5 КРЪГЛА малка/червена/права** вис.22мм-диаметър 43/50мм			
220127	**Австрийска сладка тарта No 9 КРЪГЛА средна/права** вис.20мм-диаметър 82/90мм		90бр/каш	**13,95€/90бр**
220128	**Австрийска сладка тарта С МАСЛО No 9 КРЪГЛА средна/права** вис.20мм-диаметър 82/90мм		90бр/каш	**24,80€/90бр**

Единично опаковани
в специални поставки

КОД	ШОКОЛАДОВИ БИСКВИТЕНИ ТАРТИ		бр./к.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
220122	**ШОКОЛАДОВА тарта ГОНДОЛА малка шир.20мм-дълж.68мм / 400бр/каш**		400бр/каш	
220112	**ШОКОЛАДОВА тарта КРЪГЛА малка вис.18мм-дълж.40/52мм (зъби) 400бр/каш**		400бр/каш	**27,81€/400бр.**
220129	**ШОКОЛАДОВА тарта КРЪГЛА малка вис.18мм-дълж.40/52мм (права) 400бр/каш**		400бр/каш	**27,81€/400бр.**
220130	**ШОКОЛАДОВАСладка тарта No 2 КРЪГЛА голяма (зъби) вис.20мм-дълж.75/85мм 100бр/каш**		**100бр/каш**	**18,90€/100бр.**
220131	**ШОКОЛАДОВА Сладка тарта No 2 КРЪГЛА голяма (права) вис.20мм-дълж.75/85мм 100бр/каш**		**100бр/каш**	**18,90€/100бр.**
220133	**Австрийска ШОКОЛАДОВА сладка тарта No 5 КРЪГЛА малка права** вис.22мм-диаметър 43/50мм		**320бр/каш**	**27,90€/320бр.**
220134	**Австрийска ШОКОЛАДОВА сладка тарта No 9 КРЪГЛА средна права** вис.20мм-диаметър 82/90мм		**90бр/каш**	**22,50€/90бр.**
220135	**Австрийска ШОКОЛАДОВА сладка тарта С МАСЛО No 5 КРЪГЛА малка права** вис.22мм-диаметър 43/50мм		**320бр/каш**	**39,50€/320бр.**
220136	**Австрийска ШОКОЛАДОВА сладка тарта С МАСЛО No 9 КРЪГЛА средна права** вис.20мм-диаметър 82/90мм		**90бр/каш**	**32,60€/90бр.**

КОД	ВАФЛЕНИ ТАРТИ И КУПИ ЗА СЛАДКИШИ		бр./к.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
220712	**вафлена тарта** вис.12мм-диам.48/53мм За всяка сладкарска употреба		700бр/каш	**21,80€/700бр.**
220710	**вафлена купичка малка** вис.28мм-диам.38/43мм За всяка сладкарска употреба		1000бр/каш	
220711	**вафлена купичка голяма** вис.25мм-диам.40/48мм За всяка сладкарска употреба		350бр/каш	**11,65€/350бр.**
220716	**вафлени листа правоъгълник** дебел..3мм-дълж.321мм-шир.464мм За всяка сладкарска употреба		3к.	**4,62€/1к.**
220717	**вафлени листа квадрат** дебел..4мм-дълж.36мм-шир.24мм За всяка сладкарска употреба		3к.	**4,62€/1к.**

КОД	ВАФЛЕНИ СФЕРИ ЗА ШОКОЛАДОВИ БОНБОНИ		бр./к.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
220713	**вафлена малки полусфери** вис.18мм-диам.34/38мм		1000бр/каш	**24,48€/1000бр.**
220714	**вафлена полусфери големи** вис.20мм-диам.40/44мм		1000бр/каш	**24,48€/1000бр.**

СОЛУНСКИ ТРАДИЦИОННИ „ТРИГУНИ ПАНОРАМА“

Натиснете ТУК, ще видите фото-рецепта за производство на „ТРИГУНИ ПАНОРАМА“
Натиснете ТУК, ще видите подробна видео-рецепта за производство на „ТРИГУНИ ПАНОРАМА“
Включва се и рецепта за „СЛАДКАРСКИ КРЕМ – ТРИГУНИ ПАНОРАМА“
Ако нямате достатъчно време за производство на тригуни по вашите работилници
АЛМА ЛИБРЕ ви предлага изпечени и сиропирани тригуни

ГОТОВИ за пълнене с „крем панорама“ и продаване.

