

**Alma
Libre**

FABRI
1905



Ένα βήμα μπροστά!



**ΠΟΚΑΝΑ за индивидуална консултация
за занаятчийски сладолед
по технология и продукти ФАБРИ
13-17.5.19г.**

По ръководство на пейстри шеф Г.Костиутсук



Попълнете анкетата която следва, опишете сладоледа който желаете да произведем заедно :

СТРУКТУРА НА СЛАДОЛЕДА : (подчертайте желаната от вас характеристика)

- 1.Твърдост на сладоледа. Желая да произведем : мек сладолед, средна плътност, твърд сладолед.
- 2.Масленост на сладоледа. Желая да произведем сладолед с масленост : 6,5%, 8,5% 10,5%
- 3.Сладолед с висока масленост : **структура плътност ПАРФЕ, СЛАДОЛЕД с яйца**
- 4.Сладост. Желая да произведем сладолед : с минимална захар, средна сладост, много сладък.
- 5.Сладолед / скреж / сорбе / гранита : **0% масленост, от пресни плодове, с натурален овкусител**

ВКУС НА СЛАДОЛЕДА : (подчертайте желаните от вас вкусове)

Ванилия Super, Ягода, Банан, Малина, Касис, Мандарина, Праскова, Пъпеш, Портокал, Лимон, Манго, Диня, Мента, Амарена, Маскарпоне, Сагуин, Сирене рикота, Йогурт, Страциатела, Шоколад, Екстра черен шоколад, Бял шоколад, Млечен шоколад, Джандуя, Ночиола КРЕМОЗА (лешник), Ночиола ПРАЛИНА (лешник), Бадем, Шам фъстък, Шам фастък 100%, Фъстък, Кестени, Забайон, Тирамису, Панакота, Милфеиг, Канела, Кафе еспресо, Капучино, Дъвка, Българска роза, Кокос, Карамел, Вафла, Бишкоти, Солен карамел, Черен сладолед (активен въглен)
друго

ХАРАКТЕРИСТИКА НА СЛАДОЛЕД :

Желая да произведем : **ВЕГАН СЛАДОЛЕД, БЕЗ ЛАКТОЗА СЛАДОЛЕД, БЕЗ ГЛУТЕН СЛАДОЛЕД**

БЕЗ ЗАХАР СЛАДОЛЕД, СЛАДОЛЕД СЪС СТЕВИЯ.

Имам следните проблеми и желая да произведем още на място:.....

МЕТОД ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА СЛАДОЛЕД :

(подчертайте по какъв метод работите и по желание с какви машини разполагате)

Работя по студен метод (без пастьоризация), разполагам с машина
(обем.....)

.....модел.....година на производство
.....

Работя по топъл метод (с пастьоризатор), разполагам с машина
(обем.....)

.....модел.....година на производство
.....

Работя със сгъстител :

Разполагам със шок камера : ДА НЕ.... Размер шокова камера(лт.).....

Продавам сладоледа на температура :oC

Фирма :Адресград.....тел.....

e-mail : Име на собственика на фирмата

име на майстора който ще участва в консултацията

Желая да участвам във „ФАБРИ КОНСУЛТАЦИЯ“ : Дата, до обяд, след обяд.

1. Сладолед „ЯБИЛКОВ ПАЙ“ с делипейст ванилия и вариегато ябълка-канела
2. Сладолед „ФАБРИЙОГУРТ“ с вариегато Ginger-Elderflower
3. Сладолед „ELDER“ с делипейст РОЗА и вариегато Ginger-Elderflower
4. Сладолед „ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ“ със солен карамел и вариегато солен карамел
5. Сладолед „ЧЕРНА ВАНИЛИЯ“ със симпле Black Vanilla
6. Сладолед „BOUNTY КОКОС“ със Crockoloso Choco Cocco
7. Сладолед „СТРАЦИАТЕЛА МЕНТА“ със Crockoloso Choco Mint
8. Сладолед „СТЕВИЯ“
9. Сладолед „ШАМ ФЪСТЪК“ с делипейст Pistachio Fine & Pistachio Puro
10. Сладолед „СНИКЕРС“ с делипейст фъстък, вариегато фъстък и вариегато солен карамел.
11. Сладолед „БИШКОТИ НУТИ“ с делипейст бишкоти, вариегато нути и кукис.
12. Сладолед „НЮ ИОРК ЧИЗ КЕЙК“ с вариегато амарена лайт.
13. Сладолед „БЛЕК ФОРЕСТ“ със сирене ПАМАТИС, шоколадов пандишпан и вариегато АМАРЕНА.
14. Сладолед „САХЕР“ с пандишпан,, вариегато АМАРЕНА и вариегато НУТИ НЕРО.
15. Сладолед „ЛИЛА“ (шоколадов) с делипейст ягода и вариегато нути бял.
16. Сладолед „ЕКСТРА ДАРК ШОКОЛАД“ с Simplé Extra Dark Chocolate
17. Сладолед „МАНГО“ със СИМПЛЕ МАНГО.
18. Сладолед „ЛИМОНЦЕЛО“ с СИМПЛЕ ЛИМОНЦЕЛО.
19. Сладолед „КАПУЧИНО“ с делипейст КАПУЧИНО и МОКА
20. Сладолед „ШОКОЛАДОВА ПИТА“
21. Сладолед „ПАРФЕ КРЕМ“
22. Сладолед „ПАРФЕ ШОКОЛАД“



