

FERMENTA

ПРОФЕСИОНАЛЕН СБОРНИК С РЕЦЕПТИ

6 пици • 2 пейнирли • 8 фокачи • 8 мекици

Основа на програмата. FERMENTA е готово ферментирало тесто с квас. Работният принцип е:
размразяване → оформяне → гарниране → изпичане/пържене според продукта.

Вижте видео с технология ТУК

Важно за грамажите. Приложените менюта определят вкусовете и основните съставки, грамажите на съставките са приблизителни предложения и окончателната дозировка е решение на всеки обект.

ОБЩА ТЕХНОЛОГИЯ ЗА FERMENTA

Размразете тестото напълно в хладилни условия или по утвърдената във Вашия обект процедура, така че да запазим свежестта на тестото и да не допуснем изсушаване.

Оформяйте внимателно, за да запазите въздушността на ферментиралото тесто.

За пици, пейнирли и фокачи използвайте предварително добре загрята фурна/каменна плоча или конвектомат. Работната температура и времето се настройват спрямо оборудването; целта е добре изпечено тесто, златиста коричка и сочна среда.

За мекици оформяйте непосредствено преди пържене.
Препоръчителна работна температура на мазнината:
около 170–175°C; пържете до равномерно златисто.

I. ПИЦИ FERMENTA — 6 РЕЦЕПТИ

1. ПИЦА МАРГАРИТА / Margherita

Пица – 1 порция

СУРОВИНИ / ОРИЕНТИРОВЪЧНО КОЛИЧЕСТВО	ТЕХНОЛОГИЯ
--------------------------------------	------------

- FERMENTA тесто – 1 порция
 - Доматен сос – 70–80 g
 - Моцарела – 90–100 g
 - Пресен босилек – 4–6 листа
 - Зехтин – 5 g
1. Оформете тестото на кръгла пица.
 2. Разнесете доматения сос, като оставите свободен борд.
 3. Разпределете моцарелата.
 4. Изпечете до златист борд и добре разтопена моцарела.
 5. След изпичане добавете пресен босилек и тънка струя зехтин.

Финал / сервиране: Сервирайте веднага. Класическа, чиста и разпознаваема пица.



Себестойност:

Суровина	Количество	Артикул / база	Цена БЕЗ ДДС	Разход за пица БЕЗ ДДС	Източник
FERMENTA тесто	1 бр. / 280 g	ЗАКВАСЕНО ТЕСТО 280 g	0,84 €/бр. без ДДС	0,840 €	ALMA LIBRE
Доматен сос	75 g	METRO Chef PASSATA 680 g	1,62 €/680 g = 2,38 €/kg без ДДС	0,179 €	METRO България
Моцарела	95 g	METRO Chef Моцарела 125 g	1,23 €/125 g = 9,84 €/kg без ДДС	0,935 €	METRO България
Пресен босилек	≈ 3 g (4–6 листа)	Пресен босилек	16,66 €/kg без ДДС	0,050 €	METRO България
Зехтин	5 g	METRO Chef Маслиново масло Extra Virgin 1 l	9,04 €/l без ДДС	0,050 €	METRO България
ОБЩО	≈ 458 g			2,05 €	

2. ПИЦА ПРОШУТО И РУКОЛА / Prosciutto & Rucola

Пица – 1 порция

СУРОВИНИ / ОРИЕНТИРОВЪЧНО КОЛИЧЕСТВО ТЕХНОЛОГИЯ

- FERMENTA тесто – 1 порция
- Доматен сос – 60–70 g
- Моцарела – 80–90 g
- Прошутто крудо – 45–50 g
- Прясна рукола – 20–25 g
- Пармезан – 15 g
- Зехтин – 5 g

1. Оформете тестото и нанесете доматиения сос.
2. Добавете моцарелата и изпечете основата.
3. След изпичане подредете прошутото и свежата рукола.
4. Завършете с пармезан и зехтин.

Финал / сервиране: Прошутото и руколата се поставят след печене, за да останат свежи и ароматни.



Себестойност:

Суровина	Количество	Артикул / база	Цена БЕЗ ДДС	Разход за пица БЕЗ ДДС	Източник
FERMENTA тесто	1 бр. / 280 g	ЗАКВАСЕНО ТЕСТО 280 g	0,84 €/бр. без ДДС	0,840 €	ALMA LIBRE
Доматен сос	65 g	METRO Chef PASSATA 680 g	1,62 €/680 g = 2,38 €/kg без ДДС	0,155 €	METRO България
Моцарела	85 g	METRO Chef Моцарела 125 g	1,23 €/125 g = 9,84 €/kg без ДДС	0,836 €	METRO България
Прошутто крудо	47,5 g	METRO Chef Прошутто крудо слайс 500 g	7,87 €/500 g = 15,74 €/kg без ДДС	0,748 €	METRO България
Прясна рукола	22,5 g	METRO Chef Рукола 200 g	1,82 €/200 g = 9,10 €/kg без ДДС	0,205 €	METRO България
Пармезан	15 g	METRO Chef Пармиджано Реджано 12 м.	21,94 €/kg без ДДС	0,329 €	METRO България
Зехтин	5 g	METRO Chef Маслиново масло Extra Virgin 1 l	9,04 €/l без ДДС	0,050 €	METRO България
ОБЩО	≈ 520 g			3,16 €	

3. ПИЦА КУАТРО ФОРМАДЖИ / Quattro Formaggi

Пица – 1 порция

СУРОВИНИ / ОРИЕНТИРОВЪЧНО КОЛИЧЕСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ

- FERMENTA тесто – 1 порция
- Моцарела – 60 g
- Гауда/кашкавал – 35 g
- Горгонзола или синьо сирене – 25 g
- Пармезан – 20 g
- Сметана готварска ХОПЛА – 35–40 g

1. Оформете тестото.
2. Нанесете много тънък слой бял сос, ако се използва.
3. Разпределете равномерно четирите сирена.
4. Изпечете до златист борд и апетитно запичане на сирената.

Финал / сервиране: Богат, кремообразен вкус; сирената трябва да се усещат отделно, без изделието да става тежко.



Себестойност:

Суровина	Количество	Артикул / база	Цена БЕЗ ДДС	Разход за пица БЕЗ ДДС	Източник
FERMENTA тесто	1 бр. / 280 g	ЗАКВАСЕНО ТЕСТО 280 g	0,84 €/бр. без ДДС	0,840 €	ALMA LIBRE
Моцарела	60 g	METRO Chef Моцарела калъп 1 kg	7,11 €/kg без ДДС	0,427 €	METRO България
Гауда	35 g	METRO Chef Сирене гауда 1 kg	10,22 €/kg без ДДС	0,358 €	METRO България
Горгонзола	25 g	METRO Chef Горгонзола пиканте ~750 g	12,14 €/kg без ДДС	0,304 €	METRO България
Пармезан	20 g	METRO Chef Пармиджано Реджано 12 м.	21,94 €/kg без ДДС	0,439 €	METRO България
Сметана готварска ХОПЛА	37,5 g	НОРЛА растителна готварска сметана 1 l	4,93 €/l без ДДС*	0,185 €	ALMA LIBRE
ОБЩО	≈ 457,5 g			2,55 €	

4. ПИЦА ДИАВОЛА / Diavola

Пица – 1 порция

СУРОВИНИ / ОРИЕНТИРОВЪЧНО КОЛИЧЕСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ

- FERMENTA тесто – 1 порция
- Доматен сос – 70 g
- Моцарела – 85–90 g
- Пикантен салам – 50–60 g
- Люта чушка – 5–10 g
- Зехтин – 5 g

1. Оформете тестото и нанесете доматения сос.
2. Добавете моцарелата, пикантния салам и лютата чушка.
3. Изпечете до хрупкав борд и леко запечен салам.
4. Завършете с малко зехтин.

Финал / сервиране: Пикантна, но балансирана; лютивината не трябва да прикрива вкуса на ферментиралото тесто.