220306	**тригуни "ПАНОРАМА" изпечени и сиропирани по традиционна рецепта С МАСЛО И СИРОП диам.45мм-дълж.120мм-шир.70мм** готови за пълнене и сервиране **видео рецепта ТУК**	75бр/каш	**37,90€/75бр.**

Препоръка

Всеки сладкарски продукт с крем отгоре изсъхва в хладилника, особено ако хладилната витрина е от по-стара технология. Коричката или напукването, което се появява върху крема на изделието, не означава, че продуктът се е развалил, а че е започнал процес на изсъхване. Това, освен че влошава визията на продукта, променя и вкуса му и създава у потребителите усещане за застоялост.

Характерът на продукта **ТРИГУНИ ПАНОРАМА** е кремът да бъде видим и да привлича апетита на клиентите. Повечето сладкарници, които предлагат тригуни, излагат на витрината 3–4 броя, пълни с крем, а продавачът допълва останалите на момента според желанието на клиента.
Това е кратък и бърз ритуал, който създава усещане за внимание към клиента, придружен от реплика от страна на продавача:
„Това е специален сладкарски крем с яйца и прясна млечна сметана…“
За „изпът-take awey” продажби ви препоръчваме да оформите малки картонени триъгълници, по възможност с печат или със залепен етикет с логото на вашата фирма.

ФРЕНСКИ ТРАДИЦИОНЕН „МИЛФЕЙ“

Натиснете ТУК, ще видите фото-рецепта за производство на „МИЛФЕЙГ“
Включва се и рецепта за „МИЛФЕЙГ КРЕМ“
Ако нямате достатъчно време за производство на плаки МИЛФЕЙГ по вашите работилници АЛМА ЛИБРЕ ви предлага изпечени и карамелизирани

ГОТОВИ плаки за сглобяване с МИЛФЕЙГ КРЕМ

220305	**милфей лист** дълж.36мм-шир.24мм	10бр/каш	**18,20€/10бр.**

Препоръка

АЛМА ЛИБРЕ предлага технология за производство на МИЛФЕЙГ плаки С ЕЛЕВИР 84% МАСЛО за колеги които имат ламинатори и време за производство. Паралелно, предлагаме ви и готови изпечени и карамелизирани плаки МИЛФЕЙГ, готови за ползване.

Обикновено, поръсваме малко пудра захар и с горелка оформяме захарен филм от двете страни на плаките МИЛФЕЙГ, такаче като се сглоби сладкишът с крем да се запази максимално хрупкавостта на изделието.

Въпреки това, ние ви препоръчваме да сглобявате МИЛФЕЙГА са крем „аламинута“ както се предлага в франция (сглобяване на момента или пред клиента). Ако това не е функционално, препоръчваме представяне на 2-3броя МИЛФЕЙГ във витрината и сглобяване на нови през 2-3 часа.

Идеален ресторантьорски сладкиш.

ФРЕНСКИ КЛАСИЧЕСКИ„САВАРЕН“
ГОТОВИ за сиропиране и пълнене

Натиснете ТУК и ТУК: рецепти и видео-рецепти

220501	**саварини голем** диам.88мм-височина 50мм	100бр/каш	**24,10€/100бр.**
220502	**саварени малки** диам.50мм-височина 34мм	400бр/каш	**33,50€/400бр.**

Препоръка

Саварените са тесто тип бриош (маяно тесто), изпечено във форма на пръстен и след това сиропирано (често с ром). Имат много пухкава и пореста структура, която им позволява да поемат големи количества сироп.

Произхождат от Франция и носят името на френския гастроном Жан Антелм Брия-Саварен, като са вдъхновени от по-стария десерт baba au rhum

АЛМА ЛИБРЕ предлага цялостни рецепти за производство, сиропиране, пълнене и декорация на САВАРЕНИТЕ – ТУК и ТУК.

За колеги, които нямат време за производство на саварени, предлагаме готови и изпечени. Сиропирате, пълните и декорирате по приложените рецепти и получавате много бързо икономични и изключителни. вкусни традиционни baba au rhum и мини саварени.

