

## ПРЕДЛОЖЕНИЯ-ОФЕРТА АЛМА ЛИБРЕ КАТАЛОГ № 1-1

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

**КАТАЛОГ  
№1**

**ПЪРВИЧНИ СУРОВИНИ  
и ПРОДУКТИ ОТ НОВО ПОКОЛЕНИЕ  
ЗА СЛАДКАРСТВО**

**02.02.26г.**



<https://www.almalibrecenter.com/>

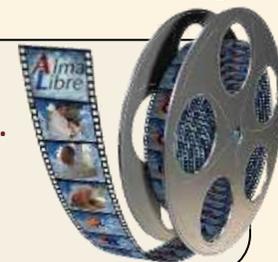
**Alma  
Libre**



**НОВО ПОКОЛЕНИЕ** 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, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878710797. Технологи: тел.0878984887, 0878257904





## ПЪРВИЧНИ СУРОВИНИ ЗА СЛАДКАСТВО И ХЛЕБАРСТВО

- K1 01/1 - НАТУРАЛНИ МАСЛА (стр. 4-6)
- K1 02/1 - МЛЕЧНА СМЕТАНА И МЛЕЧНИ ПРОДКТИ (стр. 11-14)
- K1 03/1 - ЗЕХТИН И РАСТИТЕЛНИ МАЗНИНИ (стр. 21-23)
- K1 04/1 - ПЛОДОВЕ В ЖЕЛЕ (стр. 24-28)
- K1 05/1 - КЕСТЕНИ за СЛАДКАРСТВО И СЛАДКА (стр. 29-32)
- K1 06/1 - МАРМЕЛАДИ И ПЛОДОВИ ПЪЛНЕЖИ ЗА ПЕЧИВА (стр. 33-34)
- K1 07/1 - НАТУРАЛНИ ПЛОДОВИ ПЮРЕТА (стр.35-37)
- K1 08/1 - СУШЕНИ, ЗАХАРОСАНИ, ЛИОФИЛ.ПЛОДОВЕ (стр. 38-39)
- K1 09/1 - ЯДКИ ЗА ГАСТРОНОМИЧНИ ЦЕЛИ (стр. 48-49)
- K1 10/1 - ПАСТИ – ПРАЛНИ - МАРЗИПАН (стр. 50-52)
- K1 11/1 - СУСАМИ И СЕМЕНА (стр. 54)
- K1 12/1 - КУВЕРТЮРИ- PREMIUMмцц (стр. 62-65)  
- ШОКОЛАДОВИ БАТОНИ И КАПКИ (стр. 66-67)  
- КАКАО-КАКАОВО МАСЛО (стр. 68)
  
- K1 13/1 - АЛКОХОЛ ЗА СЛАДКАРСТВО И ГОТВАРСТВО (стр. 75-76)
- K1 14/1 - ЖЕЛАТИН НА ЛИСТА (стр.77)
- K1 15/1 - МЕЛАНЖ, АЛБУМИН, ТУОРЛО ДИ ОВО, (стр. 85)
- K1 16/1 - ФОНДАН / ПУДРА ЗАХАР / ИНВЕРТОЗАХАР (стр. 87-88)
- K1 17/1 - КАРАМЕЛОВИ ПРОДУКТИ, ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ (стр. 89-90)
- K1 18/1 - АГАВЕ – натурален подсладител (стр. 95)
- K1 19/1 - ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ (стр. 99)

НАТУРАЛНИ ПЛОДОВЕ  
С ПЪРВИЧНА ОБРАБОТКА



## СУРОВИНИ ОТ „НОВО ПОКОЛЕНИЕ“ ЗА СЛАДКАСТВО И ХЛЕБАРСТВО

- K1 01/2 - МАРГАРИНИ (стр. 7-10)
- K1 02/2 - РАСТИТЕЛНИ СМЕТАНИ, ЗАЛИВКИ (стр. 15-21)
- K1 08/2 - ПЛОДОВИ КРЕМОВЕ, ПАСТИ, ОВКУСИТЕЛИ.  
ПЛОДОВИ ОВКУСИТЕЛИ – ДЕЛИПЕЙСТ (стр. 40-43)  
ПЛОДОВИ ПАСТИ ЗА ПЕЧИВА (стр. 44)  
ПЛОДОВИ МАСЛЕНИ КРЕМОВЕ (стр. 45)  
ПЛОДОВИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ КРЕМОВЕ(стр. 46-47)
- K1 10/2 - ПЕРЗИПАН и други ЯДКОВИ ПРОДУКТИ (стр. 53)
- K1 11/2 - СУСАМЕН КРЕМ – КАНЕЛОВ КРЕМ, СУСАМЕНА ХАЛВА (стр. 55-57)  
- ЯДКОВИ ОВКУСИТЕЛИ-ДЕЛИПЕЙИСТ (стр. 58-60)
- K1 12/2 - ИЗКУСТВЕНИ ШОКОЛАДИ (стр. 70)  
- ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ/ ТЕЧНИ ШОКОЛАДИ (стр. 71-74)
- K1 14/2 - ФОНД И НЕУТРАЛНИ ЖЕЛЕ (стр. 78-81)  
- БЛЕСТЯЩИ ГЛАЗУРИ – ЗАЛИВКИ – НАПАЖИ (стр. 82-84)
- K1 15/2 - ЯЙЧНИ СМЕСИ – ГОТОВИ ЗА УПОТРЕБА (стр. 86)
- K1 17/2 - СЛАДКАРСКИ ОВКУСИТЕЛИ – ДЕЛИПЕЙСТ (стр. 91-94)
- K1 18/2 - БЕЗ ЗАХАР ПРОДУКТИ ЗА СЛАДКИШИ (стр. 96-98)
- K1 19/2 - СТУДЕНИ, БАВАРСКИ и ДРУГИ КРЕМОВЕ (стр. 100-102)  
- БЕШАМЕЛ ЗА ХЛЕБОТВОРЕНИЯ (стр. 102)
- K1 20/2 - СМЕСИ ЗА ПАНДИШПАНИ (стр. 103)
- K1 21/2 - ХРУПКАВИ СЪСТАВКИ - БИСКВИТИ - КРАМБЕЛС (стр. 104-108)
- K1 22/2 - ФУНИЙКИ – ТАРТИ – ВАФЛИ - (стр. 109-118)

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 търговците 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-оферирание 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 приложения с доказан успех по европейските „сладкопекарни“ са на разположение на клиентите на АЛМА ЛИБРЕ както и възможност за оформяне на конкретни рецепти (tailor made) по изискване на партньори (обем, тегло, визия, себестоиност). Няколко от тези рецепти са качени в тази оферта като линк-филми (отворете „clis“ върху линк)

Поискайте информация, рецепти, технологии и приложения от търговците и технолозите 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 :



K1 - 01/01

ФРЕНСКИ МАСЛА

Beurre français  
Beuralia



#### ФРЕНСКИ МАСЛА и МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ ОТ ФРЕНСКИЯ РЕГИОН „БРЕТАН“

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 ЗАНЯТ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА От най-плодородния френски регион, региона на НОРМАНДИЯ.	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС		
<u>184015</u> <u>184002</u>	<b>ФРЕНСКО масло БАУРАЛИЯ 82%</b> от регион БРЕТАН опаковка по 1000гр. опаковка по 10кг.			Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ. (затворен кръг производство)	42,75лв./кг.- 21,85€ 42,75лв./кг.- 21,85€		
184021	<b>ФРЕНСКО масло ЕЛЕВИР 82%</b> от регион БРЕТАН опаковка по 2500гр.					82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.	42,75лв./кг. - 21,85€
380515	<b>Натурално масло 82% от ПОЛША</b> опаковка по 10кг.					натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от региона на ПОЛША. (затворен кръг производство)	36,75лв./кг.- 18,79€
<u>184005</u>	<b>Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8%</b> Кашон 10кг.			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.	51,75лв./кг.- 26,46€		
184012	<b>Масло КРЕМБЕУР 99,8%</b> кашон 20кг.			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.	51,75лв./кг. - 26,46€ По заявка		
<u>184014</u>	<b>Масло БАТЕРМИЛК 99,8%</b> разтопено бидон 15 кг.			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.	51,75лв./кг. - 26,46€ По заявка		
<u>184017</u>	<b>Масло ДЖИ 99,8% разтопено</b> бидон 16 кг.					99,8% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка употреба. Много подходящ и удобен за сиропирани (ползвате 100%). Идеален за дребни сладки или друго, ползвате до 10% за аромат и вкус.	51,75лв./кг. - 26,46€ По заявка
<u>184006</u>	<b>Масло ПАТЕ ЛЕВ 99,8%</b> с ванилин кашон 10кг.			Екстракт, с изключителни природни, много силни аромати на краве мляко, лек и приятен аромат на ванилия. Ползвате малка доза, за да придадете вкус и аромат на вашите изделия. Екстракт, много икономичен.	По заявка		
<u>184007</u>	<b>Масло ПАТЕ ЛЕВ 99,8%</b> с каротин кашон 10кг.					99,8% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО, С ВАНИЛИН или С КАРОТИН.  Кремообразно масло с ванилин за дребни сладки, бриож и за всяка сладкарска и готварска употреба.	

K1 - 01/01

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	
184001 184018	масло ЕЛЕВИР 84% плаки по 1кг. Опаковка 10кг.			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“	42,45лв./кг. – 21,70€ 42,45лв./кг. – 21,70€
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“	42,45лв./кг. – 21,70€ 42,45лв./кг. – 21,70€
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	23,25лв./кг.– 11,89€



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 2008-2022г.



гледайте филми/рецепти:

<https://youtu.be/2xCfEKKXH7A>  
<https://youtu.be/G2OglIQ7Rog>  
<https://youtu.be/RGyVPaHvHbc>  
<https://youtu.be/SoaNlbnv>

# Margarines

K1 -

## МАРГАРИНИ

  
Dragsbæk



**БЕЗ** хидрогенирани  
мазнини



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 сезони.**

**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 ПОР**“ 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 ДРАГСБЕРК осигуряват много достоен, стабилен, вкусен, ароматен и много икономичен резултат.