Себестойност:

Суровина	Количество	Артикул / база	Цена БЕЗ ДДС	Разход за пица БЕЗ ДДС	Източник
FERMENTA тесто	1 бр. / 280 g	ЗАКВАСЕНО ТЕСТО 280 g	0,84 €/бр. без ДДС	0,840 €	ALMA LIBRE
Доматен сос	70 g	METRO Chef PASSATA 680 g	1,62 €/680 g = 2,38 €/kg без ДДС	0,167 €	METRO България
Моцарела	87,5 g	аго Моцарела 1 kg	6,81 €/kg без ДДС	0,596 €	METRO България
Пикантен салам	55 g	METRO Chef Пеперони слайс 400 g	4,08 €/400 g = 10,21 €/kg без ДДС	0,561 €	METRO България
Люта чушка	7,5 g	Лютти чушки 500 g	1,49 €/500 g = 2,98 €/kg без ДДС	0,022 €	METRO България
Зехтин	5 g	METRO Chef Маслиново масло Extra Virgin 1 l	9,04 €/l без ДДС	0,050 €	METRO България
ОБЩО	≈ 505 g			2,24 €	

5. ПИЦА КАПРЕЗЕ / Caprese

Пица – 1 порция

СУРОВИНИ / ОРИЕНТИРОВЪЧНО КОЛИЧЕСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ

- FERMENTA тесто – 1 порция
- Моцарела – 90 g
- Чери домати – 70–80 g
- Песто – 15–20 g
- Рукола – 15–20 g
- Балсамов крем – 8–10 g

1. Оформете тестото.
2. Добавете моцарелата и част от чери домати и изпечете.
3. След печене добавете останалите свежи чери домати, руколата и пестото.
4. Финиширайте с балсамов крем.

Финал / сервиране: Лека, свежа и ароматна пица с ярък визуален контраст.



Себестойност:

Суровина	Количество	Артикул / база	Цена БЕЗ ДДС	Разход за пица БЕЗ ДДС	Източник
FERMENTA тесто	1 бр. / 280 g	ЗАКВАСЕНО ТЕСТО 280 g	0,84 €/бр. без ДДС	0,840 €	ALMA LIBRE
Моцарела	90 g	аго Моцарела 1 kg	6,81 €/kg без ДДС	0,613 €	МЕТРО България
Чери домати	75 g	Чери домати 1 kg	2,32 €/kg без ДДС	0,174 €	МЕТРО България
Песто	17,5 g	FILIPPO BERIO Песто Дженовезе 190 g	1,95 €/190 g = 10,26 €/kg без ДДС	0,180 €	МЕТРО България
Рукола	17,5 g	METRO Chef Рукола 200 g	1,82 €/200 g = 9,10 €/kg без ДДС	0,159 €	МЕТРО България
Балсамов крем	9 g	METRO Chef Балсмова глазура 500 ml	≈ 3,27 €/500 ml без ДДС*	0,059 €	МЕТРО България
ОБЩО	≈ 489 g			2,02 €	

6. ПИЦА БИАНКА С ТРЮФЕЛ / Bianca al Tartufo

Пица – 1 порция

СУРОВИНИ / ОРИЕНТИРОВЪЧНО КОЛИЧЕСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ

- FERMENTA тесто – 1 порция
- Бял сос/сметана – 45–50 g
- Моцарела – 80 g
- Гъби – 60–70 g
- Пармезан – 20 g
- Трюфелово масло или трюфелна паста – 5–8 g

1. Оформете тестото.
2. Нанесете тънък слой бял сос.
3. Добавете моцарелата и гъбите.
4. Изпечете до златисто.
5. След изпичане добавете пармезана и трюфеловия аромат.

Финал / сервиране: Трюфелът се дозираща пестеливо и се добавя основно след печене.



Себестойност:

Суровина	Количество	Артикул / база	Цена БЕЗ ДДС	Разход за пица БЕЗ ДДС	Източник
FERMENTA тесто	1 бр. / 280 g	ЗАКВАСЕНО ТЕСТО 280 g	0,84 €/бр. без ДДС	0,840 €	ALMA LIBRE
Бял сос / готварска сметана	47,5 g	METRO Chef Сметана готварска УНТ 20% 1 l	3,83 €/l без ДДС	0,182 €	METRO България
Моцарела	80 g	аро Моцарела 1 kg	6,81 €/kg без ДДС	0,545 €	METRO България
Гъби	65 g	METRO Chef Култивирана печурка 500 g	1,66 €/500 g = 3,32 €/kg без ДДС	0,216 €	METRO България
Пармезан	20 g	METRO Chef Пармиджано Реджано 12 м.	21,94 €/kg без ДДС	0,439 €	METRO България
Трюфелово масло	6,5 g	Extra Virgin зехтин с бял трюфел 240 ml	≈ 10,30 €/240 ml без ДДС*	0,306 €	Пазарна референтна цена*
ОБЩО	≈ 499 g			2,53 €	

II. ПЕЙНИРЛИ FERMENTA — 2 РЕЦЕПТИ

1. ПЕЙНИРЛИ КЛАСИК

Пейнирли – 1 порция

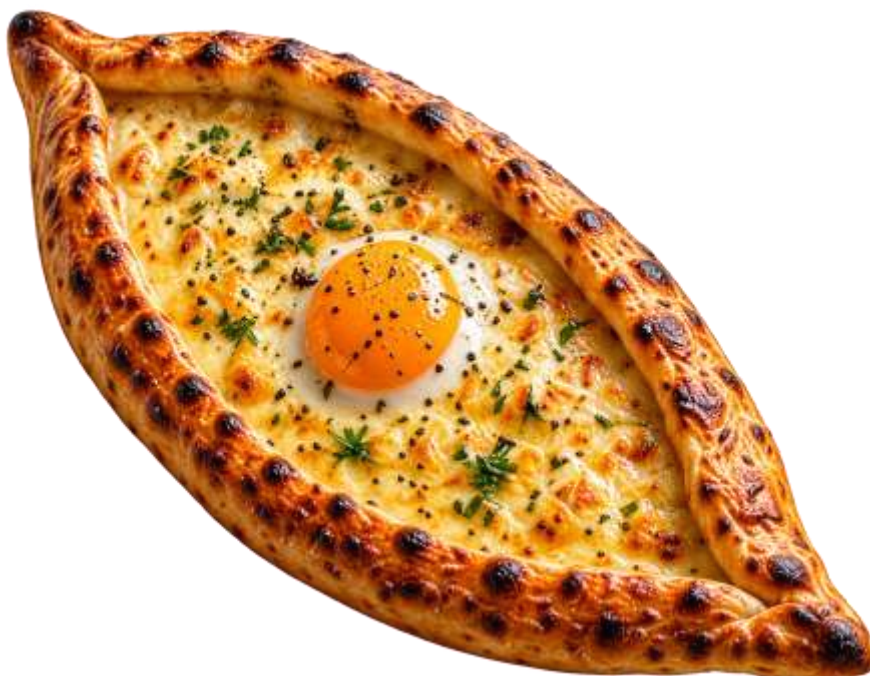
СУРОВИНИ / ОРИЕНТИРОВЪЧНО КОЛИЧЕСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ

- FERMENTA тесто – 1 порция
- Смес от разтопими сирена – 100–110 g
- Масло – 10 g
- Яйце – 1 бр.

1. Разточете тестото овално.
2. Оформете характерната лодка, като завиете и притиснете двата дълги края.
3. Напълнете със сирената и изпечете почти до готовност.
4. Добавете яйцето в центъра и допечете до желаната степен.
5. След изваждане намажете борда с масло.

Финал / сервиране: Сочно в средата, с добре изпечени и ароматни бордове.



Себестойност: ПЕЙНИРЛИ КЛАСИК — 1 порция

Суровина	Количество	Артикул / база	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
FERMENTA тесто	1 бр. / 280 g	Заквасено тесто FERMENTA 280 g	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Смес от разтопими сирена	105 g	аро Пица топинг ~2,5 kg	3,66 €/kg	0,384 €	METRO България
Краве масло 82%	10 g	Fine Life Немско краве масло 250 g	6,96 €/kg	0,070 €	METRO България
Яйце L	1 бр. (≈60 g нето)	METRO Chef яйца L, 10 бр.	2,42 €/10 бр.	0,242 €	METRO България
ОБЩО	≈455 g			1,54 €	БЕЗ ДДС

2. ПЕЙНИРЛИ С ШУНКА И СИРЕНА

Пейнирли – 1 порция

СУРОВИНИ / ОРИЕНТИРОВЪЧНО КОЛИЧЕСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ

- FERMENTA тесто – 1 порция
- Шунка – 60 g
- Смес от разтопими сирена – 90–100 g
- Масло – 10 g

1. Оформете тестото като лодка.
2. Разпределете сирената и шунката.
3. Изпечете до златист борд и разтопена плънка.
4. Намажете горещия борд с масло.

Финал / сервиране: Класическа комбинация за бърз и засищащ обяд.



