

Alma
Libre

ПЪЛНЕЖИ

за козунаци, кексове и печива



ТЕРМОУСТОЙЧИВИ ПЪЛНЕЖИ ЗА ПЕЧИВА – ГОТОВИ ЗА ПОЛЗВАНЕ

Нанасяте вътре в тестото на КОЗУНАЦИ, КЕЙКОВЕ, МЪФИНИ, ПЛЕТЕНИЦИ ИЛИ ДРИГИ ПЕЧИВА И ПЕЧЕТЕ

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПЛОДОВИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ СЛАДКАРСКИ КРЕМОВЕ ЗА ВСЯКА УПОТРЕБА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО, МНОГО ВКУСНО И СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО
<u>180438</u>	СЛАДКАРСКИ КРЕМ ЛИМОН термоустойчив Кофа бкг.			Готов за употреба лимон крем за сладкарство с кремова кадифена нежна структура, уравновесен лимонен вкус, с неограничени възможности за производство на много различни сладкиши като тарти, лимонен 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 пюре, подправки, аромати и др. -100% вегетариански продукт. (водоразтворим)
<u>180814</u>	СЛАДКАРСКИ КРЕМ ПОРТОКАЛ термоустойчив Кофа бкг.			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 пюре, подправки, аромати и др. -100% вегетариански продукт. (водоразтворим)
<u>180815</u>	КАРАМЕЛОВ КРЕМ термоустойчив Кофа бкг.			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.



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	БАДЕМОВА ПАСТА ПЕРЗИПАН ЗА ПЕЧЕНЕ СЛАДКАРСКИ КРЕМОВЕ ЗА ВСЯКА УПОТРЕБА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО, МНОГО ВКУСНО И СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО
<u>181701</u>	ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК кофа бкг.			Смлени бланширани кайсиеви и бадемове ядки Хомогенизирани със захар и яйчни белтъци ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА Информация и рецепти <u>ТУК, ТУК и ТУК</u>	-Мека консистенция. -За всяка сладкарска употреба. -Подходящ за замразяване. -Пълнеж за всеки вид сладкиш. -Много стабилно качество. -Изключителен вкус. -Природни аромати на кайсия и бадеми



Original 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](#)

030601

Марzipан за печене АРТЕПАН 26р. X 5кг.

ТУК рецепта за **ЩОЛЕН**
с оригинален
бадемов марzipан



ТУК рецепта за
оригинален
ГРЪЦКИ МАКАРОН





За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ТАХАНОВА ПАСТА ЗА ПЕЧЕНЕ СЛАДКАРСКИ КРЕМОВЕ ЗА ВСЯКА УПОТРЕБА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО, МНОГО ВКУСНО И СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО
<u>290601</u>	СУСАМЕН КРЕМ Кофа 12кг.			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.	-Мека консистенция. -За всяка сладкарска употреба. глазури, пълнежи или друго -Подходящ за замразяване. -Пълнеж за всеки вид сладкиш. -Много стабилно качество. -Изключителен вкус. -Природни сусамени аромати



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	БИСКВИТЕН СПЕКУЛУС КРЕМ ЗА ПЕЧЕНЕ СЛАДКАРСКИ КРЕМОВЕ ЗА ВСЯКА УПОТРЕБА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО, МНОГО ВКУСНО И СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО
<u>180843</u>	Бисквитен Крем СПЕКУЛУС креми Smooth 5кг			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! Подходяща за печене	-Мека консистенция. -За всяка сладкарска употреба. глазури, пълнежи или друго -Подходящ за замразяване. -Пълнеж за всеки вид сладкиш. -Много стабилно качество. -Изключителен вкус. -Природни спекулус аромати



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	КАНЕЛОВ КРЕМ ЗА ПЕЧЕНЕ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : Много икономични кремове	
<u>180820</u>	ПАСТА КАНЕЛА „РЕМОНС“ ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕЧЕНЕ 5кг.			„РЕМОНС“ е сладкарски термин за специални кремове-пълнежи 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.