За рецепти, приложения 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 хомогенизация 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

## K1 - 01/02

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	
<u>180101</u>	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.	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! <b>БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ</b>	11,12лв./кг. – 5,68€  <i>Vegan</i>
<u>180102</u>	Супер рор мек маргарин 80% кофа 10 кг.					
<u>180108</u>	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.	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! <b>БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ</b>	11,12лв./кг. – 5,68€  <i>Vegan</i>
<u>180103</u>	Супер кейк мек маргарин 80% с каротин кашон 2бр.Х 5кг.					



1/2

**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.



## K1 - 01/02

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
<u>180104</u>	Супер рул Твърд маргарин 80% кашон 4бр.Х5кг.			Твърд маргарин за производство на многолистни теста, кроасани, и ВИЕНЕЗУАРИ сладкиши и закуски.	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 температури на България <b>БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ</b>	11,60лв./кг. – 5,93€ <i>Vegan</i>
<u>180105</u>	Супер рул / на плаки Твърд маргарин 80% кашон 10бр.Х2кг.					
<u>180109</u>	Рул индустри твърд маргарин 80% кашон 26р.Х 10кг.			Твърд маргарин за производство на многолистни теста, и ВИЕНЕЗУАРИ сладкиши и закуски.	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 температури на България <b>БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ</b>	11,12лв./кг. – 5,69€ <i>Vegan</i>
<u>180107</u>	Супер кроасан / на плаки твърд маргарин 80% с каротин. кашон 10бр.Х2кг.			Маргарин с каротин специален за кроасани.	Маргарин нарязан на плочи с каротин за кроасани и датски сладкиши. Притежава отлична пластичност и нежен вкус. <b>БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ</b>	11,30лв./кг. – 5,77€
<u>180114</u>	Кроасан БР твърд маргарин 80% кашон 4бр.Х5кг.			Маргарин с каротин специален за многолистни теста		11,00лв./кг. – 5,62€
<u>180113</u>	Рул БР твърд маргарин 80% кашон 4бр.Х5кг.			11,00лв./кг. – 5,62€ <i>Vegan</i>		
<u>180110</u>	Рул жълт / на платки твърд маргарин 80%			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. <b>БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ</b>	11,00лв./кг. – 5,62€ <i>Vegan</i>

*Whipping cream - milk products*

К1 - 02/01

МЛЕЧНА СМЕТАНА-МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

**A UNIQUE NATURAL HERITAGE**

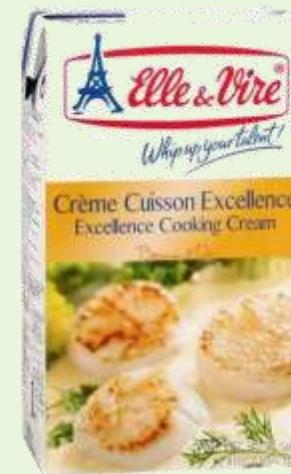
**УНИКАЛНО ПРИРОДНО НАСЛЕДСТВО**

**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
- Пастеризация при производство
- Само от собствени млека

**ИСТИНСКО СЪКРОВИЩЕ В РЪЦЕТЕ  
НА БЪЛГАРСКИТЕ ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.**



**НОРМАНДСКАТА ЛЕГЕНДА НА СМЕТАНАТА**

**NORMANDY LAND OF CREAM**

K1 - 02/01

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ ОТ НОРМАНДИЯ - ФРАНЦИЯ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>180301</u>	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% -Нормандия. Стек 126р. X 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	16,44лв./лт. – 8,40€
<u>180302</u>	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% -Нормандия. за готварство Стек 126р. X 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.	16,44лв./лт. – 8,40€
<u>180308</u>	Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6% - Нормандия. Стек 126р. X 1 лт.			Прясно пастеризирано мляко 3,6%. от Нормандия-Франция ЗА ВСЯКА УПОТРЕБА	От Нормандския регион на ЕЛЕВИР прясно мляко в УНТ опаковка. Идеално мляко за всяка сладкарска нужда, пяна за кафе и други употреби. ПЪЛНОМАСЛЕНО-ПЪЛНОПРОТЕИНОВО	5,48лв./лт. – 2,80€

Обърнете се към кадрите на АЛМА ЛИБРЕ за информация и технологии.

търговци: тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998, 0878710797

Технолози: тел. 0878984887, 0878257904



ЕЛЕВИР, основани на френското и италианското сладкарство, традиционните рецепти и суровините ЕЛЕВИР „МЛЕТНА СМЕТАНА ЕЛЕВИР 35%“ и „МЛЯКО ЕЛЕВИР 3,7%“ оформи и предлага КРЕМ БРЮЛЕ ЕЛЕВИР и ПАНАКОТА ЕЛЕВИР за пряко използване или като сладкарски бази.

К1 -

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПРОИЗХОЖДАЩИ ПРОДУКТИ ОТ МЛЯКО И МЛЕТНА СМЕТАНА ЕЛЕВИР	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
180305	Панакота ЕЛЕВИР Стек 12бр. X 1 лт.	 	Готов крем ПАНАКОТА, приготвен по традиционна италианска рецепта от млечна сметана, пастеризиран и опакован в УНТ опаковка.	Много бързо и лесно производство! Отлична сладкарска основа за творчески сладкарски открития	26,10лв./лт.– 13,34€
180303	Крем брюле ЕЛЕВИР Стек 12бр. X 1 лт.	 	Готов крем брюле, приготвен по традиционна френска рецепта от млечна сметана, яйчен жълтък, пастеризиран и опакован в УНТ опаковка.	Много бързо и лесно производство! Затопляте и сервирайте. Отлична сладкарска основа за творчески сладкарски открития	24,58лв./лт.– 12,57€
181822	Крем брюле на ПРАХ 1к.	  			21,85лв./лт. – 11,17€

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“.



K1 - 02/01

Италианска млечна сметана ПАНА 35% масленост  
от региона на Римини производство на КООПЕРЛАТ (производителите на ХОПЛА)



**Код 010512** МЛЕЧНА СМЕТАНА 1лт.  
Специална цена за клиентите на  
АЛМА ЛИБРЕ за договорени  
количества :  
**15.20лв/лт. – 7,77€ без ДДС**



**Код 010533** МЛЕЧНА СМЕТАНА 35% 5лт.  
Специална цена за клиентите на АЛМА  
ЛИБРЕ за договорени количества :  
**11.90лв/лт. – 6,08 € без ДДС**

В групата на италианската кооперация КООПЕРЛАТ, (производители на сметаните ХОПЛА), се включват няколко местни ферми от италианския регион Римини, които произвеждат поредица от млечни продукти, 100% от собствени млека, изключително и само за местна консумация. Благодарение на дългогодишната съвместна работа между КООПЕРЛАТ и АЛМА ЛИБРЕ, (над 25 години съвместна търговска дейност), осигуряваме ограничени количества МЛЕЧНА СМЕТАНА 35% с превъзходно качество.

*HOPLA the leader of vegetables creams*

K1 - 02/02

## 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.



K1 - 02/02

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ИТАЛИАНСКИ СЛАДКИ СМЕТАНИ ОТ КООПЕРЛАТ-ТРЕВАЛИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<a href="#">010102</a>	Растителен крем ХОПЛА 26,7%			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.	<b>ТРОЙНО РАФИНИРАНИ, ФРАКЦИОНИРАНИ, КОКОСОВОПАЛМОВИ МАЗНИНИ 26,7%.</b> 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.	4,53лв./0,5лт. – 2,31€ 7,08лв./1лт. – 3,62€ 45,10лв./10лт. – 23,06€
<a href="#">010101</a>	ХОПЛА сладка 1 лт.					
<a href="#">010106</a>	ХОПЛА сладка 10лт.					
<a href="#">010506</a>	Растителен СЛАДЪК Крем НЕУТРО 26,7% ПРОФЕСИОНАЛ 1 лт.			Растителен крем (сметана) от кокосовопалмови рафинирани мазнини (26,7%) със захар. За декорация, зафилване, ганажи, мусове, сладкарски кремове и всяка сладкарска употреба.	<b>РАФИНИРАНИ, КОКОСОВОПАЛМОВИ МАЗНИНИ 26,7%.</b> 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.	4,77лв./1лт. – 2,44€ 39,15лв./10лт. – 20,02€
<a href="#">010520</a>	сладка 26,7% НЕУТРО сладка 26,7% 10 лт.					

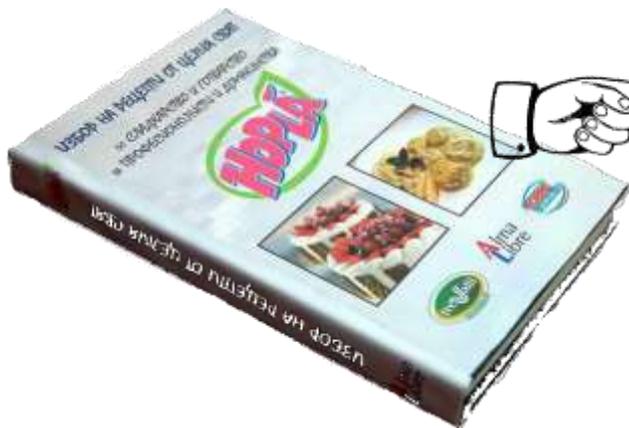
Следете честите ценови промоции, които организира за растителните сметани АЛМА ЛИБРЕ, съвместно с КООПЕРЛАТ-ИТАЛИЯ. Заповядайте на презентациите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ с приложения „ХОПЛА и СМЕТАНИ“.

Снабдете се с електронната книга ХОПЛА с рецепти и приложения.