Себестойност: ПЕЙНИРЛИ С ШУНКА И СИРЕНА — 1 порция

Суровина	Количество	Артикул / база	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
FERMENTA тесто	1 бр. / 280 g	Заквасено тесто FERMENTA 280 g	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Шунка	60 g	METRO Chef Шунка тип чешка слайс 500 g	3,49 €/kg	0,209 €	METRO България
Смес от разтопими сирена	95 g	аро Пица топинг ~2,5 kg	3,66 €/kg	0,348 €	METRO България
Краве масло 82%	10 g	Fine Life Немско краве масло 82% 250 g	6,96 €/kg	0,070 €	METRO България
ОБЩО	445 g			1,47 €	БЕЗ ДДС

Забележка: Всички цени са БЕЗ ДДС. За сирената е използвано средното количество от зададения диапазон: 95 g. Общото ориентировъчно тегло на суровините е 445 g

III. ФОКАЧА FERMENTA — 8 РЕЦЕПТИ

1. ФОКАЧА КЛАСИЧЕСКА

Фокача – 1 порция

СУРОВИНИ / ОРИЕНТИРОВЪЧНО КОЛИЧЕСТВО	ТЕХНОЛОГИЯ
--------------------------------------	------------

- FERMENTA тесто – 1 порция
- Зехтин – 15 g
- Морска сол – 2 g
- Розмарин– 1 g
- Чери домати – 50 g

1. Размразете и оформете FERMENTA тестото като фокача с равномерна дебелина.
2. Направете характерните вдлъбнатини с върховете на пръстите.
3. Гарнирайте с зехтин, морска сол, **розмарин** и чери домати.
4. Оставете повърхността добре овлажнена със зехтин, без да я претоварвате.
5. Изпечете до златиста, хрупкава коричка и мека, въздушна вътрешност.

Финал / сервиране: Подходяща за продажба цяла за вкъщи или за разрязване и използване като основа за сандвич.



Себестойност: 1. ФОКАЧА КЛАСИЧЕСКА — 1 порция

Суровина	Количество	Артикул / база	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
FERMENTA тесто	1 бр. / 280 g	Заквасено тесто FERMENTA 280 g	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Зехтин	15 g	METRO Chef Маслиново масло Extra Virgin 1 l	9,04 €/l	0,148 €	METRO България
Морска сол	2 g	MALDON Морска сол кристална 250 g	5,23 €/250 g	0,042 €	METRO България
Риган	1 g	METRO Chef Риган 101 g	2,47 €/101 g	0,024 €	METRO България
Чери домати	50 g	Чери домати	2,32 €/kg	0,116 €	METRO България
ОБЩО	348 g			1,17 €	БЕЗ ДДС

2. ФОКАЧА С РОЗМАРИН

Фокача – 1 порция

СУРОВИНИ / ОРИЕНТИРОВЪЧНО КОЛИЧЕСТВО

- FERMENTA тесто – 1 порция
- Зехтин – 15 g
- Морска сол – 2 g
- Пресен/сух розмарин – 1–2 g

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Размразете и оформете FERMENTA тестото като фокача с равномерна дебелина.
2. Направете характерните вдлъбнатини с върховете на пръстите.
3. Гарнирайте с зехтин, морска сол и розмарин.
4. Оставете повърхността добре овлажнена със зехтин, без да я претоварвате.
5. Изпечете до златиста, хрупкава коричка и мека, въздушна вътрешност.

Финал / сервиране: Подходяща за продажба цяла за вкъщи или за разрязване и използване като основа за сандвич.



Себестойност: 2. ФОКАЧА С РОЗМАРИН — 1 порция

Суровина	Количество	Артикул / база	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
FERMENTA тесто	1 бр. / 280 g	Заквасено тесто FERMENTA 280 g	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Зехтин	15 g	METRO Chef Маслиново масло Extra Virgin 1 l	9,04 €/l	0,148 €	METRO България
Морска сол	2 g	MALDON Морска сол кристална 250 g	5,23 €/250 g	0,042 €	METRO България
Розмарин	1,5 g	METRO Chef Розмарин 100 g	2,73 €/100 g	0,041 €	METRO България
ОБЩО	≈ 298,5 g			1,07 €	БЕЗ ДДС

3. ФОКАЧА С МАСЛИНИ

Фокача – 1 порция

СУРОВИНИ / ОРИЕНТИРОВЪЧНО КОЛИЧЕСТВО

- FERMENTA тесто – 1 порция
- Зехтин – 15 g
- Маслини каламата – 45–50 g
- Морска сол – 1–2 g
- Розмарин – 1 g

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Размразете и оформете FERMENTA тестото като фокача с равномерна дебелина.
2. Направете характерните вдлъбнатини с върховете на пръстите.
3. Гарнирайте с зехтин, маслини каламата, морска сол и розмарин.
4. Оставете повърхността добре овлажнена със зехтин, без да я претоварвате.
5. Изпечете до златиста, хрупкава коричка и мека, въздушна вътрешност.

Финал / сервиране: Подходяща за продажба цяла за вкъщи или за разрязване и използване като основа за сандвич.



Себестойност: 3. ФОКАЧА С МАСЛИНИ — 1 порция

Суровина	Количество	Артикул / база	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
FERMENTA тесто	1 бр. / 280 g	Заквасено тесто FERMENTA 280 g	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Зехтин	15 g	METRO Chef Маслиново масло Extra Virgin 1 l	9,04 €/l	0,148 €	METRO България
Маслини Каламата	47,5 g	Маслини Каламата Джъмбо — пазарна референция*	≈ 4,16 €/kg	0,198 €	Пазарна референция*
Морска сол	1,5 g	MALDON Морска сол кристална 250 g	5,23 €/250 g	0,031 €	METRO България
Риган	1 g	METRO Chef Риган 101 g	2,47 €/101 g	0,024 €	METRO България
ОБЩО	≈ 345 g			1,24 €	БЕЗ ДДС

4. ФОКАЧА С ПАРМЕЗАН

Фокача – 1 порция

СУРОВИНИ / ОРИЕНТИРОВЪЧНО КОЛИЧЕСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ

- FERMENTA тесто – 1 порция
- Зехтин – 12 g
- Пармезан – 30 g
- Черен пипер – щипка
- Морска сол – 1 g

1. Размразете и оформете FERMENTA тестото като фокача с равномерна дебелина.
2. Направете характерните вдлъбнатини с върховете на пръстите.
3. Гарнирайте с зехтин, пармезан, черен пипер и морска сол.
4. Оставете повърхността добре овлажнена със зехтин, без да я претоварвате.
5. Изпечете до златиста, хрупкава коричка и мека, въздушна вътрешност.

Финал / сервиране: Подходяща за продажба цяла за вкъщи или за разрязване и използване като основа за сандвич.



Себестойност: 4. ФОКАЧА С ПАРМЕЗАН — 1 порция

Суровина	Количество	Артикул / база	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
FERMENTA тесто	1 бр. / 280 g	Заквасено тесто FERMENTA 280 g	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Зехтин	12 g	METRO Chef Маслиново масло Extra Virgin 1 l	9,04 €/l	0,119 €	METRO България
Пармезан	30 g	METRO Chef Пармиджано Реджано 12 месеца ~1 kg	21,94 €/kg	0,658 €	METRO България
Черен пипер	≈ 0,3 g (щипка)	METRO Chef Черен пипер млян 500 g	8,52 €/500 g	0,005 €	METRO България
Морска сол	1 g	MALDON Морска сол кристална 250 g	5,23 €/250 g	0,021 €	METRO България
ОБЩО	≈ 323,3 g			1,64 €	БЕЗ ДДС

5. ФОКАЧА СЪС СЕМЕНА

Фокача – 1 порция

СУРОВИНИ / ОРИЕНТИРОВЪЧНО КОЛИЧЕСТВО

- FERMENTA тесто – 1 порция
- Зехтин – 12 g
- Микс семена (ленено, слънчоглед, сусам) – 25–30 g
- Морска сол – 2 g

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Размразете и оформете FERMENTA тестото като фокача с равномерна дебелина.
2. Направете характерните вдлъбнатини с върховете на пръстите.
3. Гарнирайте с зехтин, микс семена и морска сол.
4. Оставете повърхността добре овлажнена със зехтин, без да я претоварвате.
5. Изпечете до златиста, хрупкава коричка и мека, въздушна вътрешност.

Финал / сервиране: Подходяща за продажба цяла за вкъщи или за разрязване и използване като основа за сандвич.