ФРЕНСКИ КЛАСИЧЕСКИ„ВОЛОВАН / vol-au-vent“
ГОТОВИ за пълнене и сервиране
подходящи за солени и сладки апликации

220503	**ВОЛОВАН** диам.27/38мм-височина 17мм	200бр/каш		**35,30€/200бр.**
220504	**ВОЛОВАН** диам.24-30/33-44 мм-височина 25мм	160бр/каш		**32,20€/160бр.**

Препоръка

Волованите са малки основи от бутер тесто, изпечени така, че да се образува „чашка“ за пълнене.
Основно правило:
Пълнят се ВИНАГИ в последния момент. Ако се напълнят по-рано, омекват и губят своята хрупкавост.
За сладки воловани препоръчваме вътрешно да се запечатват с разтопен крем АРТЕБИС или ПРЕМИУМ шоколади.
За солени воловани препоръчваме вътрешно да се запечатват с какаово масло или СОРТФАТ шортънинг.
Някои идеи за пълнежи можете да видите ТУК.

За повече информация се обърнете към технолозите на **АЛМА ЛИБРЕ**

ИЗДЕЛИЯ ОТ МНОГОЛИСТНО ТЕСТО ГОТОВИ ЗА ПЪЛНЕНЕ И ПРОДАВАНЕ

КОД	ПРОДУКТИ от МНОГОЛИСТНО ТЕСТО		бр./к.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
220406 А 220405	**БУТЕР ТАРТА: многолистно гнездо С ЗАХАР** Малък: диам.70мм-височ.40мм -90бр./кашон Голям: диам.120мм-височ.50мм -36бр./кашон		90 бр/каш 36 бр/каш	**26,80€/90бр.** **25,30€/36бр.**
220402 220401	**БУТЕР КОРНЕ: многолистно корне БЕЗ ЗАХАР** **корне малък -** диам.30/50мм-дълж.80мм-300бр./кашон **корне голям -** диам.55/95мм-дълж.145мм-50бр./кашон		300 бр/каш 50 бр/каш	**32,10€/300бр.** **20,50€/50бр.**
220409 220410	**БУТЕР КОРНЕ: многолистно корне С ЗАХАР** **корне малък -** диам.30/50мм-дълж.80мм-56бр./кашон **корне голям -** диам.55/95мм-дълж.145мм-24бр./кашон		56 бр/каш 24 бр/каш	**10,80€/56бр.** **12,35€/24бр.**
220404 220403	**БУТЕР СПИРАЛ: многолистен спирал БЕЗ ЗАХАР** **спирал малък -** диам.21/35мм-дълж.75мм-300бр./кашон **спирал голям -** диам.35/65мм-дълж.130мм-70бр./кашон		300бр/каш 70бр/каш	**32,10€/300бр.** **27,50€/70бр.**
220411	**БУТЕР КАНОЛИ: многолистен каноли С ЗАХАР** **Малък каноли -** диам.25/35мм-дълж.90мм-200бр./кашон		200бр/каш	**32,10€/200бр.**
	БУТЕР САНДВИЧ: многолистен сандвич БЕЗ ЗАХАР диам.180х90мм-височина 40мм-45бр./кашон		45бр/каш	**17,95€/45бр.**

ВАФЛЕНИ ПУРИ „ПАТЕ А СИГАРЕТ“

пълните с лек пухкав „маслен крем ДРАГСБЕК“ и оформяте леки и вкусни сладкиши с трайност над 15 дена извън хладилника

220610	**Вафлени Пури "КУБА" - кокос** диам.20/25мм-дълж.65мм		150бр/каш	**24,20€/150бр.**
220612	**Вафлени Пури "КУБА" – крокан бисквити** диам.20/28мм-дълж.65мм		150бр/каш	**24,20€/150бр.**
220630	**Вафлени Пури "КУБА" – крокан черни бисквити** диам.20/28мм-дълж.65мм		150бр/каш	**24,20€/150бр.**
220613	**Вафлени Пури "КУБА" - шоколадови пръчици** диам.20/25мм-дълж.65мм		150бр/каш	**27,45€/150бр.**
220631	**Вафлени Пури "КУБА" - сусам** **диам.20/28мм-дълж.65мм**		150бр/каш	**27,45€/150бр.**
220611	**Вафлени Пури "КУБА" –** **крокан ядки** диам.20/28мм-дълж.65мм		150бр/каш	**32,90€/150бр.**
220607 **220608**	**Вафлени Пури "СПЕСИАЛ" кафяв** диам.19/24мм-дълж.70мм **Вафлени Пури "СПЕСИАЛ" ванилия** диам.19/24мм-дълж.70мм		400бр/к 400бр/к	**35,85€/400бр.** **35,85€/400бр.**

Препоръка

Вафлените пури „КУБА“ са заводски изцяло изолирани от вътре и от вън с шоколад. Така, се запазва хрупкавостта на вафлената пура и се осигурява голяма трайност на продукта. АЛМА ЛИБРЕ разполага с десетки рецепти за крем пълнежи на различна основа: маслена, млечна, плодова и др.