K1 - 02/02

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ИТАЛИАНСКИ ГОТВАРСКИ РАСТИТЕЛНИ СМЕТАНИ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ТРОЙНО РАФИНИРАНИ, ФРАКЦИОНИРАНИ МАЗНИНИ.	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
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.	5,20лв./0,5лт. – 2,66€ 8,40лв./1лт. – 4,29€
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 кремовева структура (25%+10% мазнини). Плътен, много богат вкус и аромат.	ПО ЗАЯВКА
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.	6,95лв./1лт. – 3,55€



За да прочетете книгата ХОПЛА с представяне на всичките продукти, рецепти и приложения, натиснете [ТУК](#)

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

K1 - 02/02

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
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.	2,44лв. – 1,25€ 200мл.
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.	2,44лв. – 1,25€ 200мл.
010203	Готварска заливка ХОПЛА КУЗИНА ДА ШЕФ със зехтин 200мл. нехидрогенирани мазнини	 	<b>ГОТВАРСКИ КРЕМ СЪС ЗЕХТИН ПЛЪТЕН – ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА</b> <i>Велурена структура изключителен вкус.</i>	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.	2,44лв. – 1,25€ 200мл.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ИТАЛИАНСКИ СМЕТАНИ БЕЗ ЛАКТОЗА БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ТРОЙНО РАФИНИРАНИ, ФРАКЦИОНИРАНИ, НЕХИДРОГЕНИРАНИ СОЕВИ МАЗНИНИ.	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
010105	<p>ХОПЛА 20% Сладкъки СОЕВ крем</p> <p>ВЕГАН ХОПЛА 1 лт. БЕЗ ЛАКТОЗА БЕЗ ГЛУТЕН</p> 	  		<p>Растителна сметана от палмови рафинирани мазнини (20%) със захар, основана на соеви протеини. За декорация, зафилване, ганажи, мусове, сладкарски кремове и всяка сладкарска употреба.</p> <p><b>ВНИМАНИЕ;</b>всичките класически растителни сметани съдържат <b>МЛЕЧНИ ПРОТЕИНИ</b> и за това не са Подходящи за <b>ВЕГАН</b> употреба. <b>ХОПЛА 20%</b> сладкарски крем е със <b>СОЕВИ</b> а не млечни протейни и е <b>100% ВЕГАН ПРОДУКТ</b></p>	 <p>Соев крем (сметана) <b>БЕЗ ЛАКТОЗА</b>, с захар за всяка сладкарска <b>ВЕГАН</b> употреба. Много лек и приятен вкус, основан на соеви съставки подходящ за потребители с непоносимост към лактозата и млечните съставки. Ползвайте, както другите сметани.</p>	<p>7,08лв./1лт. – 3,63€</p> <p><i>Vegan</i></p>





100% natural vegetable fats

K1 - 03/01

100% растителни мазнини

Мазнината извадена от всяко растение, има много конкретни и особени функции и много конкретни свойства при приготвяне на определени сладки, хлеботорения 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



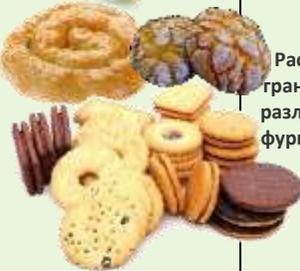
**КАКАОВО МАСЛО**  
100% какаово масло без  
примеси без добавки,  
без „Е“/ ЧИСТ ЕТИКЕТ  
код 184917



**100% ШОРТЕНИНГ**  
Палмова мазнина  
за закуски  
и хлеботорения  
код 180207



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

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	100% РАСТИТЕЛНИ МАЗНИНИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
450104 450105 450106	<b>ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН</b> 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 чабати, гризини, хлебтворения, 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 % -Неповторим вкус и аромат	<b>25,41лв./1лт. – 12,99€</b> <b>49,80лв./2лт. – 25,46€</b> <b>120,78лв./5лт. – 61,75€</b> <i>Vegan</i>
180203 380404	<b>ОЛИО КАНОЛА</b> 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	<i>Vegan</i> <b>15,81лв./1лт. – 8,08€</b> <b>16,30лв./1лт. – 8,33€</b>
180207	<b>ШОРТФАТ</b> 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 намаляват 20% мазнината и увеличават 25% водата)	<b>Осигурява на крайните изделия:</b> -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.	<b>11,40лв./к. – 5,83€</b> <i>Vegan</i>
180201 180202	<b>ГОТВАРСКИ МАЗНИНИ:</b> 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.	<b>14,40лв./лт. – 7,36€</b> <i>Vegan</i> <b>15,90лв./лт. – 8,13€</b>
184917	<b>КАКАОВО МАСЛО</b> 100% какаово масло без примеси без добавки 1к.			100% какаово масло без примеси без добавки, без „Е“/ ЧИСТ ЕТИКЕТ	Какаовото масло на френската фирма СЕМУА носи в себеси всичките природни характеристики и натуралните аромати на какаовите плодове така както природата ги създава.	<i>Vegan</i>



K1 - 03/01

**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.



**Alma  
Libre**

**Alma  
Libre**  
КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР



*Ένα βήμα μπροστά!*

**Bakbel**  
*Our fruits Your passion*

**SABATON**  
CONFISEUR DEPUIS 1907

**FABRI**  
1905

**Videca**

**HAITOGLOU BROS S.A.**  
SINCE 1924  
PACKAGED FOODS

**dryfo**

**Pami**

from  
**NATURE**  
 to **YOU**

*Vegan*



ОТ  
**ПРИРОДАТА**  
 КЪМ ВАС

 **Bakbel**  
*Our fruits Your passion*

## НАТУРАЛНИ ПЛОДОВЕ В ЖЕЛЕ

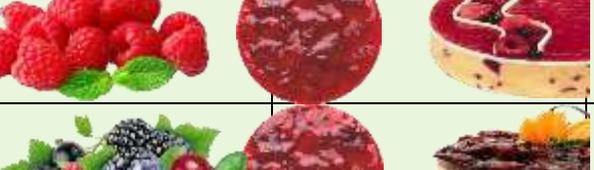
Плодовете е главна суровина за сладкарството!

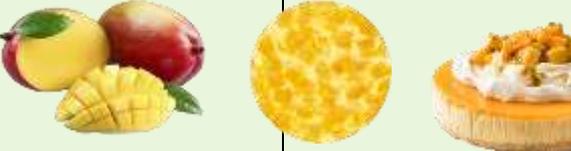
Те трябва да са сочни, цели,  
 както природата ги роди и разви.

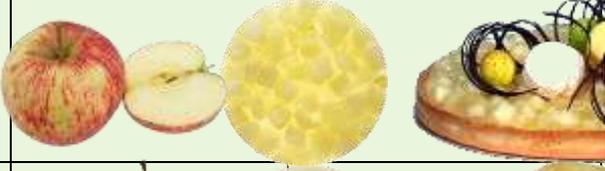
Белгийската фирма БАКБЕЛ, е европейския лидер за обработване на плодове за сладкарски цели осигурявайки към специалистите, високо и стабилно качество.

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 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.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЦЕЛИ ПЛОДОВЕ, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДНО БЕЗ ДДС
<u>180428</u>	Черни череша 70% в черешово желе, сорт ПАНТИ ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 6кг. Dark cherry PANTI		70% цели (22мм) калибрани черни череша, сорт ПАНТИ, в желе от смлени черни череша 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.	<b>20,60лв./кг. – 10,53€</b>
<u>180437</u>	Червени череша 70% в черешово желе сорт МОНТМОРЕНСИ ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 6кг. Red cherry		70% цели (22мм) калибрани червени череша, сорт МОНТМОРЕНСИ, в желе от смлени червени череша 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.	<b>23,50лв./кг. – 12,01€</b>
180456	вишна 60% сорт РУБИН (хейман) в желе от вишна 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 кремове) -Не се променя цветът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.	<b>23,50лв./кг.– 12,01€</b>
<u>180435</u>	Ягода 50% сорт ЛАФРУТА 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	<b>19,50лв./кг.– 9,97€</b>
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	<b>23,45лв./кг.– 11,99€</b>
<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	<b>16,55лв./кг.– 8,46€</b>
<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	<b>22,43лв./кг.– 11,47€</b>

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТ	ЦЕЛИ ПЛОВОДЕ, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДИН ПЛОД БЕЗ ДДС
180450	Боровинки 60% сорт КАНАДИАН в боровинково желе 2,7кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ Wild blueberry		Цели калибрирани плодове в желе от смлени плодове за всяка сладкарска употреба от заводите на БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Готов за употреба и консумация, замразяват се.</li> <li>-подходящ за печене без потъване на плодовете</li> <li>-много сочни, богат натурален вкус и аромат.</li> <li>-Подходящ за пълнежи и декорация.</li> <li>-Без оцветители (не оцветяват кремове)</li> <li>-Не се променя цветът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.</li> </ul>	 <p>30,30лв./кг.– 15,49€</p>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>-От белгийската индустрия БАКБЕЛ</li> <li>-Цял плод в плодово желе</li> <li>-Специален сорт и калибрация</li> </ul>	22,10лв./кг. – 11,30€
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>-От белгийската индустрия БАКБЕЛ</li> <li>-Цял плод в плодово желе</li> <li>-Специален сорт и калибрация</li> </ul>	19,91лв./кг.– 10,18€
180454	Портокал 44% сорт МЕРЛИН в желе от портокал 2,7кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ orange		Цели плодове портокал в желе от плод портокал за всяка сладкарска употреба	<ul style="list-style-type: none"> <li>-От белгийската индустрия БАКБЕЛ</li> <li>-Цял плод в плодово желе</li> <li>-Специален сорт и калибрация</li> </ul>	17,80лв./кг.– 9,10€
180457	ЛИМОН 12% в желе от лимон 2,7кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ Limon		Цели плодове лимон в желе от плод лимон за всяка сладкарска употреба	<ul style="list-style-type: none"> <li>-От белгийската индустрия БАКБЕЛ</li> <li>-Цял плод в плодово желе</li> <li>-Специален сорт и калибрация</li> </ul>	15,78лв./кг.– 8,07€
180455	Манго 50% сорт АЛФОНСО в желе от манго 6к.. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ Mango		50% цял плод манго в желе от плод манго за всяка сладкарска употреба	<ul style="list-style-type: none"> <li>-От белгийската индустрия БАКБЕЛ</li> <li>-Цял плод в плодово желе</li> <li>-Специален сорт и калибрация</li> </ul>	11.80€