Себестойност: 5. ФОКАЧА СЪС СЕМЕНА — 1 порция

Суровина	Количество	Артикул / база	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
FERMENTA тесто	1 бр. / 280 g	Заквасено тесто FERMENTA 280 g	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Зехтин	12 g	METRO Chef Маслиново масло Extra Virgin 1 l	9,04 €/l	0,119 €	METRO България
Микс семена	27,5 g	METRO Chef Микс от семена 400 g	2,12 €/400 g	0,146 €	METRO България
Морска сол	2 g	MALDON Морска сол кристална 250 g	5,23 €/250 g	0,042 €	METRO България
ОБЩО	≈ 321,5 g			1,15 €	БЕЗ ДДС

6. ФОКАЧА С ЧЕСЪН

Фокача – 1 порция

СУРОВИНИ / ОРИЕНТИРОВЪЧНО КОЛИЧЕСТВО

- FERMENTA тесто – 1 порция
- Зехтин – 15 g
- Чесън – 5–7 g
- Мащерка – 1 g
- Морска сол – 2 g

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Размразете и оформете FERMENTA тестото като фокача с равномерна дебелина.
2. Направете характерните вдлъбнатини с върховете на пръстите.
3. Гарнирайте с зехтин, чесън, мащерка и морска сол.
4. Оставете повърхността добре овлажнена със зехтин, без да я претоварвате.
5. Изпечете до златиста, хрупкава коричка и мека, въздушна вътрешност.

Финал / сервиране: Подходяща за продажба цяла за вкъщи или за разрязване и използване като основа за сандвич.



Себестойност: 6. ФОКАЧА С ЧЕСЪН — 1 порция

Суровина	Количество	Артикул / база	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
FERMENTA тесто	1 бр. / 280 g	Заквасено тесто FERMENTA 280 g	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Зехтин	15 g	METRO Chef Маслиново масло Extra Virgin 1 l	9,04 €/l	0,148 €	METRO България
Чесън	6 g	Чесън на глави	4,16 €/kg	0,025 €	METRO България
Мащерка	1 g	METRO Chef Мащерка 100 g	2,59 €/100 g	0,026 €	METRO България
Морска сол	2 g	MALDON Морска сол кристална 250 g	5,23 €/250 g	0,042 €	METRO България
ОБЩО	≈ 304 g			1,08 €	БЕЗ ДДС

7. ФОКАЧА СЪС СУШЕНИ ДОМАТИ

Фокача – 1 порция

СУРОВИНИ / ОРИЕНТИРОВЪЧНО КОЛИЧЕСТВО

- FERMENTA тесто – 1 порция
- Зехтин – 12 g
- Сушени домати – 40–45 g
- Черни маслини – 25 g
- Морска сол – 1 g

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Размразете и оформете FERMENTA тестото като фокача с равномерна дебелина.
2. Направете характерните вдлъбнатини с върховете на пръстите.
3. Гарнирайте с зехтин, сушени домати, черни маслини и морска сол.
4. Оставете повърхността добре овлажнена със зехтин, без да я претоварвате.
5. Изпечете до златиста, хрупкава коричка и мека, въздушна вътрешност.

Финал / сервиране: Подходяща за продажба цяла за вкъщи или за разрязване и използване като основа за сандвич.



Себестойност: 7. ФОКАЧА СЪС СУШЕНИ ДОМАТИ — 1 порция

Суровина	Количество	Артикул / база	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
FERMENTA тесто	1 бр. / 280 g	Заквасено тесто FERMENTA 280 g	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Зехтин	12 g	METRO Chef Маслиново масло Extra Virgin 1 l	9,04 €/l	0,119 €	METRO България
Сушени домати	42,5 g	Сушени домати — работна пазарна референция*	≈ 10,40 €/kg	0,442 €	Пазарна референция*
Черни маслини	25 g	Черни маслини без костилка — работна референция*	≈ 3,25 €/kg	0,081 €	Пазарна референция*
Морска сол	1 g	MALDON Морска сол кристална 250 g	5,23 €/250 g	0,021 €	METRO България
ОБЩО	≈ 360,5 g			1,50 €	БЕЗ ДДС

8. ФОКАЧА С ЛУК

Фокача – 1 порция

СУРОВИНИ / ОРИЕНТИРОВЪЧНО КОЛИЧЕСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ

- FERMENTA тесто – 1 порция
- Зехтин – 12 g
- Лук – 70 g
- Мащерка – 1 g
- Морска сол – 2 g

1. Размразете и оформете FERMENTA тестото като фокача с равномерна дебелина.
2. Направете характерните вдлъбнатини с върховете на пръстите.
3. Гарнирайте с карамелизиран лук, зехтин, мащерка и морска сол.
4. Оставете повърхността добре овлажнена със зехтин, без да я претоварвате.
5. Изпечете до златиста, хрупкава коричка и мека, въздушна вътрешност.

Финал / сервиране: Подходяща за продажба цяла за вкъщи или за разрязване и използване като основа за сандвич.



Себестойност: 8. ФОКАЧА С ЛУК — 1 порция

Суровина	Количество	Артикул / база	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
FERMENTA тесто	1 бр. / 280 g	Заквасено тесто FERMENTA 280 g	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Зехтин	12 g	METRO Chef Маслиново масло Extra Virgin 1 l	9,04 €/l	0,119 €	METRO България
Лук	70 g	Кромид лук мрежа ~2 kg	2,60 €/≈2 kg = 1,30 €/kg	0,091 €	METRO България
Мащерка	1 g	METRO Chef Мащерка 100 g	2,59 €/100 g	0,026 €	METRO България
Морска сол	2 g	MALDON Морска сол кристална 250 g	5,23 €/250 g	0,042 €	METRO България
ОБЩО	≈ 365 g			1,12 €	БЕЗ ДДС

IV. МЕКИЦИ FERMENTA — 8 РЕЦЕПТИ

1. КЛАСИЧЕСКА С МЕД

Мекица – 1 порция

СУРОВИНИ / ОРИЕНТИРОВЪЧНО КОЛИЧЕСТВО

- FERMENTA тесто – 1 порция
- Мазнина за пържене – технологично количество
- Пчелен мед – 25–30 g

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Размразете FERMENTA тестото и разделете на еднакви работни порции.
2. Оформете мекицата непосредствено преди пържене, без да притискате прекомерно тестото.
3. Пържете в мазнина около 170–175°C до равномерно златисто от двете страни.
4. Отцедете добре върху решетка или абсорбираща хартия.
5. Гарнирайте непосредствено преди сервиране.

Финал / сервиране: Натурален пчелен мед.

Бележка: Сладките кремове и сметаната се поставят след пържене, върху топла, но не прекалено гореща мекица.



1. КЛАСИЧЕСКА С МЕД — 1 порция

Суровина	Количество	Артикул / база	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
FERMENTA тесто	1 бр. / 280 g	Заквасено тесто FERMENTA 280 g	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Мазнина за пържене	≈ 25 g технологичен разход	САЛАТИНА Слънчогледово олио 6 x 1 l	1,59 €/l	0,043 €	METRO България
Пчелен мед	27,5 g	METRO Chef Пчелен мед полифлорен 1 kg	4,26 €/kg	0,117 €	METRO България
ОБЩО	≈ 332,5 g			1,00 €	БЕЗ ДДС

2. КЛАСИЧЕСКА С МАРМАЛАД

Мекица – 1 порция

СУРОВИНИ / ОРИЕНТИРОВЪЧНО КОЛИЧЕСТВО

- FERMENTA тесто – 1 порция
- Мазнина за пържене – технологично количество
- Мармалад/конфитюр – 30–35 g

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Размразете FERMENTA тестото и разделете на еднакви работни порции.
2. Оформете мекицата непосредствено преди пържене, без да притискате прекомерно тестото.
3. Пържете в мазнина около 170–175°C до равномерно златисто от двете страни.
4. Отцедете добре върху решетка или абсорбираща хартия.
5. Гарнирайте непосредствено преди сервиране.

Финал / сервиране: Домашен тип мармалад или конфитюр по избор.

Бележка: Сладките кремове и сметаната се поставят след пържене, върху топла, но не прекалено гореща мекица.