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ ЗА ПЕЧЕНЕ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : Много икономични кремове	
<u>180826</u>	КРЕДИТЕЛА 4% лешник, 7% какао термоустойчив кофа бкг.	 НОВО!		Лешнико-какаов крем КРЕДИТЕЛА се гарантира вдъхновяващи предложения за сладкарство с изключително богат лешников вкус. ПОДХОДЯЩ ЗА ПЕЧЕНЕ	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.
<u>180870-A</u>	КАКАОВ КРЕМ за печене термоустойчив шоколадов крем на прах чувал 2,5кг.	 НОВО!		термоустойчив пълнеж за кофичейкс, козунаци и всеки вид печиво. Много стабилен, кремава структура Много икономичен <u>ВИДЕО РЕЦЕПТА ТУК</u>	НАЧИН НА РАБОТА КАКАОВ КРЕМ 1000гр. ВОДА 600гр. Хомогенизираме всичките продукти заедно в миксер до пълна хомогенизация и ползваме. в зависимост от тестото



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	СЛАДКАРСКИ КРЕМ ПАТИСЕРИ ЗА ПЕЧЕНЕ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	НАЧИН НА РАБОТА
<u>180820</u>	КРЕМ ФЛУ сладкарски крем студен метод с обезмаслено мляко			<p>Основан на картофено нишесте С ОБЕЗМАСЛЕНО МЛЯКО</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Универсален сладкарски крем, основан на картофено нишесте, за всички сладкарски употреби, подходящ за печива и замразяване.</p> <p>Инфо ТУК</p>	<p>За сладкарство: КРЕМ ФЛУ 400гр. ВОДА (студена) 1000гр</p> <p>За печене: КРЕМ ФЛУ 400гр. ВОДА (студена) 850гр</p> <p>Начин на приготвяне: Водата и Крем Флу се разбъркват в миксер за 1 -2 минути.</p>
<u>180801</u>	КРЕМ САМБА сладкарски крем студен метод с пълномаслено мляко			<p>Основан на картофено нишесте С ПЪЛНОМАСЛЕНО МЛЯКО</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Универсален сладкарски крем, основан на картофено нишесте, за всички сладкарски употреби, подходящ за печива и замразяване С ПЪЛНОМАСЛЕНО МЛЯКО</p>	<p>За сладкарство: КРЕМ САМБА 400гр. ВОДА (студена) 1000гр</p> <p>За печене: КРЕМ САМБА 400гр. ВОДА (студена) 850гр</p> <p>Начин на приготвяне: Водата и Крем Самба се разбъркват в миксер за 1 -2 минути.</p>



Рецепти за други вкусове пълнежи за козунаци:

<u>180802</u>	Крем флу - КОМПЛИТ	330 гр.
	Вода	1000 гр.
	Яйца	2 бр.
	Делипейст Фабри (вкус по Ваш избор)	20-50гр.

Разбъркват в миксера всички продукти заедно за 5 минути на трета скорост.

Оставяме кремът да узрее за 15 минути. Кремът е готов за употреба.

Пълним козунаците и печем.



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

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
<u>181301</u>	ШОКОЛАДОВИ БАТОНИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ 36см.-25гр. 44% какао 23% какаово масло, 5кг.			Френски шоколадови батони с 44% какаова маса и 23% какаово масло, специални за печива, пълнеж за кроасани, козунаци и др.	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.
<u>181302</u>	36см.-15гр. 44% какао 23% какаово масло, 5кг.				
<u>181303</u>	8см.-5,55гр. 44% какао 23% какаово масло, 1,6кг.				
<u>181401</u>	ШОКОЛАДОВИ КАПКИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ 7500бр. 44% какао 25% какаово масло, 6кг.			Френски шоколадови капки с 44% какаова маса и 25% какаово масло, специални за печива, пълнеж за кроасани, козунаци и др.	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.
<u>181403</u>	12000бр. 44% какао 25% какаово масло, 6кг.				



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПРЕДИМСТВА
180410	<p>„ПРЕМИУМџџ“ БЕЛГИЙСКИ ШОКОЛАДОВИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ ПАРЧЕТА / ЧАНГС CHUNKS 10x10x4мм</p> <p>ЧАНКС от БИТЕР шоколад какао 48% 2к</p>	<p>ПРЕМИУМџџ BELGIAN CHOCOLATE</p> <p>НОВО!</p> <p>ТЕРМОУСТОЙЧИВИ</p> <p>За кейкове печива и всяка употреба</p> <p>Не изгарят по време на печенето и запазват първоначалната си форма.</p>
181411	<p>ЧАНКС от МЛЕЧЕН шоколад какао 29% 2к</p>	
181412	<p>ЧАНКС от БЯЛ шоколад какаоови съставки 25% 2к.</p>	



КОД 181408 / 380158

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

HERSHEY'S



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
 търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

ПЪЛНЕЖИ ЗА ПЕЧИВА – ГОТОВИ ЗА ПОЛЗВАНЕ СЛЕД ТОВА - ПЕЧЕТЕ

В КАТАЛОГ-ОФЕРТА 1 на АЛМА ЛИБРЕ ще намерите десетки плодови, шоколадови, пралинови и други пълнежи за печива които се нанасят инжекционно или друг начин като кремове пълнеж на всеки вид печиво.