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЯБЪЛКИ, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
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.	15,73лв./кг. – 8,04€
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.	15,53 лв./кг. – 7,94€
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.	13,75лв./кг. – 7,03€
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.	8,10лв./кг. – 4,14€
180834	<b>ВАРИЕГАТО ПРАСКОВА - ПОРТОКАЛ Зк.</b>		<b>Вариетата за риплес на сладолед и всяка сладкарска употреба.</b> С 36% захаросени парчета праскова и портокал и кондензиран сок от портокал. <b>СТАБИЛЕН ВКУС И КАЧЕСТВО</b>	Състав: гликозен сироп, захар от тръстика, полу-захаросани праскови 17%, вода, захаросани кори от портокал 13%, концентриран сок от портокал 6%, пиктин, нишесте от тапиока, коректор на киселинност, натурални аромати.	56,32лв./кг. – 28,79€
189833	<b>ВАРИЕГАТО СМОКИНЯ Зк.</b>		<b>Вариетата за риплес на сладолед и всяка сладкарска употреба.</b> С 15% захаросени смокини и кондензиран сок от смокини. <b>СТАБИЛЕН ВКУС И КАЧЕСТВО</b>	Състав: захар, карамелизиран захар, вода, гликозен сироп, захаросани смокини (сушени смокини, захар, сироп от фруктоза, лимонена киселина, натурални овкусители) 10%, концентриран сок от смокини 6%, сушени смокини 5%, пиктин, нишесте от тапиока.	59,10лв./кг. – 30,22€



K1 - 05/01

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

*Vegan*

## 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 на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>182930</u>	<b>САБАТОН пюре - крем от кестени 40% 1000гр.</b>			Кестени сорт Ardèche се приготвят на пара и се почистват изцяло. Хомогенизиран 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.	<b>28,50 лв./кг. – 14,57€</b> <i>Vegan</i>
<u>182937</u>	<b>САБАТОН паста (пате) от кестени 58% 1000гр.</b>			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.	<b>40,40 лв./кг. – 20,65€</b> <i>Vegan</i>
<u>182939</u>	<b>САБАТОН Цели кестени (600гр.) в сироп (400гр.) 1000гр.</b>			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.	<b>73,73 лв./кг. – 37,70€</b> <i>Vegan</i>

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



# ФАБРИ

1905

# АМАРЕНА ФАБРИ



K1 -

Италианската фирма ФАБРИ от 1905г. се е специализирала в култивиране и приготвяне по специална рецепта на плодовете АМАРЕНА в сироп. Специалния сорт „диви черешви-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.**



Vegan



## 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 на ЕДРО БЕЗ ДДС
180501	<b>АМАРЕНА ФАБРИ</b> 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. Ферментирани в различни алкохолни концентрати, по технология на ФАБРИ. Много стабилно качество, лесно за употреба. Силен натурален аромат, цикламен цвят. 51,6% плод.	<b>41,30лв./кг.</b> – 21,11€ <i>Vegan</i>
180508	<b>ФРАНГОЛОЗА ФАБРИ</b> 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.	<b>64,40лв./кг.</b> – 32,93€ <i>Vegan</i>
181207	<b>АМАРЕНА</b> диви ЧЕРЕШИ сладко 230гр. <b>НОВО!</b>			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. Ферментирани в различни алкохолни концентрати, по технология на ФАБРИ. Много стабилно качество, лесно за употреба. Силен натурален аромат, цикламен цвят. 51,6% плод.	<b>6,50лв./бр.</b> – 3,23€ <i>Vegan</i>
181206	<b>ШАМ ФЪСТЪК</b> СЛАДЪК КРЕМ ФАБРИ 200гр. <b>НОВО!</b>			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	<b>8,50лв./бр.</b> – 4,34€ <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	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>181901</u>	МАРМАЛАД КАЙСИЯ 12к. Твърд			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.	7,46лв./кг. – 3,81€
<u>181903</u>	Мек					7,46лв./кг. – 3,81€
<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.	8,55лв./кг. – 4,37€
<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.	по заявка

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 на ЕДРО БЕЗ ДДС
<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.	21,40лв./кг.– 10,94€ <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.	16,98лв./кг. – 8,68€ <i>Vegan</i>
<u>180422</u>	Лимон филинг 16% плод Кофа бкг.			Готов лимонен пълнеж с 16% лимонен плод. Пълните изпечени кроасани донати, кейкове или друго, след печене.	Много стабилен вкусен пълнеж, много бързо производство с винаги гарантиран резултат.	13,35лв./кг.– 6,82€ <i>Vegan</i>



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 PROFESSIONNELLE “LEONCE BLANC” LES FRUITS DU SAVOIR-FAIRE DEPUIS 1892  
ПРОФЕСИОНАЛНА ГАМА „ЛЕОН БЛАН“ – ПЛОДОВЕ НА ЗНАНИЕТО – ИЗВЕСТНИ ОТ 1892

K1 - 07/01

## НАТУРАЛНИ ПЛОДОВИ ПЮРЕТА „LEONCE BLANC-ЛЕОНС БЛАН“



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 иновационни 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.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ ПЛОВОВИ ПЮРЕТА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
184205	<b>ПЮРЕ ЛАЙМ 1к. 93,4%</b>			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°Vrix. Пастеризиран, с трайност 15 месеца (25°С) (5 дни в хладилник след отваряне)	<b>26,66 лв./к. – 13,63€</b> <i>Vegan</i>
184206	<b>ПЮРЕ МАРАКУЯ 1к. 84,3%</b>			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°Vrix. Пастеризиран, с трайност 15 месеца (25°С) (5 дни в хладилник след отваряне)	<b>34,68лв./к.– 17,73€</b> <i>Vegan</i>
184207	<b>ПЮРЕ МАНГО 1к. 96,4%</b>			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°Vrix. Пастеризиран, с трайност 15 месеца (25°С) (5 дни в хладилник след отваряне)	<b>30,96лв. /к. – 15,83€</b> <i>Vegan</i>
184208	<b>ПЮРЕ БАНАН 1к. 97,1%</b>			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°Vrix. Пастеризиран, с трайност 15 месеца (25°С) (5 дни в хладилник след отваряне)	<b>23,78лв. /к. – 12,16€</b> <i>Vegan</i>
184209	<b>ПЮРЕ МАЛИНИ 1к. 88,4%</b>			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°Vrix. Пастеризиран, с трайност 15 месеца (25°С) (5 дни в хладилник след отваряне)	<b>47,66лв./к. - 24,37€</b> <i>Vegan</i>
184210	<b>ПЮРЕ ЯГОДА 1к. 85,0%</b>			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°Vrix. Пастеризиран, с трайност 15 месеца (25°С) (5 дена в хладилни след отваряне)	<b>26,03лв./к.– 13,31€</b> <i>Vegan</i>
184211	<b>ПЮРЕ КАСИС 1к. 90,0%</b>			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°Vrix. Пастеризиран, с трайност 15 месеца (25°С) (5 дена в хладилни след отваряне)	<b>29,04лв./к. – 14,85€</b> <i>Vegan</i>

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ ПЛОДОВИ ПЮРЕТА ЗА СЛАДКАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
184212	ПЮРЕ АНАНАС 1к.			За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове, шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод АНАНАС  Пастъоризиран, с трайност 15 месеца (25°C) (5 дни в хладилник след отваряне)	<b>28,96лв. – 14,81€</b> <i>Vegan</i>
184213	ПЮРЕ КАЙСИЯ 1к.			За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове, шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод КАЙСИЯ  Пастъоризиран, с трайност 15 месеца (25°C) (5 дни в хладилник след отваряне)	<b>27,03лв. – 13,82€</b> <i>Vegan</i>
184214	ПЮРЕ КРУША 1к.			За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове, шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод КРУША  Пастъоризиран, с трайност 15 месеца (25°C) (5 дни в хладилник след отваряне)	<b>25,66лв. – 13,12€</b> <i>Vegan</i>

# "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.

K1 - 08/01



*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



код 184305

диви червени кранбериз  
(крана-канадски боровинки)

Цена без ддс 21,20лв/кг.  
10,84€



**ПЪЛНОМАСЛЕНИ КОКОСОВИ СТЪРГОТИНИ – ЗАХАРОСЕНИ ПЛОДОВЕ – ЛИОФИЛИЗИРАНИ БИО ПЛОДОВЕ**



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

Буркан 50гр.  
цена без ДДС 17,95лв./50гр  
- 9,18€.

НОВО

**ЛИОФИЛИЗИРАНИ БИО МАЛИНИ**

Отлична декорация на торти и сладкиши  
с много плътен натурален вкус!

- ХРУПКАВИ
- С ПРИРОДНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ
- голяма трайност



код 090206  
Кокосови пълномаслени стърготини

опаковка 25кг. цена без ДДС 15,57лв./кг. – 7,66€  
опаковка 1кг. цена без ДДС 16,04лв./кг. – 8,20€

**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 20,80лв./кг. – 10,63€

код 090247 ПОРТОКАЛОВИ КОРИ на ШАЙБИ захаросани в сироп  
опаковка кофа 5кг. цена без ДДС 12,60лв./кг.