2. КЛАСИЧЕСКА С МАРМАЛАД — 1 порция

Суровина	Количество	Артикул / база	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
FERMENTA тесто	1 бр. / 280 g	Заквасено тесто FERMENTA 280 g	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Мазнина за пържене	≈ 25 g технологичен разход	САЛАТИНА Слънчогледово олио 6 x 1 l	1,59 €/l	0,043 €	METRO България
Мармалад / конфитюр	32,5 g	Конфитюр — професионална разфасовка	≈ 4,15 €/kg	0,135 €	METRO България
ОБЩО	≈ 337,5 g			1,02 €	БЕЗ ДДС

3. КЛАСИЧЕСКА С ЙОГУРТ

Мекица – 1 порция

СУРОВИНИ / ОРИЕНТИРОВЪЧНО КОЛИЧЕСТВО

- FERMENTA тесто – 1 порция
- Мазнина за пържене – технологично количество
- Българско кисело мляко – 40–50 g
- Пчелен мед – 25–30 g

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Размразете FERMENTA тестото и разделете на еднакви работни порции.
2. Оформете мекицата непосредствено преди пържене, без да притискате прекомерно тестото.
3. Пържете в мазнина около 170–175°C до равномерно златисто от двете страни.
4. Отцедете добре върху решетка или абсорбираща хартия.
5. Гарнирайте непосредствено преди сервиране.

Финал / сервиране: Студено българско кисело мляко.

Бележка: Сладките кремове и сметаната се поставят след пържене, върху топла, но не прекалено гореща мекица.



Суровина	Количество	Артикул / база	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
FERMENTA тесто	1 бр. / 280 g	Заквасено тесто FERMENTA 280 g	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Мазнина за пържене	≈ 25 g технологичен разход	САЛАТИНА Слънчогледово олио 6 x 1 l	1,59 €/l	0,043 €	METRO България
Българско кисело мляко	45 g	METRO Chef Кисело мляко 3,6% 10 kg	9,16 €/10 kg = 0,916 €/kg	0,041 €	METRO България
Пчелен мед	27,5 g	METRO Chef Пчелен мед полифлорен 1 kg	4,26 €/kg	0,117 €	METRO България
ОБЩО	≈ 350 g			1,12 €	БЕЗ ДДС

4. С КРЕМ ЛЕШНИКОВ КРЕМ

Мекица – 1 порция

СУРОВИНИ / ОРИЕНТИРОВЪЧНО КОЛИЧЕСТВО

- FERMENTA тесто – 1 порция
- Мазнина за пържене – технологично количество
- Лешников какаов крем* – 35–40 g
- Натрошени лешници – 8–10 g

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Размразете FERMENTA тестото и разделете на еднакви работни порции.
2. Оформете мекицата непосредствено преди пържене, без да притискате прекомерно тестото.
3. Пържете в мазнина около 170–175°C до равномерно златисто от двете страни.
4. Отцедете добре върху решетка или абсорбираща хартия.
5. Гарнирайте непосредствено преди сервиране.

Финал / сервиране: Лешников крем и хрупкави лешници.

Бележка: Сладките кремове и сметаната се поставят след пържене, върху топла, но не прекалено гореща мекица.



4. С ЛЕШНИКОВ КАКАОВ КРЕМ — 1 порция

Суровина	Количество	Артикул / база	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
FERMENTA тесто	1 бр. / 280 g	Заквасено тесто FERMENTA 280 g	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Мазнина за пържене	≈ 25 g технологичен разход	Слънчогледово олио	1,59 €/l	0,043 €	METRO България
Лешников какаов крем КАФАРЕЛ 40% код 183147	37,5 g	лешников какаов крем джандуя ПИЕМОНТ КАФАРЕЛ	44,71€/к €/kg	1,12 €	По рецепта*
Натрошени лешници	9 g	Лешници, натрошени*	≈ 13,00 €/kg	0,117 €	Работна референция
ОБЩО	≈ 351,5 g			2,14€	БЕЗ ДДС

*ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>183147</u>	КАФАРЕЛ ДЖАНДУЯ 40% ПИЕМОНТ	300 г.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>
<u>385604</u>	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	80 г.	<u>ТУК</u>
<u>010106</u>	Сладкарска сметана ХОПЛА	80 г.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>

1. Загрейте сметаната до около 60°C.
2. Излейте върху белия кувертюр и разбъркайте до разтопяване.
3. Добавете лешниковия крем КАФАРЕЛ и хомогенизирайте. Охладете до кремообразна консистенция.
4. Разбивате в миксер за да се аерира преди ползване

5. С КРЕМ ФЪСТЪЧЕНО МАСЛО

Мекица – 1 порция

СУРОВИНИ / ОРИЕНТИРОВЪЧНО КОЛИЧЕСТВО

- FERMENTA тесто – 1 порция
- Мазнина за пържене – технологично количество
- **ФЪСТЪЧЕН ROYAL КРЕМ** * – 35–40 g
- Карамелизиран фъстъчен крокан – 8–10 g

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Размразете FERMENTA тестото и разделете на еднакви работни порции.
2. Оформете мекицата непосредствено преди пържене, без да притискате прекомерно тестото.
3. Пържете в мазнина около 170–175°C до равномерно златисто от двете страни.
4. Отцедете добре върху решетка или абсорбираща хартия.
5. Гарнирайте непосредствено преди сервиране.

Финал / сервиране: Фъстъчен крем и натрошени фъстъци.

Бележка: Сладките кремове и сметаната се поставят след пържене, върху топла, но не прекалено гореща мекица.



5. С КРЕМ ФЪСТЪЧЕНО МАСЛО — 1 порция

Суровина	Количество	Артикул / база	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
FERMENTA тесто	1 бр. / 280 g	Заквасено тесто FERMENTA 280 g	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Мазнина за пържене	≈ 25 g технологичен разход	Слънчогледово олио	1,59 €/l	0,043 €	METRO България
ФЪСТЪЧЕН ROYAL КРЕМ	37,5 g	Фъстъчено масло / крем	≈ 6,40 €/kg	0,24 €	По рецепта
Натрошени фъстъци	9 g	РЮБА Фъстъци печени белени 80 g	0,54 €/80 g = 6,75 €/kg	0,061 €	METRO България
ОБЩО	≈ 351,5 g			1,19 €	БЕЗ ДДС

*ФЪСТЪЧЕН ROYAL КРЕМ

Код	Суровина	Количество	инфо
<u>031110</u>	Фъстъчено масло	300 г.	
<u>385605</u>	БЯЛ - КАРАМЕЛОВ КУВЕРТЮР «ПОЛИХИМНИЯ» ПРЕМИУМ мц	100 г.	<u>ТУК</u>
<u>010106</u>	Сладкарска сметана ХОПЛА	100 г.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>

1. Загрейте сметаната до около 60–70°C, без да завира.
2. Излейте върху белия шоколад и разбъркайте до пълното му разтопяване.
3. Добавете фъстъченото масло и хомогенизирайте до гладък, лъскав крем.
4. Оставете да се охлади до работна температура.
5. Разбивате в миксер за да се аерира преди ползване

6. С КРЕМ ЛОТОС И КРЪМБЪЛС

Мекица – 1 порция

СУРОВИНИ / ОРИЕНТИРОВЪЧНО КОЛИЧЕСТВО

- FERMENTA тесто – 1 порция
- Мазнина за пържене – технологично количество
- Lotus/Biscoff крем – 35–40 g
- Бисквитен крѐмбъл – 10–12 g

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Размразете FERMENTA тестото и разделете на еднакви работни порции.
2. Оформете мекицата непосредствено преди пържене, без да притискате прекомерно тестото.
3. Пържете в мазнина около 170–175°C до равномерно златисто от двете страни.
4. Отцедете добре върху решетка или абсорбираща хартия.
5. Гарнирайте непосредствено преди сервиране.

Финал / сервиране: Lotus крем и хрупкав бисквитен крѐмбъл.

Бележка: Сладките кремове и сметаната се поставят след пържене, върху топла, но не прекалено гореща мекица.



6. С КРЕМ ЛОТОС И КРЪМБЪЛС — 1 порция

Суровина	Количество	Артикул / база	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
FERMENTA тесто	1 бр. / 280 g	Заквасено тесто FERMENTA 280 g	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Мазнина за пържене	≈ 25 g технологичен разход	Слънчогледово олио	1,59 €/l	0,043 €	METRO България
Lotus/Biscoff крем	37,5 g	Lotus Biscoff крем*	10,60 €/kg	0,40€	Работна референция*
Бисквитен крѐмбъл	11 g	Lotus/Biscoff бисквитен крѐмбъл*	9,30€/kg	0,102 €	Работна референция*
ОБЩО	≈ 353,5 g			1,42 €	БЕЗ ДДС

7. С КРЕМ СУСАМ И СУСАМ

Мекица – 1 порция

СУРОВИНИ / ОРИЕНТИРОВЪЧНО КОЛИЧЕСТВО

- FERMENTA тесто – 1 порция
- Мазнина за пържене – технологично количество
- Сусамов/таханов крем – 35–40 g
- Печен сусам – 5–7 g

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Размразете FERMENTA тестото и разделете на еднакви работни порции.
2. Оформете мекицата непосредствено преди пържене, без да притискате прекомерно тестото.
3. Пържете в мазнина около 170–175°C до равномерно златисто от двете страни.
4. Отцедете добре върху решетка или абсорбираща хартия.
5. Гарнирайте непосредствено преди сервиране.