Следват няколко предложения:

from
NATURE
to **YOU**

**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,









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 кремове.
 - 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](#)









За повече информация и рецепти: Технологи: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

ОТ
ПРИРОДАТА
КЪМ ВАС

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЦЕЛИ ПЛОВОДЕ, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ ОПРЕДЕЛЕНИ СОРТОВЕ МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА
<u>180428</u>	Черни череши 70% в черешово желе, сорт ПАНТИ ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 6кг. Dark cherry PANTI		70% цели (22мм) калибрани черни череши, сорт ПАНТИ, в желе от смлени черни череши за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на плодoвете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремoвете) -Не се променя цвятът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.
<u>180437</u>	Червени череши 70% в черешово желе сорт МОНТМОРЕНСИ ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 6кг. Red cherry		70% цели (22мм) калибрани 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 плодoвете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремoвете) -Не се променя цвятът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.
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 плодoвете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремoвете) -Не се променя цвятът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.
<u>180435</u>	Ягода 50% сорт ЛА ФРУТА в ягодово желе 6кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ strawberry		50% цели (30мм) калибрани ягоди, сорт ЛАФРУТА , в желе от смлени ягоди за всяка сладкарска употреба	-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация
180443	МАЛИНИ 50% в желе от малини 6кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ Fruits of the forest		50% МАЛИНИ в желе от смлени малини за всяка сладкарска употреба	-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация
<u>180451</u>	Горски плодове 60% в желе от горски плодове 2,7кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ Fruits of the forest		60% цели горски плодове: касис, къпини, малини, боровинки, ягоди в желе от смлени горски плодове за всяка сладкарска употреба. От белгийската индустрия БАКБЕЛ	-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация
<u>180444</u>	Горски плодове пюре 60% в плодово желе от горски плодове 6кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ Fruits of the forest		60% горски плодове в пюре: касис, къпини, малини, боровинки, ягоди в желе от смлени горски плодове за всяка сладкарска употреба. От белгийската индустрия БАКБЕЛ	-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация
<u>180446</u>	НАР 70 % пюре в плодово желе от нар сорт ЕРМИОНИ ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 6кг. Pomegranate		70% цели (5мм) калибрани плод/пюре, семана нар, сорт ПОМЕГРАНАТЕ-ДЕЛУКС, в желе от смлени пюре от нар за всяка сладкарска употреба	-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЦЕЛИ ПЛОДОВЕ, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
180450	Боровинки 60% сорт КАНАДИАН в боровинково желе 2,7кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ Wild blueberry		<p>Цели калибрани плодове в желе от смлени плодове за всяка сладкарска употреба от заводите на БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ</p> <p>60% цели боровинки в желе от смлени боровинки за всяка сладкарска употреба От белгийската индустрия БАКБЕЛ</p>	<p>-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на плодовете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремове) -Не се променя цветът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.</p> <p>-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация</p>	
180452	Френско грозде 60% сорт ВАЛТИКИ в желе от фр. грозде 2,7кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ curtain		<p>60% цял плод ФРЕНСКО ГРОЗДЕ в желе от смляно френско грозде за всяка сладкарска употреба</p>	<p>-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация</p>	
180453	Ананас 60% сорт КОМОСУС в желе от ананас 2,7кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ ananas		<p>60% цял плод ананас в желе от плод ананас за всяка сладкарска употреба</p>	<p>-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация</p>	
180454	Портокал 44% сорт МЕРЛИН в желе от портокал 2,7кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ orange		<p>Цели плодове портокал в желе от плод портокал за всяка сладкарска употреба</p>	<p>-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация</p>	
180457	ЛИМОН 12% в желе от лимон 2,7кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ Limon		<p>Цели плодове лимон в желе от плод лимон за всяка сладкарска употреба</p>	<p>-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация</p>	
180455	Манго 50% сорт АЛФОНСО в желе от манго 6к.. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ Mango 		<p>50% цял плод манго в желе от плод манго за всяка сладкарска употреба</p>	<p>-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация</p>	