Пълнежи с различни вкусове с пухкави „маслен крем ДРАГСБЕК“ създават икономични крайни изделия с голяма трайност на стайна температура.

За повече информация се обърнете към технолозите на **АЛМА ЛИБРЕ**
0878984887, 0878257904

ВАФЛЕНИ ПУРИ „ПАТЕ А СИГАРЕТ“

без вътрешна или външна заливка/изолация
БЕЗ ПЪЛНЕЖ, идеални за декорация
И за всяка друга сладкарска употреба

220601 220602 220603	Вафлени пурички кухи КАФЯВИ №1 d9/12мм-h.95мм 250бр. ЖЪЛТИ/ЗЕЛЕНИ №1 d9/12мм-h.95мм 250бр. ЖЪЛТИ/ЧЕРВЕНИ №1 d9/12мм-h.95мм 250бр.		250бр 250бр 250бр	10,30€/250бр 10,30€/250бр 10,30€/250бр
220604	Вафлени пури шоколад №2 кухи диам.15/20мм-дълж.68мм/3к.		3к.	19,20€/3к.
220606	Вафлени пури шоколад №3 кухи диам.20/25мм-дълж.65мм /3к.		3к.	19,20€/3к.
220633	Вафлени пури шоколад №8 кухи диам.20/25мм-дълж.80мм /3к.		3к.	19,20€/3к.
220634	Вафлени пури шоколад №4 кухи диам.23/29мм-дълж.70мм /3к.		3к.	19,20€/3к.
220609	Вафлени пури двуцветни №3 кухи диам.20/25мм-дълж.65мм /3к.		3к.	19,20€/3к.
220635	Вафлени пури двуцветни№8 кухи диам.20/25мм-дълж.80мм /3к.		3к.	19,20€/3к.

Препоръка

Тези вафлените пури са „пате а сигарет“ pâte à cigarette само изпечена вафла без никаква изолацияподходящи за декорация или всяка сладкарска употреба.

С тях декорирате и сервирате веднага.
Може да изолирате вие като тунквате в шоколад или пръскате с какаово масло или СОРТФАТ сортенинг мазнина.

За повече информация се обърнете към технолозите на **АЛМА ЛИБРЕ**

ВАФЛЕНИ ПУРИ „ПАТЕ А СИГАРЕТ с ПЪЛНЕЖИ“

идеални за декорация, МНОГО ВКУСНИ, готови за консумация
идеална почерпка до кафето

220614 **220605**	**Вафлени пурички с пълнеж ЛЕШНИКО-КАКАОВ** №1 диам.9/12мм-дълж.90мм 1,8к. №17 диам.15/20мм-дълж.65мм 4к.		1,8к. 4к.	**10,30€/1,8к.** **23,30€/4к.**
220636 **220637**	**Вафлени пурички с пълнеж БИТЕР ШОКОЛАДОВ** №1 диам.9/12мм-дълж.90мм 3,6к. №17диам.15/20мм-дълж.65мм 4к.		3,6к. 4к.	**23,30€/3,6к.** **23,30€/4к.**
220638 **220639**	**Вафлени пурички с пълнеж ТАХАН** №1 диам.9/12мм-дълж.90мм 4к. №17диам.15/20мм-дълж.65мм 4к.		4к. 4к.	**19,20€/4к.** **25,90€/4к.**
220640 **220641**	**Вафлени пурички с пълнеж ШАМФЪСТЪК** №1 диам.9/12мм-дълж.90мм 4к. №17диам.15/20мм-дълж.65мм 4к.		4к. 4к.	**33,20€/4к.** **33,20€/4к.**
220642 **220643**	**Вафлени пурички с пълнеж БУЕНО** №1 диам.9/12мм-дълж.90мм 4к. №17диам.15/20мм-дълж.65мм 4к.		4к. 4к.	**33,20€/4к.** **33,20€/4к.**

Препоръка

Тези вафлените пури са „пате а сигарет“ pâte à cigarette пълни с различни вкусове кремове на маслена основа. Хрупкави и много вкусни с голяма трайност са идеални за декорация и пряка консумация.