Финал / сервиране: Гладък сусамов крем и печен сусам.

Бележка: Сладките кремове и сметаната се поставят след пържене, върху топла, но не прекалено гореща мекица.



7. С КРЕМ СУСАМ И СУСАМ — 1 порция

Суровина	Количество	Артикул / база	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
FERMENTA тесто	1 бр. / 280 g	Заквасено тесто FERMENTA 280 g	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Мазнина за пържене	≈ 25 g технологичен разход	Слънчогледово олио	1,59 €/l	0,043 €	METRO България
Сусамов / таханов *крем	37,5 g	Сусамов тахан / крем*	≈ 7,10€/kg	0,27 €	Работна референция*
Печен сусам	6 g	METRO Chef Сусам 1 kg	3,92 €/kg	0,024 €	METRO България
ОБЩО	≈ 348,5 g			1,17 €	БЕЗ ДДС

Забележка: Всички цени в калкулацията са БЕЗ ДДС. Използвани са средните количества: 37,5 g сусамов/таханов крем и 6 g печен сусам. За мазнината е запазен работният технологичен норматив 25 g реален разход/абсорбция на порция. Общото ориентировъчно вложено/усвоено количество за калкулацията е 348,5 g.

*СУСАМОВ КРЕМ

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>290601</u>	сусамов крем	280 g	
<u>385604</u>	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	100 г.	<u>ТУК</u>
<u>010106</u>	Сладкарска сметана ХОПЛА	100 г.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>

1. Загрейте сметаната до около 60–65°C, без да завира.
2. Излейте върху белия кувертюр и разбъркайте до пълното му разтопяване.
3. Добавете тахана и хомогенизирайте до гладък, лъскав крем. Разбивайте в миксер и охладете до работна консистенция

8. СИРОП АМАРЕНА И СМЕТАНА

Мекица – 1 порция

СУРОВИНИ / ОРИЕНТИРОВЪЧНО КОЛИЧЕСТВО

- FERMENTA тесто – 1 порция
- Мазнина за пържене – технологично количество
- Сироп Амарена и плод АМАРЕНА – 25–30 g
- Разбита млечна сметана ЕЛЕВИР – 35–40 g

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Размразете FERMENTA тестото и разделете на еднакви работни порции.
2. Оформете мекицата непосредствено преди пържене, без да притискате прекомерно тестото.
3. Пържете в мазнина около 170–175°C до равномерно златисто от двете страни.
4. Отцедете добре върху решетка или абсорбираща хартия.
5. Гарнирайте непосредствено преди сервиране.

Финал / сервиране: Амарена и пухкава разбита сметана.

Бележка: Сладките кремове и сметаната се поставят след пържене, върху топла, но не прекалено гореща мекица.



8. СИРОП АМАРЕНА И СМЕТАНА — 1 порция

Суровина	Количество	Артикул / база	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
FERMENTA тесто	1 бр. / 280 g	Заквасено тесто FERMENTA 280 g	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Мазнина за пържене	≈ 25 g технологичен разход	Слънчогледово олио	1,59 €/l	0,043 €	METRO България
Сироп Амарена и ПЛОД АМАРЕНА	27,5 g	Амарена череша в сироп*	23,11 €/kg	0,63 €	Работна референция*
Разбита сладкарска сметана ЕЛЕВИР	37,5 g	Сладкарска сметана / крем за разбиване*	≈ 8,40 €/kg	0,315 €	Работна референция*
ОБЩО	≈ 370 g			1,83€	БЕЗ ДДС



ЕЛНО ТЕСТО – БЕЗКРАЙНИ ВЪЗМОЖНОСТИ



Несравнимо качество на **ПИЦИ, ПИНСИ, ПЕЙНИРИ** и **АРТОДИМИОРЪТА** до 5 минути!

- ✓ Ферментирало тесто с квас за по-добър вкус и крупност
- ✓ Готово за употреба – бързо и лесно приготвяне
- ✓ Гъвкавост – безкрайни възможности за пълненки



ФЕРМЕНТИРАЛО ТЕСТО С КВАС
По-добър вкус, аромат и текстура

ГОТОВО ЗА УПОТРЕБА
Спестява време и труд

ПОВЕЧЕ ОБОРОТИ
Атрактивни продукти с висока надценка

ЛЮБИМИ ПРОДУКТИ
Пизи, пинси, пейнири и др.

ОБЕДНО МЕНЮ

СНАК ВАР

КАФЕНЕ

ДОСТАВКА

ПРОЕКТЪТ, КОЙТО ЩЕ УВЕЛИЧИ ВАШИТЕ ПРОДАЖБИ ОЩЕ ОТ ОБЯД!



НАШИТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПРОМОЦИЯ

3 ЕТИКЕТИ ЗА ВИТРИНА

Ясна информация за продукта, цена и предимства. Помагат за бърз избор и повече продажби.



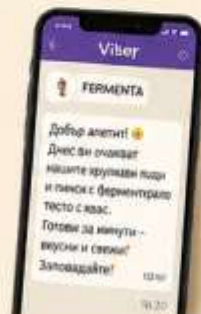
4 СОЦИАЛНИ МРЕЖИ

Готови снимки, постове и stories, които увеличават видимостта Ви и привличат нови клиенти.



5 КОМУНИКАЦИЯ С КЛИЕНТИТЕ

Съобщения по Viber, SMS, Email – информирайте за обедни предложения, промоции и нови продукти.



6 ЛИСТОВКА ЗА ТЪРГОВСКАТА ЗАЛА

Представя проекта, продуктите и ползите – до касата, до клиента.



7 ВИТРИНА КАТО ЕДИННА КОЛЕКЦИЯ

Оформете специално място за FERMENTA – собствена визия, която продава.



НАШИТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПРОМОЦИЯ

1 СТЕНД ЗА ВХОДА

Привлича вниманието на клиентите и им показва, че при Вас ги очакват вкусни обедни предложения!



2 ПЕЧАТАН ТИСУ (БУМАГА)

Стилна опаковка за пизи, пинси, пейнири и други артодимитории. Брандирано с проекта FERMENTA.



ФЕРМЕНТИРАЛО ТЕСТО С КВАС

СНОВО ЗА УПОТРЕБА

БЪРЗО ПРИГОТВЯНЕ

ПОВЕЧЕ ПЕЧАЛБА

ВДЪХНОВЕНИЕ ЗА ВАШЕТО ОБЕДНО МЕНЮ

ПИЦИ



ПИНСИ



ПЕЙНИРИ



АРТОДИМИОРИЯ



ПАНИНИ



ХЛЯБ И ФОКАЧА



СЪЗДАВАЙТЕ
Създавайте вкусни обедни изкушения!



Създавайте вкусни обедни изкушения!





ПРОЕКТЪТ,
КОЙТО ЩЕ УВЕЛИЧИ
ВАШИТЕ ПРОДАЖБИ
ОЩЕ **ОТ ДНЕС!**



ФЕРМЕНТИРАЛО
ТЕСТО С КВАС
По-добър вкус,
аромат и текстура

ГОТОВО
ЗА УПОТРЕБА
Спестява време
и труд

ПОВЕЧЕ
ОБОРОТИ
= повече клиенти и
по-висока печалба

ЛЮБИМИ
ПРОДУКТИ
Пизи, пинси,
пейнири и др.



НЕСРАВНИМО КАЧЕСТВО
НА ПИЦИ, ПИНСИ,
ПЕЙНИРИ
И САНДВИЧИ,
АРТОДИМИОРЪЛАТА
ДО 5 МИНУТИ!