код 090247Б ПОРТОКАЛОВИ КОРИ на ШАЙБИ захаросани БЕЗ сироп  
опаковка кашон 6кг. цена без ДДС 12,60лв./кг. - 6,44€

код 184304 ПОРТОКАЛОВИ КОРИ на ивици захаросани  
опаковка 6кг. цена без ДДС 12,60лв./кг. - 6,44€

код 184303 ЛИМОНОВИ КОРИ на ивици захаросани  
опаковка 6кг. цена без ДДС 12,60лв./кг. - 6,44€

код 184301 захаросани ЦЕЛИ ЧЕРЕШИ (без костилка 20/22)  
опаковка 5кг. цена без ДДС 18,15лв./кг. - 10,28€



**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 увкусители, 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.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПЛОДОВИ ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА КОНДЕНЗИРАНИ НАТУРАЛНИ ПРОДУКТИ	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
182915	<b>Ванилия</b> 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.	52,10лв./кг. – 26,64€ 
182903	<b>Ягода 23%</b> 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.	48,75лв./кг. – 24,92€ 
182904	<b>Банан 32%</b> 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.	46,50лв./кг. – 23,77€ 
182905	<b>Малина 28%</b> 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.	80,10лв./кг. – 40,95€ 
182906	<b>Мандарина 21%</b> 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.	67,52лв./кг. – 34,52€ 
182907	<b>Праскова 32%</b> 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.	57,55лв./кг. – 29,42€ 
182918	<b>Портокал 21%</b> 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.	48,40лв./кг. – 24,75€ 
182919	<b>Манго 28%</b> 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.	68,20лв./кг. – 34,87€ 



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПЛОДОВИ ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА КОНДЕНЗИРАНИ НАТУРАЛНИ ПЛОДОВЕ	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
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.	53,64лв./кг. – 27,42€ 
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.	52,35лв./кг. – 26,77€ 
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.	67,75лв./кг. – 34,64€ 
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.	62,55лв./кг. – 31,98€ 
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.	41,10лв./кг. – 21,01€ 
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.	59,60лв./кг. – 30,47€ 
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.	70,95лв./кг. – 36,27€ 
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.	67,40лв./кг. – 34,46€ 

# 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.

100%  
АВТЕНТИЧНА  
А  
МАСТИХА

Delipaste  
Mastika



КОД 182957  
ДЕЛИПЕЙСТ МАСТИХА ХИОС  
цена 82,47лв/к. – 42,16€



# 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

НОВО!



КОД 183108  
КАРАМЕЛИЗИРАНИ СМОКИНИ  
цена 45,95лв/к. – 23,49€



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.

K1 - 08/02

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПЛОДОВИ ОВКУСИТЕЛИ ЗА КЕЙКОВЕ И ПЕЧИВА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НИ НА КОНТЕНЗИРАНИ НАТУРАЛНИ ПРОДУКТИ	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
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 -Основен на фруктозни захари -Много силни портокалови аромати. -Богат портокалов вкус. -Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.	43,70лв./к. – 22,34€ <i>Vegan</i>
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 -Основен на фруктозни захари -Много силни лимонови аромати. -Богат лимонов вкус. -Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.	<i>Vegan</i> 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.	-Основен на етерични масла -Много силни портокалови аромати. -Богат портокалов вкус. -Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.	35,97лв./кг. – 18,39€ <i>Vegan</i>
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.	-Основен на етерични масла -Много силни лимонови аромати. -Богат лимонов вкус. -Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.	31,92лв./кг. – 16,32€ <i>Vegan</i>
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.	-Основен на етерични масла -Много силни ванилови аромати. -Богат ванилов вкус. -Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.	78,90лв./кг. – 40,34€ <i>Vegan</i>

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 на ЕДРО БЕЗ ДДС
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 -Основен на фруктозни захари -Много силни портокалови аромати. -Богат портокалов вкус. -Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.	47,10лв./к. – 24,08€ <i>Vegan</i>
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 -Основен на фруктозни захари -Много силни лимонови аромати. -Богат лимонов вкус. -Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.	49,90лв./кг. – 25,51€ <i>Vegan</i>
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.	-Основен на етерични масла -Много силни портокалови аромати. -Богат портокалов вкус. -Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.	53,80лв./кг. – 27,51€
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.	-Основен на етерични масла -Много силни лимонови аромати. -Богат лимонов вкус. -Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.	53,80лв./кг. – 27,51€ <i>Vegan</i>



K1 - 08/02

**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 на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>30810</u>	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.	<b>12,90лв./кг. – 6,60€</b>
<u>30802</u>	АРТЕБИС-ПАМИ Крем ягода 5кг.		Маслен крем с яagodов 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.	<b>14,55лв./кг. – 7,44€</b>

**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“



K1 - 08/02

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПЛОДОВИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ СЛАДКАРСКИ КРЕМОВЕ ЗА ВСЯКА УПОТРЕБА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО, МНОГО ВКУСНО И СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>180438</u>	<b>СЛАДКАРСКИ КРЕМ ЛИМОН</b> 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 пюрета, подправки, аромати и др. -100% вегетариански продукт. (водоразтворим)	<b>19,70лв./кг. – 10,07€</b> <i>Vegan</i>
<u>180814</u>	<b>СЛАДКАРСКИ КРЕМ ПОРТОКАЛ</b> 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 пюрета, подправки, аромати и др. -100% вегетариански продукт. (водоразтворим)	<b>19,70лв./кг. – 10,07€</b> <i>Vegan</i>





**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.

**K1 - 09/01**

**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 на ЕДРО БЕЗ ДДС
90220 90209	<b>Бадем бланширан филиран суров</b> Опаковка 750гр. 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	<b>30,39лв./750гр. – 15,54€</b> <b>ПО ЗАЯВКА</b> <i>Vegan</i>
90221 90217	<b>Бадем бланширан филиран печен</b> 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	<b>ПО ЗАЯВКА</b> <i>Vegan</i>
90222 90218	<b>Фъстък бланширан Филиран суров</b> 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	<b>ПО ЗАЯВКА</b> <i>Vegan</i>
				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	<b>ПО ЗАЯВКА</b>
31215	<b>Фъстък крокан КАРАМЕЛИЗИРАН</b> Опаковка 3кг.				Вкусен фъстик калибриран крокан карамелизиран	Еднакви крокан пзрчета аржентински фъстък карамелизиран по технология на топъл въздух <b>15,49лв./750гр. – 7,92€</b> <i>Vegan</i>

### 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 осигурява и ви представя тези съставки. За рецепти се объонете към технолозите на фирмата.



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПРОДУКТИ ЗА ОРИГИНАЛЕН ФРЕНСКИ МАКАРОН	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
090214	Бадемово брашно ФИРАНИЯ 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	29,53лв./1к. – 15,10€ <i>Vegan</i>
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.	<i>Vegan</i>

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 търговци 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 180µm
- Отлично качество и вкус.
- За всяка сладкарка употреба.

K1 - 10/01

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ОРИГИНАЛНИ ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ ПРАЛИНИ И ПАСТИ (ПЮРЕ) ОТ ЯДКИ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
182941	Шам фъстък ФАБРИ Паста шам фъстък 100%		-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.	209,80лв./к. – 107,27€ 
182941 -2	Делипейст паста 3,6кг.  Делипейст паста 1кг.				
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.	110,13лв./к. – 56,31€ 



# Peanut Butter / Тахан

с 85-  
100%

100%  
тахан

ПРОФЕСИОНАЛНИ  
РЕЦЕПТИ ЗА  
ФЪСТЪЧЕНО И ТАХАНОВ  
МАСЛО

TAMI

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.)



КОД 031109 Фъстъчено масло 12,5к. (85%)  
Цена 14,32лв./к. без ДДС – 7,32€

КОД 031110 Фъстъчено масло 1к. (90%)  
Цена 16,30лв./к. без ДДС – 8,33€



КОД 290206

Сусамено масло ТАХАН 3к. (100%)

Цена .....лв./3к без ДДС

КОД 290318

Сусамено масло ТАХАН 900гр. (100%)

Цена 15,27лв./900гр. без ДДС



КОД 181408

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 31,95лв./к. без ДДС – 16,33€



# Cooking Marzipan

K1 - 10/01



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

030601

Марzipан за печене АРТЕПАН 26р. X 5кг.

21,21лв./кг. – 10,84€



Гледайте филм/рецепта

<https://youtu.be/427ip6lss9E>[https://youtu.be/aK\\_\\_An84UZ0](https://youtu.be/aK__An84UZ0)

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



Vegan

K1 - 10/02

В традиционния класически марzipан, 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 марzipан 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 бкг.

Смлени бланширани кайсиеви и бадемови ядки  
Хомогенизирани със захар и яйчни белтъци  
ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА

33,97лв./кг.- 17,37€



Гледайте филм/рецепта

<https://youtu.be/Mdb7mmWLQts>

<https://youtu.be/HaPzCB0aBZo>



### 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, приложения 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!

K1 - 11/01

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЗЪРНЕНИ ПЛОДОВЕ ЗА СЛАДКАРСТВО И ХЛЕБАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
290305 380266	Сусам суров белен от Судан/Етиопия чувал чувал 25кг. Пакет 1к.			100% белен измит изцяло почистен сусам за всяка употреба	-Пълномаслен, 54% мазнина -Измит без химикали -влага под 4% -100% калибриран	<i>Vegan</i> 7,73лв./к. – 3,95€ 7,96лв./к. – 4,07€
290306 380265	Сусам суров небелен от Судан/Етиопия чувал чувал 25кг. Пакет 1к.			100% белен измит изцяло почистен сусам за всяка употреба	-Пълномаслен, 50% мазнина -Фибри 18,9% -влага под 4,5% -100% калибриран	<i>Vegan</i> 7,73лв./к. – 3,95€ 7,96лв./к. – 4,07€





К1 - 11/02



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.