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЯБЪЛКИ, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
180445	Филийки ябълка 70% (16см./2см.) в ябълково желе сорт ДЖОНА ГОЛД ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 5,5кг. Apple slice		70% ябълки, нарязани на филийки Сорт ДЖОНА ГОЛД, в желе от смлени ябълки за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на плодовете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремове) -Не се променя цветът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.	
180412	Кубчета ябълка 70% 10см./10см в ябълково желе ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 5,5кг. Apple cubs		70% ябълки, нарязани на кубчета (10мм./10мм.). Сорт ДЖОНА ГОЛД, в желе от смлени ябълки за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на плодовете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремове) -Не се променя цветът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.	
180439	Кубчета ябълка 70% 7см./7см. в ябълково желе ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 5,5кг. Apple cubs		70% ябълки, нарязани на кубчета (7мм./7мм.). Сорт ДЖОНА ГОЛД, в желе от смлени ябълки за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на плодовете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремове) -Не се променя цветът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.	
180458 (235002)	Кубчета ябълка 90% 4см./4см. в ябълково желе 11кг. ЗА ПЕЧЕНЕ Apple cubs		90% ябълки, нарязани на кубчета (4мм./4мм.). в желе от смлени ябълки за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на плодовете -много сочни, богат натурален вкус и аромат. -Подходящ за пълнежи и декорация. -Без оцветители (не оцветяват кремове) -Не се променя цветът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.	4
180834	ВАРИЕГАТО ПРАСКОВА - ПОРТОКАЛ 3к.		Вариетато за риплес на сладолед и всяка сладкарска употреба. С 36% захаросени парчета праскова и портокал и кондензиран сок от портокал. СТАБИЛЕН ВКУС И КАЧЕСТВО	Състав: гликозен сироп, захар от тръстика, полу-захаросани праскови 17%, вода, захаросани кори от портокал 13%, кондензиран сок от портокал 6%, пиктин, нишесте от тапиока, коректор на киселинност, натурални аромати.	
189833	ВАРИЕГАТО СМОКИНЯ 3к.		Вариетато за риплес на сладолед и всяка сладкарска употреба. С 15% захаросени смокини и кондензиран сок от смокини. СТАБИЛЕН ВКУС И КАЧЕСТВО	Състав: захар, карамелизиран захар, вода, гликозен сироп, захаросани смокини (сушени смокини, захар, сироп от фруктоза, лимонена киселина, натурални овкусители) 10%, кондензиран сок от смокини 6%, сушени смокини 5%, пиктин, нишесте от тапиока.	

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	КЕСТЕНИ САБАТОН ЗА СЛАДКАРСТВО И ГОТВАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
<u>182930</u>	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 кестени Ardèche осигурява много високо и стабилно качество. За всяка сладкарска употреба. Природни вкусове и аромати. Без оцветители, консерванти или други чужди примеси.	<i>Vegan</i>
<u>182937</u>	САБАТОН паста (пате) от кестени 58% 1000гр.			58% смлени изцяло почиствени кестени сорт Ardèche, идеално хомогенизирани в паста със захари и натурален екстракт от ванилия.	58% кестени сорт Ardèche Сортът кестени Ardèche осигурява много високо и стабилно качество. За всяка сладкарска употреба. Природни вкусове и аромати. Без оцветители, консерванти или други чужди примеси.	<i>Vegan</i>
<u>182939</u>	САБАТОН Цели кестени (600гр.) в сироп (400гр.) 4000гр.			Цели кестени сорт Ardèche калибрирани и 100% почиствени от люспи в сироп и семена от натурална ванилия.	Цели кестени сорт Ardèche, готови за консумация, идеални за декорация и всяка друга сладкарска употреба.	<i>Vegan</i>
<u>180501</u>	АМАРЕНА ФАБРИ в сироп, размер 18/20 3,2кг.			ДИВИ ЧЕРЕШИ / АМАРЕНА за декорация и пълнеж за сладкиши, сладолед и шоколадови бонбони.	Диви череша, оригинална АМАРЕНА калибрирани в сироп. Ферментирани в различни алкохолни концентрати, по технология на ФАБРИ. Много стабилно качество, лесно за употреба. Силен натурален аромат, цикламен цвят. 51,6% плод.	<i>Vegan</i>
<u>180508</u>	ФРАНГОЛОЗА ФАБРИ диви ягоди в сироп 3,2кг.			ДИВИ ЯГОДИ / ФРАНГОЗОЛА за декорация и пълнеж за сладкиши, сладолед и шоколадови бонбони.	Диви ягоди калибрирани в сироп. Много стабилно качество, изключителен аромат и вкус. 58% плод.	<i>Vegan</i>

