

- Калибриран.
- Най - вкусни и сочни сортове.
- Голямо съдържание на плод, 50-90%.
- В желе от смлени плодове.
- Без изкуствени оцветители.
- Натурален вкус, без овкусители.
- Готови за консумиране без обработка.
- Готова, вкусна заливка-декорация.
- Подходящи за КУЛИ
- Подходящи за печене без да потъват.
- Замразят се без никаква промяна.
- Не изсъхват, с непроменлива структура.



НАТУРАЛНИ ПЛОДОВЕ В ЖЕЛЕ ГОТОВА ЗАЛИВКА И ВСЯКА СЛАДКАРСКА УПОТРЕБА

A UNIQUE NATURAL HERITAGE

- 180428 Черни череши 70%
сорт ПАНТИ в черешово желе
- 180428 Червени череши 70%
сорт МОНТМОРЕНСИ в черешово желе
- 180428 вишна 60%
сорт РУБИН в желе от вишни
- 180435 Ягода 50%
сорт ЛАФРУТА в ягодово желе
- 180451 Горски плодове 60%
в желе от горски плодове
- 180450 Боровинки 60%
сорт КАНАДИАН в боровинково желе
- 180452 Френско грозде 60%
сорт ВАЛТИКИ в желе от фр. грозде
- 180453 Ананас 60%
сорт КОМОСУС в желе от ананас
- 180454 Портокал 44%
сорт МЕРЛИН в желе от портокал
- 180455 Манго 60%
сорт АЛФОНСО в желе от манго
- 180446 НАР 70 %
в нарово желе сорт ЕРМИОНИ
- 180445 Филийки ябълка 70% (16см./2см.)
в ябълково желе, сорт ДЖОНА ГОЛД
- 180412 Кубчета ябълка 70% (10см./10см.)
в ябълково желе, сорт ДЖОНА ГОЛД
- 180439 Кубчета ябълка 70% (7см./7см.)
в ябълково желе, сорт ДЖОНА ГОЛД



За повече информация, рецепти и приложения
обърнете се към „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“
www.almalibrecenter.com

ДЕКОРАЦИЯ-ЗАЛИВКА БАКБЕЛ ЦЕЛИ ЖЕЛИРАНИ ПЛОДОВЕ

180428	Черни череши BAKBEL	750гр.
	Топъл сироп* 30°	140гр.
090402	Желатин	17гр.

Рецепта за сироп 30°

Вода	1000гр.
Захар	1600гр.
Гликоза	300гр.



Оценка на трудност/време: **

НАЧИН НА РАБОТА

Омекотяваме желатина във вода и го добавяме към топлия сироп (35-40° C). Добавяме черни череши БАКБЕЛ и хомогенизираме.

Вместо черни череши БАКБЕЛ, може да изберете и да използвате който от видовете плодове в желе БАКБЕЛ желаете.

ДЕКОРАЦИЯ-ЗАЛИВКА БАКБЕЛ ЦЕЛИ ЖЕЛИРАНИ ПЛОДОВЕ

180446	Нар BAKBEL	1000гр.
	Топъл сироп* 28°	150гр.
090402	Желатин	15гр.

Рецепта за сироп 28°

Вода	1000гр.
Захар	1400гр.



Оценка на трудност/време: **

НАЧИН НА РАБОТА

Омекотяваме желатина във вода и го добавяме към топлия сироп (35-40° C). Добавяме черни череши БАКБЕЛ и хомогенизираме.

Вместо нар БАКБЕЛ, може да изберете и да използвате който от видовете плодове в желе БАКБЕЛ желаете.