## 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.



		ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
290114	сусамена халва ХАИТОГЛУ ванилия 5кг.	
290117	сусамена халва ХАИТОГЛУ ванилия 2,5кг.	51,58лв./2,5кг. – 26,37€
290115	сусамена халва ХАИТОГЛУ ванилия/какао 5кг.	
290118	сусамена халва ХАИТОГЛУ ванилия/какао 2,5кг.	51,58лв./2,5кг. – 26,37€
290130	сусамена халва ХАИТОГЛУ с фъстъци 5кг.	
290120	сусамена халва ХАИТОГЛУ с фъстъци 2,5кг.	53,71лв./2,5кг. – 27,46€
290116	сусамена халва ХАИТОГЛУ с бадеми 5кг.	
290119	сусамена халва ХАИТОГЛУ с бадеми 2,5кг.	56,92лв./2,5кг. – 29,10€
290131	сусамена халва ХАИТОГЛУ с шам фъстък 5кг.	
290132	сусамена халва ХАИТОГЛУ с шам фъстък 2,5кг.	69,66лв./2,5кг. – 35,61€

K1 - 11/02

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.

12,31лв./кг. - 6,29€

## 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

е консултантски център“ в десетки презентации и дегустации към български сладкари, форми 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://youtu.be/TVSm_pDnXnU)

# Cinnamon filling for rolls @ bun cakes

СПЕЦИАЛЕН КАНЕЛОВ ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕЧЕНЕ  
ЗА КЕЙКОВЕ, РОЛКИ И СЛАДКИ ПЕЧИВА

Готов за ползване канелов крем за печене!



K1 - 11/02

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
<b>180820</b>	<b>ПАСТА КАНЕЛА „РЕМОНС“ ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕЧЕНЕ 5кг.</b>	„РЕМОНС“ е сладкарски термин за специални кремове-пилнежи за традиционни централно-европейски печива.  Изключителна стабилност балансиран канелов вкус, идеална структура след печене! <a href="https://www.youtube.com/watch?v=7Vc_pbkO2JI">https://www.youtube.com/watch?v=7Vc_pbkO2JI</a>	<b>13,90 лв./кг. – 7,11€</b>



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.

Овкусяват и оцветяват 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.



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЯДКОВИ ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ ЯДКИ	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
182913	<b>Бадеми делипейст 1,35кг.</b> DELIPASTE ALMONDS			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-основан на натурални бадеми (9,8% бадеми) -доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	54,20лв./к. – 27,71€ 
182911	<b>Кестени Делипейст 1,5кг.</b> DELIPASTE MARRONS			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. Пастъоризиран продукт/	-Пасти от кестени със захари -Силен концентрат -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	116,55лв./к. – 59,59€ 
182931	<b>Орех Делипейст 1,5кг.</b> DELIPASTE WALNUTS			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-Пасти от орехи със захари -Силен концентрат -доза: до 3-5% (30-50гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	ПО ЗАЯВКА 
182933	<b>Амарето Делипейст 1,5кг.</b> DELIPASTE AMARETO			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-Основен на кайсиеви и бадемни ядки -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	ПО ЗАЯВКА
182936	<b>БУЕНО лешник Делипейст 4кг.</b> DELIPASTE AMARETO			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-Основен на лешник / 50% -с натурални аромати -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	88,95лв./к.– 45,48€ 
182908	<b>Шам фъстък концентрат Делипейст 1,5кг.</b> DELIPASTE PISTACHIO			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-Концентриран овкусител шам фъстък с парчета шам фъстък и други ядки. -доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	57,88лв./к. – 29,59€ 
182943	<b>Шам фъстък (F) КАШУ, ФЪСТЪК Делипейст 4,1кг.</b> DELIPASTE PISTACHIO			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	- Концентриран овкусител шам фъстък с парчета шам фъстък и други ядки -доза: до 5-10% (50-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	78,93лв./к.– 40,35€ 
182926	<b>Фъстък Делипейст 1,35кг.</b> DELIPASTE PEANUTS			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастъоризиран продукт/	-Концентриран овкусител фъстък. -доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	72,95лв./к.– 37,30€ 

**НОВО!**

**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.  
/Пастъоризиран продукт/

-Концентриран овкусител КОКОС с бадеми  
-доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.)  
-Винаги стабилно качество.

91,22лв./к. – 46,64€



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	К1 - 13/01	ЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
90225 90215	<b>натурална ванилия</b> <b>стикс 14-16см. (вакум)</b> 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.	<i>Vegan</i> <b>17,80лв./20г. – 9,10€</b>





**PREMIUM μμ**  
**BELGIAN CHOCOLATE**

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	БИТЕР КУВЕРТЮРИ	ПРЕМИУМ $\mu\mu$	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>385600</u>	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «ЕРАТО» ПРЕМИУМ $\mu\mu$ Какао 73% Какаово масло 44% смилање 11 $\mu\mu$ опаковка 2к.				Много силен битер вкус с плодов акцент и балансирана сладост	<i>Vegan</i>  42,20лв/к. - 21,58€
<u>385601</u>	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЈА» ПРЕМИУМ $\mu\mu$ Какао 65% Какаово масло 42% смилање 12 $\mu\mu$ опаковка 2к.				Силно битер какаов вкус с балансиран сладост и лек плодов привкус	<i>Vegan</i>  32,40лв/к. - 16,56€
<u>385602</u>	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ $\mu\mu$ Какао 55% Какаово масло 35% смилање 13 $\mu\mu$ опаковка 2к.				Уравновесен битер, нежен какаов вкус за всеки професионалист	<i>Vegan</i>  29,90лв/к. - 15,29€

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	КУВЕРТЮРИ	ПРЕМИУМ џџ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>385603</u>	<b>МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ џџ Какао 35% масленост 36% Сухо мляко 22% смилане 11 џџ опаковка 2к.</b>				<b>Велурен какаов вкус много богат с мляко и лек карамелов привкус</b>	<b>33,40лв/к. - 17,08€</b>
<u>385604</u>	<b>БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ џџ масленост 36% Какаово масло 30% мляко 23% смилане 10 џџ опаковка 2к.</b>				<b>много богата млечно-кремова плътнос с балансирана сладост</b>	<b>32,40лв/к. - 16,56€</b>
<u>385605</u>	<b>БЯЛ - КАРАМЕЛОВ КУВЕРТЮР «ПОЛИХИМНИЯ» ПРЕМИУМ џџ масленост 38% Какаово масло 32% мляко 28% смилане 10 џџ опаковка 2к.</b>				<b>Велурена млечно силно карамелова плътнос със солена бисквитеност</b>	<b>35,40лв/к. - 18,10€</b>

# ПЪЛНОМАСЛЕНО КАКАО „ПРЕМИУМμμ“

**НОВО!**

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

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

Код 184916

**ПЪЛНОМАСЛЕНО КАКАО  
„ПРЕМИУМμμ / 22-24%“ 1к.**

**57,80лв/к. – 29,55€**

100% натурално пълномаслено какао  
от 100% почистени и измити какаови зърна  
**Идеални продукти за всяка сладкарска  
или кулинарна употреба**

**PREMIUM μμ**



*СЪСТАВ:* пълномаслено какао 22-24

Произведено в Белгия за АЛМА ЛИБРЕ  
София, Волюяк, Зорница 99, тел 02 9379999

*Съхранение и транспортиране:*

На тъмно, сухо, чисто и проветриво място  
при температура 12-25С

# 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



K1 - 12/01

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ТЕРМОУСТОЙЧИВ ШОКОЛАД		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<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.	<i>Vegan</i> 33,95лв./кг. - 17,36€
<u>181302</u>	36см.-15гр. 44% какао 23% какаово масло, 5кг.					33,95лв./кг. - 17,36€
<u>181303</u>	8см.-5,55гр. 44% какао 23% какаово масло, 1,6кг.					33,95лв./кг. - 17,36€
<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.	<i>Vegan</i> 31,95лв./кг. - 16,33€
<u>181403</u>	12000бр. 44% какао 25% какаово масло, 6кг.					31,95лв./кг. - 16,33€

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
180410	<p>„ПРЕМИУМмм“ БЕЛГИЙСКИ ШОКОЛАДОВИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ ПАРЧЕТА / ЧАНГС <b>CHUNKS</b> <b>10x10x4мм</b></p> <p>ЧАНКС от БИТЕР шоколад какао 48% 2к</p>	 	<p>ТЕРМОУСТОЙЧИВИ</p> <p>За кейкове печива и всяка употреба</p>	<p>С фракционирано какаоово 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.</p>	<p><i>Vegan</i></p> <p><b>38,61лв./кг. – 19,74€</b></p>
181411	<p>ЧАНКС от МЛЕЧЕН шоколад какао 29% 2к</p>	 	<p>Не изгарят по време на печенето и запазват първоначалната си форма.</p>		<p><b>40,48лв./кг. - 20,70€</b></p>
181412	<p>ЧАНКС от БЯЛ шоколад какаоови съставки 25% 2к.</p>	 			<p><b>40,48лв./кг. - 20,70€</b></p>



# ИЗКУСТВЕНИ ШОКОЛАДИ

Качеството на един добър кувертюор 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	К1 - 12/02	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА :	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>181104</u>	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.	23,10 лв./кг. – 11,81€ <i>Vegan</i>
<u>0 30808</u>	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.	14,20 лв./кг. – 7,26€ <i>Vegan</i>
<u>0 30809</u>	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.	14,87 лв./кг. – 7,60€

# 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 занаярчийски сладкарство.



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ	К1 - 12/02	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА :	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>183147</u>	<b>КАФАРЕЛ ПИЕМОНТ ДЖАНДУЯ 5к.</b> Лешник 40% сорт ПИЕМОНТ			Пълнеж на шоколадови бондони 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.	<b>87,45лв./кг. – 44,71€</b>
<u>182917</u>	<b>ДЖАНДУЯ ФАБРИ 4,3к.</b> Лешник 20% Какао 22%			Пълнеж на шоколадови бондони 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	<b>110,50лв./кг.– 56,50€</b>
<u>182924</u>	<b>НОЧИОЛА ПРАЛИНА ФАБРИ пралина лешник 53%</b> 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.	<b>64,20лв./кг.– 32,82€</b> 



# 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, царевича, 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 кокометрията на ЛЕШНИКОВИЯ КРЕМ като краен продукт. АЛМА ЛИБРЕ избира и ви предлага една пълна гама, ново поколение ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ и разработи десетки приложения и рецепти.

Обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ!

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ		К1 - 12/02	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА :	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
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.	24, 65лв./кг.– 12,60€	
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.	20, 75лв./кг. – 10,61€	
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.		
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.	20, 75лв./кг. – 10,61€	
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.	20, 75лв./кг. – 10,61€	

# ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ 3-8% ЛЕШНИК

АЛМА ЛИБРЕ осигурява една гама от лешникокакаови кремове с по-ниско съдържание на лешник (3-8%) и високо съдържание на какао (5-20%) за по-специални сладкарски нужди и икономични сладкиши с много здрава структура и превъзходен вкус.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ		К1 - 12/02	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : Много икономични кремове	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
30724	АРТЕКРЕМ / ВЕГАН ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ 1% лешник, 3% какао кофа 5кг. <i>Vegan</i>			ВЕГАН Какаов крем с лешников за глазури и пълнежи. Има силен какаов вкус За всяка сладкарска употреба.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Силен битер вкус, огледална глазура.	по заявка (обявете Количества За добра цена)	
30705	АРТЕКРЕМ / ВЕГАН БИТЕР КАКАОВ КРЕМ 20% какао кофа 5кг. <i>Vegan</i>			ВЕГАН Какаов БИТЕР крем с лешников вкус (8%) за глазури и пълнежи. Има силен какаов вкус За всяка сладкарска употреба.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Силен битер вкус, огледална глазура.	по заявка (обявете Количества За добра цена)	
30718	АРТЕКРЕМ 8% лешник, 5% какао кофа 5кг.			Какаов крем с лек лешников вкус (8%) за глазури и пълнежи. Има силен какаов вкус За всяка сладкарска употреба.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Лек какаов и лешников вкус, огледална глазура.	по заявка (обявете Количества За добра цена)	
30723	АРТЕКРЕМ КУКИС 8% лешник, 5% какао кофа 5кг.			Какаов крем с лек лешников вкус (8%) и парчета кукис за глазури и пълнежи. Има силен какаов вкус За всяка сладкарска употреба.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Лек какаов и лешников вкус, огледална глазура.	по заявка (обявете Количества За добра цена)	
30717	АРТЕКРЕМ БЯЛ КРЕМ кофа 5кг.			Лек, млечен крем без лешници за глазури и пълнежи.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Лек млечен вкус,, огледална глазура.	по заявка (обявете Количества За добра цена)	
30713	ПАМЕЛА МЕКА 5% лешник, 5% какао Кофа 13,5кг.			Лек, какаов крем с лек лешников вкус МЕКА за глазури и пълнежи. Има добър какаов вкус За всяка сладкарска употреба.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Лек какаов и лешников вкус. -Мека структура за пълнеж на кроасани и др.	по заявка (обявете Количества За добра цена)	
30722	ПАМЕЛА ТВЪРДА 5% лешник, 5% какао Кофа 5кг.			Лек, какаов крем с лек лешников вкус за глазури и пълнежи. Има добър какаов вкус За всяка сладкарска употреба.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Лек какаов и лешников вкус. -За всяка сладкарска употреба.	по заявка (обявете Количества За добра цена)	

# ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ ЗА ПЕЧЕНЕ

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

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ ЗА ПЕЧЕНЕ	К1 - 12/02	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : Много икономични кремове	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
0 31006	АРТБЕЙК ЕКСТРА 8% лешник, 7% какао термоустойчив кофа 5кг.			Какаов ЕКСТРА БИТЕР крем с лешников вкус (8%) термоустойчив за пълнежи на печива.	Реагира отлично като пълнеж на кроасани бисквити, тарт и други сладкиши, които ще се изпекът. Не изтича извън сладкиша при печенето и продължава да има кремова глатка структура и след изпичане на сладкиша.	<b>по заявка</b> (обявете Количества За добра цена)
0 31007	АРТБЕЙК ЕКСТРА БЯЛ 13% лешник термоустойчив кофа 5кг.			ЕКСТРА БЯЛ крем термоустойчив за пълнежи на печива.	Реагира отлично като пълнеж на кроасани бисквити, тарт и други сладкиши, които ще се изпекът. Не изтича извън сладкиша при печенето и продължава да има кремова глатка структура и след изпичане на сладкиша.	<b>по заявка</b> (обявете Количества За добра цена)
0 31008	АРТБЕЙК 2% лешник, 7% какао термоустойчив кофа 13,5кг.			ЛЕШНИКОКАКАОВ крем, термоустойчив, пълнеж на печива. стабилен крем-пълнеж за печене	АРТЕБЕЙК лешников крем реагира отлично като пълнеж на кроасани бисквити, тарт и други сладкиши, които ще се изпекът. АРТЕБЕЙК лешников крем не изтича извън сладкиша при печенето и продължава да има кремова глатка структура и след изпичане на сладкиша.	<b>по заявка</b> (обявете Количества За добра цена)
				Лешнико-какаов крем КРЕДИТЕЛА се гарантира вдъхновяващи предложения за сладкарство с изключително богат лешников вкус. <b>ПОДХОДЯЩ ЗА ПЕЧЕНЕ</b>	директно или аериран с масло е идеалният избор за пълнеж или декорация на изискани хлебни и сладкарски изделия, торт и десерти. идеален за замразяване и печене, съхранява се отлично както в хладилник, така и извън него, и винаги гарантира стабилен и безупречен резултат.	
0 31009	АРТБЕЙК БИТЕР 12% лешник, 12% какао термоустойчив кофа 13,5кг.			БИТЕР ШОКОЛАДОВ крем термоустойчив, стабилен пълнеж на печива.	АРТЕБЕЙК крем реагира отлично като пълнеж на кроасани бисквити, тарт и други сладкиши, които ще се изпекът. АРТЕБЕЙК крем не изтича извън сладкиша при печенето и продължава да има кремова глатка структура и след изпичане.	<b>по заявка</b> (обявете Количества За добра цена)
0 31010	АРТБЕЙК БЯЛ термоустойчив кофа 13,5кг.			КРЕМ ВАНИЛИЯ, стабилен крем-пълнеж за печене	АРТЕБЕЙК бял-ванилов крем реагира отлично като пълнеж на кроасани бисквити, тарт и други сладкиши които ще се изпекът. АРТЕБЕЙК бял-ванилов крем не изтича извън сладкиша при печенето и продължава да има кремова глатка структура и след изпичане на сладкиша.	<b>по заявка</b> (обявете Количества За добра цена)

Десетки апликации с тези висококачествени ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ, представени в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ :



K1 - 13/01

## 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 дистиляриите 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.



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	АЛКОХОЛ ЗА СЛАДКАРСТВО И ГОТВАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>182301</u>	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.	<b>135,5лв./лт.</b> – 69,28€ <i>Vegan</i>
<u>182302</u>	Чери марние 50о ГРАНТ МАРНИЕ Бутилка 1лт.			Алкохолен концентрат от ГРАНД МАРНИЕ/Франция череша, 50о. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	<b>135,5лв./лт.</b> – 69,28€ <i>Vegan</i>
<u>182303</u>	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.	<b>112,35лв./лт.</b> – 57,44€ <i>Vegan</i>
<u>182304</u>	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.	<b>107,31лв./лт.</b> – 54,87€ <i>Vegan</i>
<u>182305</u>	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.	<b>51,92лв./лт.</b> – 26,55€ <i>Vegan</i>

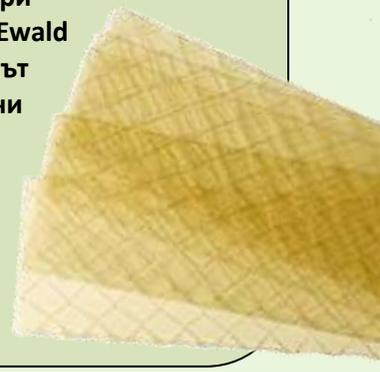
КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	АЛКОХОЛ ЗА СЛАДКАРСТВО И ГОТВАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>182306</u>	<b>Круша Уйлиамс 60о</b> <b>ЛУКСАРДО</b> <b>Бутилка 1лт.</b>			От дестилация на пюре от круши сорт УЙЛЯМС, 60о. Идеален за шоколадови бонбони, чиз кейк и всяка друга гастрономична употреба	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	<b>114,55лв./лт. – 58,57€</b> <i>Vegan</i>
<u>182307</u>	<b>Мараскино 60о</b> <b>ЛУКСАРДО</b> <b>Бутилка 1лт.</b>			От дестилация на черешки сорт МАРАСКИНО, 60о. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	<b>56,10лв./лт. – 28,68€</b> <i>Vegan</i>
<u>182308</u>	<b>Кирш 45о</b> <b>ЛУКСАРДО</b> <b>Бутилка 1лт.</b>			От дестилация на пюре от черешки, КИРШ, 45о. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	<b>105,90лв./лт. – 54,14€</b> <i>Vegan</i>
<u>182309</u>	<b>Амарето 50о</b> <b>ЛУКСАРДО</b> <b>Бутилка 1лт.</b>			От дестилация на горчиви бадеми и кайсиеви ядки, 50о. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	<b>50,10лв./лт. – 25,61€</b> <i>Vegan</i>
<u>182312</u>	<b>Сантос кафе 40о</b> <b>ЛУКСАРДО</b> <b>Бутилка 1лт.</b>			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.	<b>48,60лв./лт. – 24,85€</b> <i>Vegan</i>
<u>182311</u>	<b>Шоколад 70о</b> <b>ЛУКСАРДО</b> <b>Бутилка 1лт.</b>			Много силен алкохолен концентрат основан на натурално какао за всяка сладкарска употреба.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	<b>47,40лв./лт. – 24,23€</b> <i>Vegan</i>
<u>182310</u>	<b>Шарлот 70о</b> <b>ЛУКСАРДО</b> <b>Бутилка 1лт.</b>			Специално обработен за използване при сладкарски кремове За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.	<b>51,46лв./лт. – 26,31€</b> <i>Vegan</i>

K1 - 14/01

**ЖЕЛАТИН НА ЛИСТА / 100% ORIGINAL GELATINE**

Френските и италианските сладкари и готвачи от 17 и 18 век, са използвали сгъстителите 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)	27,64лв/500гр. – 14,13€

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 кремове-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 кокометрия.