Мармаладите които тук предлагаме са почистени и смлени плодове, обработени със захари, фруктоза и пиктин, както едно време от нашите баби. Мармаладите от кайсия (твърд и мек вариант) са с плодове от гръцкия регион Вериа, а ягодовите от гръцкия регион Маноладес. Мармалад АМАРЕНА е оригинално италианско производство на фирмата ФАБРИ от плодове АМАРЕНА, произведени от ФАБРИ.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ МАРМАЛАДИ ЗА СЛАДКАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
<u>181901</u> <u>181903</u>	МАРМАЛАД КАЙСИЯ 12к. Твърд Мек			Висококачествен мармалад произведен по традиционна технология за всяка сладкарска употреба.	Натурални плодови аромати на кайсия, които се запазват и след печене. Без оцветители. Богат, природен вкус, без изкуствени аромати.	<i>Vegan</i>
<u>181902</u>	МАРМАЛАД ЯГОДА 12к.			Висококачествен мармалад произведен по традиционна технология за всяка сладкарска употреба.	Натурални плодови аромати на ягода, които се запазват и след печене. Без оцветители. Богат, природен вкус, без изкуствени аромати.	<i>Vegan</i>
<u>182001</u>	МАРМАЛАД АМАРЕНА			Висококачествен мармалад произведен по традиционна технология за всяка сладкарска употреба.	Натурални плодови аромати на амарена, които се запазват и след печене. Без оцветители. Богат, природен вкус, без изкуствени аромати.	<i>Vegan</i>

Успоредно с традиционните мармалади, АЛМА ЛИБРЕ предлага плодови пълнежи, продукти от ново поколение на фирма БАКБЕЛ.

Смлени плодове, хомогенизирани много добре със съответен плодов концентрат, нишесте, захари, вода, натурални оцветители и аромати.

Получаваме, много вкусни плодови пълнежи, с подходяща твърдост за много бързо пълнене на кроасани, донати, кейкове печива или други сладкиши.

ГОТОВИ ПЛОВОДИ ПЪЛНЕЖИ ЗА ПЕЧИВА

Причини за високото качество :

- От натурални плодове (40%)
- Меки, лесни и много бързи за работа
- Винаги стабилно производство, с трайност.



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ГОТОВИ ПЛОВОДИ ПЪЛНЕЖИ ЗА ПЕЧИВА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	
<u>180419</u>	Череша филинг 40% плод Кофа бкг.			Готов черешов пълнеж с 20% смлени череша и 20% кондензиран натурален черешов сос. Пълните изпечени кроасани донати, кейкове или друго, след печене.	Много стабилен вкусен пълнеж, много бързо производство с винаги гарантиран резултат.	<i>Vegan</i>
<u>180420</u>	Малина филинг 40% плод Кофа бкг.			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.	<i>Vegan</i>
<u>180421</u>	Ягода филинг 40% плод Кофа бкг.			Готов яagodов пълнеж с 23% смлени ягоди и 17% кондензиран натурален яagodов сос. Пълните изпечени кроасани донати, кейкове или друго, след печене.	Много стабилен вкусен пълнеж, много бързо производство с винаги гарантиран резултат.	<i>Vegan</i>
<u>180422</u>	Лимон филинг 16% плод Кофа бкг.			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.	<i>Vegan</i>

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 висшето **занаятчийско** сладкарство.



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА :	
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.	
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 сладкарска употреба. Инфо ТУК	
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 сладкарска употреба. -Идеален за производство на сладолед	
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.	

ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ 10-13% ЛЕШНИК

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА :
<u>180811</u>	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.
<u>030901</u>	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.
<u>030904</u>	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.
<u>030902</u>	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.
<u>030903</u>	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.

АЛМА ЛИБРЕ, разполага с над 2000 продукти, суровини за сладкарство.

Съвместно с технолозите на АТИНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР може да оформим каквато рецепта, на вкус, цвят, консистенция и стойност желаете.

Обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ за информация.

Следва една от рецептите които може да ви бъдат полезни като пълнеж по студен метод , на пример за козунаци

ПЪЛНЕЖ ЗА КОЗУНАК ЙОГУРТ

Вода	1000 гр.
180802 Крем Флу КОМПЛИТ	330 гр.
182821 Фабрийогурт ФАБРИ	35 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

В басана на миксера слагаме последователно Водата, Крем Флу и Фабрийогурт и разбъркваме за 4 – 5 минути с приставка тел, след което внедряваме в изпечения козунак /шприцоване - инжекционно/ на няколко места от долната страна, след което по желание може да нанесем и глазура или комбинация от тях.





За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.