- ✓ Ферментирано тесто с квас за по-добър вкус
- ✓ Готово за употреба – бързо и лесно приготвяне
- ✓ Печеност – безкрайни възможности за пътешествия



ОБЕДНО МЕНЮ СНАХ БАР КАФЕНЕ ДОСТАВКА

НАШИТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПРОМОЦИЯ

1 СТЕНД ЗА ВХОДА

Привлича вниманието на клиентите и им показва, че при Вас ги очакват вкусни обедни предложения!



2 ПЕЧАТНИ ТИСУ (БУМАГА)

Стилна опаковка за пизи, пинси, пейнири и други артодимиорени. Брандирано с проекта FERMENTA.



ФЕРМЕНТИРАЛО ТЕСТО С КВАС С НОВО ЗА УПОТРЕБА БЪРЗО ПРИГОТВЯНЕ ПОВЕЧЕ ПЕЧАЛБА

КАК РАБОТИ FERMENTA LIVE?

60-90 СЕКУНДЕН ВИДЕО ЦИКЪЛ, КОЙТО ПРОДАВА ВСЕКИ ДЕН



Истинският вкус има история. Покажете я!

КАКВО ВИЖДА ВАШИЯТ КЛИЕНТ НА ЕКРАНА



КРАТКО, ВИЗУАЛНО, ВЪЛНУВАЩО – ВСЕКИ ПЪТ.



БЕЗ ДЪЛГИ
ОБЪСНЕНИЯ
Ясни кадри,
сильно послание.



БЕЗ ЗВУК –
РАЗБИРА СЕ ОТ ВСЕКИ
Поддържащо за всяка
среда и всеки клиент.



ПОСЛЕДОВАТЕЛЕН
ЦИКЪЛ 60-90 СЕК.
Повтаря се автоматично
през целия ден.



ЯСНО ПОСЛАНИЕ –
ВКУС, КАЧЕСТВО, ДОВЕРИЕ
Клиентът избира с увереност,
купува с удоволствие.



ПРЕПОРЪЧАНА МУЗИКА ЗА СЪПРОВОД НА ВИДЕОТО И АТМОСФЕРАТА В ЗАЛАТА

ИДЕАЛНА ЗА ВРЕМЕТО 11:30 – 14:00 • ЛЕКА, СВЕЖА, ПОЗИТИВНА, РИТМИЧНА

LOUNGE & CHILL

• Marsh Jones – Come Away With Me
• Melody Gardot – Morning Sun
• Jason Mraz – It's Yours
• John Mayer – Waiting on the World to Change

ACOUSTIC & SOFT POP

• Jack Johnson – Better Together
• Colbie Caillat – Bubble
• Corinne Bailey Rae – Put Your Records On
• Vance Joy – Riptide

ITALIAN & MEDITERRANEAN VIBES

• Eros Ramazzotti – Più Bella Cosa
• Zucchero – Balla (Sexy Thing)
• Paolo Bonolis – Via Con Me
• Gino Paoli – Segreti di Sale

UPBEAT & POSITIVE

• Pharrell Williams – Happy
• Maroon 5 – Sugar
• Bruno Mars – Just the Way You Are
• Michael Bublé – It's a Beautiful Day

Музиката е поддържаща с ниска сила на звука (-18 до -25 dB), без неправилни басы и резки промени. Създава настроение, без да пречи на разговора и избора на клиента.

СЪВЕТИ ЗА СЪЗДАВАНЕ НА ЕФЕКТИВНО ВИДЕО

- 1 КРАТКО И ВЪЗДЕЙСТВАЩО**
Използвайте 60-90 секунди. Кратките сцени задържат вниманието и се запомнят лесно.
- 2 ИСТИНСКИ КАДРИ**
Покажете реалния процес във Вашия обект – хора, оборудване, детайли. Аутентичността създава доверие.
- 3 ТРАНСФОРМАЦИЯ**
Покажете пътя от суровината до готовия продукт. Това е най-силната история.
- 4 ФОКУС ВЪРХУ ДЕТАЙЛА**
Блиски планове: текстури, блясък, ръчен труд, финални штрихи – те създават апетит.
- 5 ПРЕМИУМ СУРОВИНИ**
Покажете висококачествени продукти – брашно, масло, моцарела, колбаси – те говорят за стандарта Ви.
- 6 ТЕКСТ НА ЕКРАНА**
Кратки фрази върху кадрите: „Ферментирано тесто с квас“, „Истински вкус“, „Пресни продукти“.
- 7 LOOP БЕЗ ПАУЗА**
Създайте непрекъснат цикъл, който търти отначало без резки прекъсвания.
- 8 ПРАВИЛНА ИНСТАЛАЦИЯ**
Монтирайте екрана над витрината под лек ъгъл към клиента. Ярост, която се вижда при всякава светлина.

Вашият труд е изкуство.
Нека всички го видят!



МУЗИКА ЗА ДЕЦА (ЛЕКА И ПРИЯТНА)

• The Beatles – Here Comes the Sun
• Disney Classics Instrumental
• He's a Pirate – Kids Version
• Baby Beluga – Ruffi



ПРОФЕСИОНАЛЕН ЕКРАН
Full HD/4K



ЛЕСНО УПРАВЛЕНИЕ
чрез USB или онлайн



РАБОТИ 24/7
за Вас и Вашите клиенти



FERMENTA LIVE
РАБОТИ ЗА ВАШИЯ УСПЕХ!



ДАЙТЕ ВКУС! ПЕЧЕЛИТЕ ПОВЕЧЕ!

Всяка хапка – нова възможност.

МИСИЯ:
30 МИНУТИ НА ДЕН
е най-ефективната реклама
за вашите пици FERMENTA.



- ✓ ЩЕ ВИ СТРУВА 3 ПИЦИ
 - ✓ ЩЕ ПРОДАДАТ 6 ПИЦИ ВЕДНАГА
- И МНОГО ПОВЕЧЕ В ДЪЛГОСРОЧЕН ПЛАН!

НА УЛИЦАТА –
ДОСТИГНЕТЕ ПОВЕЧЕ ХОРА!



Иалезте пред обекта.
Поканете минаващите да опитат
топла пица FERMENTA.

Повече хора опитват –
повече хора купуват!

В САЛОНА –
МАГИЯТА СЕ СПОДЕЛЯ!



Обиколете масите с поднос
с вкусни хапки пица.

Дайте им да опитат аромата и качеството.
Доволният клиент се връща отново!

НА КАСАТА –
ПРЕДЛОЖЕТЕ, ПОКАЖЕТЕ, СПЕЧЕЛЕТЕ!



Предложете безплатна дегустационна хапка
топла пица FERMENTA на всеки клиент.

Той опитва. Харесва. Поръчва!

ОТ МАСТОРА –
ТРАНСФОРМИРАМЕ С ЛЮБОВ!



Изпечена с любов.
Нарязана на хапки. Споделена с усмивка.
Ароматът говори вместо нас!

8 ВКУСНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ С FERMENTA ТЕСТО

1 ПИЦА МАРГАРИТА

Доматен сос, моцарела,
пресен босилек, зехтин.



2 ПИЦА ПРОШУТО И РУКОЛА

Доматен сос, моцарела, прошуто,
свежа рукола, пармезан.



3 ПИЦА КУАТРО ФОРМАДЖИ

Моцарела и селекция от
ароматни сирена върху хрупкава
FERMENTA основа.



4 ПИЦА ДИАВОЛА

Доматен сос, моцарела,
пикантен салам и люта нотка.



5 ПЕЙНИРЛИ КЛАСИК

Разтопени сирена, масло и яйце
върху ароматно тесто FERMENTA.



6 ПЕЙНИРЛИ С ШУНКА И СИРЕНА

Шунка, разтопени сирена и масло.



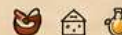
7 ФОКАЧА С РОЗМАРИН

Пухкава фокача с маслиново масло,
морска сол и розмарин.



8 МЕКИЦИ (МЕКИЧИ)

Въздушни мекици, изпечени
до златисто. Идеални за споделяне!



ТИ ПЕЧЕЛИТЕ ОТ ДЕГУСТАЦИЯТА:



ПРИВЛИЧАТЕ
НОВИ КЛИЕНТИ
Всеки опитал,
е потенциален купувач!



ПЕЧЕЛИТЕ
ДОВЕРИЕ
Споделеният вкус
създава връзка!



УВЕЛИЧАВАТЕ
СПОНТАННИТЕ ПОКУПКИ
Дегустацията води
до импулсна покупка!



ПОВИШАВАТЕ
ПОВТОРНИТЕ ПРОДАЖБИ
Доволният клиент се връща
и носи още клиенти!