Идеална почерпка до кафето

За повече информация се обърнете към технолозите на
АЛМА ЛИБРЕ
0878984887, 0878257904

КОД	ВАФЛИ с КРЕМ		бр./к.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
220901 **220902**	Вафла с ЛЕШНИКОВ пълнеж h22мм. d40x40мм - 4к. Вафла с ЛЕШНИКОВ пълнеж h22мм. d30x70мм - 4к.		4к 4к.	**28,70€/4к.** **28,70€/4к.**
220903	Вафла с ШОКОЛАДОВ пълнеж h22мм.d40x40мм - 4к..		4к.	**28,70€/4к.**
220904	Вафла с БУЕНО пълнеж h22мм. d40x40мм - 4к.		4к.	**28,70€/4к.**
220905	Вафла с ТАХАНОВ пълнеж h22мм. d40x40мм - 4к.		4к.	**28,70€/4к.**

КОД	БИСКВИТИ		бр./к.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
230001 **230002** **230003**	**бисквитка звезди** дебел.6мм-диаметър 48мм- ТЕГЛО 5,5гр. бял кафяв черен			**4,10€/к.** **4,10€/к.** **4,75€/к.**
230004 **230005** **230020**	**бисквитка слънце** дебел.5,5мм-диаметър 45мм- ТЕГЛО 5гр. бял кафяв черен			**4,10€/к.** **4,10€/к.** **4,75€/к.**
230021 **230006**	**бисквитка триъгълници** дебел.5мм-диаметър 49мм- ТЕГЛО 4,5гр. бял кафяв			**4,10€/к.** **4,10€/к.**
230011	**Бисквитки с пълнеж крем ванилия** бел.18мм-диамет.48мм-тегло 9,5гр.			**5,40€/к.**

Обърнете се към търговците и технолозите
на АЛМА ЛИБРЕ:

0878444715, 0878285358,0878257901,0878338249,
0878984887, 0878257904

PASCUCCI

Кафето, влезе във всекидневието на всеки
съвременен потребител като малка наслада за деня
комбинирана с нуждата за комуникация с
приятел като един вид всекидневен „ритуал“.
Мотото е :
„нека седнем тук…те първят много хубаво кафе…“
По принцип, кафето, хляба и закуските са гамите
които вкарват потребителите всеки ден
в един обект. Качеството на кафето, оформя
клиентела която вдига оборота и за другите
гами предлагани по нашите обекти.
Кафето е „примамката“ за нашите обекти.
АЛМА ЛИБРЕ, предлага италианското кафе ПАСКУЧИ с
„чиста“ търговска политика.
Тръгваме от факта че, кафето ПАСКУЧИ
е ВИНАГИ СЪС СТАБИЛНО КАЧЕСТВО!

ОПИТАЙТЕ КАФЕТО „ПАСКУЧИ“!
Ако вкусът ви допада и смятате че ще ентусиазира
и вашите клиенти тогава сме на лице
за да оформим търговско предложение :
-Оферта без ползване на машина
-Оферта с ползване на машина
-Оферта за франциаз ПАСКУЧИ

ЗАЩО ПРЕДЛАГАМЕ CAFFÉ PASCUCCI :

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

ТЕХНОЛОГИЯ – МЕСТО ПАСКУЧИ CAFFÉ PASCUCCI :

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

ПРЕОБРАЗЯВАНЕ ПАСКУЧИ CAFFÉ PASCUCCI :

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

НАСЛАДА ПАСКУЧИ CAFFÉ PASCUCCI :

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

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

УСПЕХЪТ ПАСКУЧИ CAFFÉ PASCUCCI :

При PASCUCCI в центъра на вниманието е:
„високото и стабилното качество на продуктите, които произвеждат с цел задоволяване на потребителите и предизвикване на НАСЛАДА".
Съвременните потребители и в България не се задоволяват вече с ниско или средно качество.
Все повече и повече потребители търсят по-високо качество, по-оригинални вкусове, по-различни рецепти, НАСЛАДАТА кафе."
Гамата на рецептите PASCUCCI са безкрайни и непрекъснато се обогатяват.

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

Alma Libre