СЕ ОТКРЯВАТЕ
ОТ КОНКУРЕНЦИЯТА
Не просто продавате –
създавате преживяване!



МОИРЯЗВАЙТЕ ВКУСОВЕ. ПЕЧЕЛЕТЕ СЪРЦА.
Една малка хапка днес, голяма печалба утре!



ФЕРМЕНТИРАЛО
ТЕСТО С КВАС
По-добър вкус,
аромат и текстура



ЕСТЕСТВЕН
ВКУС
С автентични
съставки



ПОСТОЯННО
КАЧЕСТВО
Ступкаво откън,
и всеки ден



БЪРЗО И
ЛЕСНО
Готово за печене
за минути



ПРИГОТВЕНО
С ЛЮБОВ
За вас и
вашите клиенти

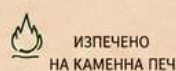




ОБЕДНО МЕНЮ

Истински вкус
във всеки хан!

ВСЕКИ ДЕН
11:30 – 14:30



ПИЦИ – ПРИГОТВЕНИ С FERMENTA ТЕСТО

1 ПИЦА МАРГАРИТА Margherita

Доматен сос,
моцарела,
пресен босилек,
зехтин.

Класиката,
която никогa не
излиза от мода!



€ / лв.

2 ПИЦА ПРОШУТО И РУКОЛА Prosciutto & Rucola

Доматен сос,
моцарела, прошуто,
свежа рукола,
пармезан.

Фина, свежа и
истински
средиземноморска!



€ / лв.

3 ПИЦА КУАТРО ФОРМАДЖИ Quattro Formaggi

Моцарела и селекция
от ароматни сирена
върху хрупкава
FERMENTA основа.

Богат и
кремообразен вкус
за любителите на
сирената!



€ / лв.

4 ПИЦА ДИАВОЛА Diavola

Доматен сос,
моцарела, пикантен
салам и люта нотка.

Характерен вкус за
тези, които обичат
по-смелите
комбинации!



€ / лв.

ПЕЙНИРЛИ – АРОМАТНИ И НЕУСТОИМИ

5 ПЕЙНИРЛИ КЛАСИК

Разтопени сирена,
масло и яйце върху
ароматно тесто
FERMENTA.

Топло, сочно
и засищащо!



€ / лв.

6 ПЕЙНИРЛИ С ШУНКА И СИРЕНА

Шунка, разтопени
сирена и масло.

Класическа
комбинация за
бърз и вкусен обяд!



€ / лв.

7 ПИЦА КАПРЕЗЕ Caprese

Моцарела, чери домати,
песто сос, рукола
и балсамиков крем.

Лека, свежа и
изключително
ароматна!



€ / лв.

8 ПИЦА БИАНКА С ТРЮФЕЛ Bianca al Tartufo

Бял сос, моцарела,
трюфелово масло,
гъби и пармезан.

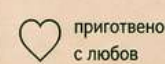
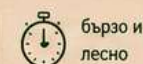
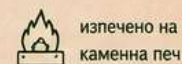
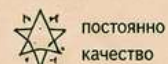
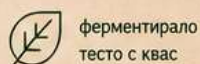
Италианска
деликатесна класика
с неустоим аромат!



€ / лв.

ЕДНО ТЕСТО. БЕЗБРОЙ ВЪЗМОЖНОСТИ.

БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ С КВАС • ПОСТОЯННО КАЧЕСТВО • ИСТИНСКИ ВКУС



FERMENTA

ФЕРМЕНТИРАЛО ТЕСТО С КВАС
ГОТОВО ЗА УПОТРЕБА

Истински вкус. Истинско удоволствие.
8 ВКУСНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ – ЕДНА ФОКАЧА, ДВА НАЧИНА ДА Я ОБИКНЕТЕ!



БАВНА
ФЕРМЕНТАЦИЯ
С КВАС



ПУХКАВА
И ЛЕКА



100% НАТУРАЛНИ
СЪСТАВКИ



ПРЯСНО ИЗПЕЧЕНА
ВСЕКИ ДЕН

За дома или за тук –
винаги прясна,
винаги вкусна! ♥

ФОКАЧА ЗА ДОМА

1



КЛАСИЧЕСКА

Зехтин, морска сол,
риган, пресни
чери домати.



2



РОЗМАРИН

Зехтин, морска сол,
розмарин.



3



С МАСЛИНИ

Зехтин, маслини
каламата, морска сол,
ориган.



4



С ПАРМЕЗАН

Зехтин, пармезан,
черен пипер,
морска сол.



5



СЪС СЕМЕНА

Зехтин, микс семена
(ленено, слънчоглед,
сусам), морска сол.



6



С ЧЕСЪН

Зехтин, чесън,
магданоз, морска сол.



7



СЪС СУШЕНИ ДОМАТИ

Зехтин, сушени домати,
черни маслини,
морска сол.



8



С ЛУК

Карамелизиран лук,
зехтин, мащерка,
морска сол.



САНДВИЧ ЗА ТУК ИЛИ ЗА В ДВИЖЕНИЕ



КАПРЕЗЕ

Моцарела, чери домати,
пресен босилек,
рукола, песто.



ПРОШУТО И РУКОЛА

Прошутто крудо,
рукола, пармезан,
зехтин.



РИБЕН ТОН

Риба тон, айсберг,
червен лук, каперси,
лимонов дресинг.



ПИЛЕШКО ПЕСТО

Пилешко филе, песто,
рукола, сушени домати,
пармезан.



ГРИЛ ЗЕЛЕНЧУЦИ

Гриловани тиквички,
патладжан, чушки,
рукола, крем сирене.



САЛАМИ & КАШКАВАЛ

Салами милано,
кашкавал, маруля,
горчица.



ФЕТА & СПАНАК

Сирене фета, спанак,
печени чушки,
оливов дресинг.



FERMENTA

Истински вкус.
Истинско удоволствие.

ЕДНО ТЕСТО.
БЕЗБРОЙ ВЪЗМОЖНОСТИ.

Alma
Libre
PREMIUM
PROJECTS



БЪРЗО
И ЛЕСНО
ПРИГОТВЯНЕ

ВЗЕМЕТЕ ЗА ВКЪЩИ ПЪРЛЕНКА С МАСЛО И ФОКАЧА

Прясно изпечени, ароматни
и готови за вашата трапеза!



ОПИТАЙТЕ НАШИТЕ САНДВИЧИ ФОКАЧА FERMENTA

Прясно изпечена фокача
с различни свежи
пълнежи.



ФЕРМЕНТИРАЛО
ТЕСТО С КВАС



ПУХКАВО
И ЛЕКО



ПРЯСНО ИЗПЕЧЕНО
ВСЕКИ ДЕН



ГОТОВО ЗА
НЯКОЛКО МИНУТИ



МЕКИЧИ

Истински вкус. Истинско удоволствие.



Пухкави, златисти и неустойими!
Приготвени с любов и поднесени с подбрани
натурални съставки за вашето здравословно
и вкусно начало на деня.



1 КЛАСИЧЕСКА С МЕД

Пухкави мекичи, поднесени
с натурален пчелен мед.
Проста наслада, която
никога не омръзва.



2 КЛАСИЧЕСКА С МАРМАЛАД

Сладък завършек с ароматно
домашно сладко – ягодово,
малиново или по избор.
Вкус на детство.



3 КЛАСИЧЕСКА С ЙОГУРТ

С нежен български йогурт –
свежо, леко и балансирано.
Идеален избор за здравословно
начало на деня.



4 С КРЕМ ЛЕШНИКОВ КРЕМ

Богат крем от лешници с какао –
плътен, ароматен и неустойим.
Истинско удоволствие за сетивата.



5 С КРЕМ ФЪСТЪЧЕНО МАСЛО

Кадифен крем от фъстъчено
масло – богат на протеини
и енергия. Перфектен за
активен ден.



6 С КРЕМ ЛОТОС И КРАМБЪЛС

Крем Лотос, хрупкави
бисквитени трохи и карамелен
аромат. Екзотично изкушение.



7 С КРЕМ СУСАМ И СУСАМ

Гладък крем от тахан, поръсен
с препечен сусам.
Наситен вкус и ориенталски
аромат.



8 СИРОП АМАРЕНА И СМЕТАНА

Плодов сироп от амарена череши
и пухкава сметана.
Финалът, на който не можете
да устоите.



ЗАПОВЯДАЙТЕ ВСЯКА СУТРИН
ЗА МЕКИЧИ **FERMENTA!**