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 °С). 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 пълтна структура която не се гумира, дори и след замразяване.
- Не се напуква.
- Винаги свежа и нежна структура.
- Поема всеки вид овкусяване и оцветяване.
- Дължителен продукт при всяко замразяване на крем.
- Заклучва“ влагата, осигурява

код 180903

ФОНД РУАЯЛ кофа 7к.

Цена без ДДС 22,95лв./к. – 11,73€

# КРЕМОВА ОСНОВА "ФОНД-ЖЕЛАТИН" РЕВОЛЮЦИЯ В СЛАДКАРСТВО

## ФОНД ЖЕЛАТИН ЗА СЛАДКАРСТВО, продукт от НОВО ПОКОЛЕНИЕ

При използване на желатин на листа за кремове, почти винаги се получава неприятно изсъхване и сгъване на самия крем или целия сладкиш с много неприятна визия и по-малък срок на годност на сладкиша, тъй като желатинът на листа не може да заключи правилно влагата.

Решението на тези проблеми, дава един иноваторски продукт от фирма CREDIN, „КРЕДИ ФОНД-ЖЕЛАТИН“ наложен като основна сладкарска суровина сред сладкарите през последните 30 години в Европа.

**„КРЕДИ ФОНД-ЖЕЛАТИН“: Захари, желатин 7%, БЕЗ ЯЙЦА, с нишесте**  
отлично хомогенизирани като смес, 100% дехидратиран и превърнат в прах с еднаква кокометрия.

K1 - 16/02

СЪСТАВ	
захар	50%
декстроза	20%
гликозен сироп	10%
картофено нишесте	10%
Желатин	7%
Суроватка	5%
Ванилия	<1%



## „КРЕДИ ФОНД-ЖЕЛАТИН“: РЕВОЛЮЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО

### Начин на работа :

Хомогенизираме 200гр.КРЕДИ ФОНД с 250гр. вода (20-25 °C). Оставяме да узрее за 2мин. и после хомогенизираме сместа с леко 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.
- „Заклучва“ влагата, осигурява

код 180906

**КРЕДИ ФОНД ЖЕЛАТИН**  
кофа 3к.

Цена без ДДС 21,65лв./к. – 11,07€

# ИЗКУСТВОТО НА ГЛАЗУРИ - ОСНОВАТА НА ДЕКОРАЦИЯ

Технологиите на ФРЕНСКОТО СЛАДКАРСТВО наложени вече по всички сладкари в Европа, диктуват: обратно сглобяване на торти с достойни кремове (баваруажи, креме, мусове, дипломат или други кремове 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 приложения 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 приложения за глазури с желатин на листа.)



код	Описание на продукта	Цена без ДДС
<b>180425</b>	<b>Огледално неутрално глаже за студен метод (66brix), 5 кг. ДЕЛУКС-БАКБЕЛ</b> Готово за използване. Идеално за желиране на тартти, кейкове, торти, пасти и др. Блести продължително като огледало. Отлична реакция във фризер и хладилник.	<b>18,10лв./кг.</b> – 9,25€ <i>Vegan</i>
<b>180426</b>	<b>Огледално студено глаже 7 кг. неутрал ФРИЗ - студен метод (66brix), 7 кг.</b> Готово за използване. Идеално за желиране на тартти, кейкове, торти, пасти и др. Блести продължително като огледало. Отлична реакция във фризер и хладилник.	<b>16,85лв./кг.</b> – 8,61€ <b>НОВО!</b>
<b>180430</b>	<b>Концентрирано неутрално желе САПФИР за топъл метод (72brix), 7 кг. ДЕЛУКС-БАКБЕЛ</b> Затопяме 1кг. заедно с 500-700гр. вода овкусяваме и използваме. Отлична реакция във фризер и хладилник.	<b>15,15лв./кг.</b> – 7,75€ <i>Vegan</i>

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 приложенията 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

### РЕЗУЛТАТИ / 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
<b>180460</b>	<b>КРЕДИ ГЛАЖЕ БЯЛ 5к (чувал на прах)</b>	<b>25,42лв./кг. – 12,99€</b>
<b>180461</b>	<b>КРЕДИ ГЛАЖЕ ШОКОЛАД 5к (чувал на прах)</b>	<b>20,53лв./кг. – 10,50€</b>



**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**

### **НАЧИН НА РАБОТА:**

Хомогенизираме добре с мулти  
1000гр. КРЕДИ ГЛАЖЕ  
1200гр. вода (100оС)  
1000гр. течна гликоза  
(по желание добавяме цвят)  
в хладилника или в стаята  
сваляме температура на 30-35оС  
и заливаме в/у замразен зладкиш.

Може да съхраним в хладилника  
и да ползваме след като  
затоплим на 30-35оС  
в микровълнова печка.

### **РЕЗУЛТАТИ / 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 функционално производство

### **НАТУРАЛЕН ПРОДУКТ:**

Състав: Захар, пълномаслено 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 пълтни цветни природни нюанси, модерни, „земни“, дегранте, паесини и много други глазурни цветни 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 цветни 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.



K1 - 14/02

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ГОТОВИ ОГЛЕДАЛНИ ГЛАЖЕ ЗА „МИРОР“ ЗАЛИВКИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА :	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
180416	<b>Огледално студено глаже Мандарина 5 кг.</b> (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 -Разработват и по топъл метод -Не изсъхва, не губи гланц -Много вкусна.	17,05лв./кг. – 8,72€ <i>Vegan</i>
180417	<b>Огледално студено глаже Ягода 5 кг.</b> (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 -Разработват и по топъл метод -Не изсъхва, не губи гланц -Много вкусна.	18,30лв./кг. – 9,36€ <i>Vegan</i>
180434	<b>Огледално студено глаже Бяло 5 кг.</b>			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.	-Пълтен бял цвят, основа за оцветяване -Готова за употреба по студен метод -Разработват и по топъл метод -Не изсъхва, не губи гланц -Неутрален вкус, отлична визия.	14,10лв./кг. – 7,21€ <i>Vegan</i>



# ИЗКУСТВОТО НА ГЛАЗУРИ ОСНОВАТА НА ДЕКОРАЦИЯ

„НАПАЖ“ наричат в Европа, глазурните открития на италианската фирма ФАБРИ, основани на съгъстители 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 ПЛОВОДИ ЗАЛИВКИ НАПАЖ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
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.	<b>32,50лв./кг. – 16,62€</b> <i>Vegan</i>
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.	<b>33,24лв./кг. – 16,62€</b> <i>Vegan</i>
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.	<b>30,85лв./кг. – 15,77€</b> <i>Vegan</i>
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.	<b>38,40лв./кг. – 19,63€</b> <i>Vegan</i>
180480	Напаж шоколад 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.	<b>20,50лв./кг. – 10,48€</b>



## ШОКОЛАДОВИ ГЛАЗУРИ

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 варианта готови шоколадови глазури за пряко използване :

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ШОКОЛАДОВИ ГЛАЗУРИ	К1 - 14/02	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
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 пасты с наситен шоколадов аромат и цвят, отличен гланц и трайност. Не побелява във фризера бързо и лесно производство	36,33лв./к. – 18,57€ <i>Vegan</i>
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.	16,30лв./к. – 8,33€
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.	17,60лв./кг. – 8,99€ <i>Vegan</i>
180813	ЧОКОСИЛК ШОКОЛАД 12кг.			Специална шоколадова заливка за кейкове, козунаци, мъфини и всеки вид печиво.	Покрива напълно изделието придавайки много приятен матов гланц и осигурява повече трайност в изделието.	19,81лв./кг. – 10,13€
180829	КОВЕР ВЕЛУР КАКАО/ЛЕШНИК 6к.					23,14лв./кг. – 11,83€
180830	КОВЕР ВЕЛУР БЯЛ ШОКОЛАД 6кг.					23,14лв./кг. – 11,83€

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЯЙЧНИ ПРОДУКТИ		<b>K1 - 15/01</b>	ОЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>182204</u>	<b>ТУОРЛО ДИ ОВО</b> <b>1,25кг.</b>  <b>подсладени</b> <b>пастьоризирани</b> <b>жълтъци (50/50)</b>			<p>Жълтъци от фермата ЕВРОВО (50%)  Филтрирани и почистени по технология на осмоза, хомогенизирани с 50% захари.  (инвертозахар, захарен сироп и др.)</p>	<p>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.</p>	<b>27,21лв./1,25кг. – 13,91€</b>	
<u>182104</u>	<b>БЛАНС ПАУДЕР</b> <b>ХАЙУИП</b> <b>100% сушени белтъци</b> <b>2кг.</b>			<p>Белтици от пресни яйца на прах  Пастьоризирани  за всяка сладкарска употреба.</p>	<p>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.</p>	<b>73,82лв./кг.– 37,74€</b>	
<u>182205</u>	<b>КЛАСИЧЕСКА</b> <b>МЕРЕНГА</b> <b>CLASSIC MERINGUE</b> <b>5кг.</b>			<p>Готов за употреба  смес за пухкава хрупкава и стабилна меренга, беже и други „целуфчени структури“ от сухи пълнопротеинови белтъци с пудра захар (специална кокометрия).</p>	<p>Много фин вкус стабилна и хрупкава структура.  За павлова, лимон пай, за парфе структури, за сладолед, за сладкарски кремове и сантини с голям и стабилен обем и всяка друга сладкарска употреба.</p>	<b>16,72лв./кг.– 8,55€</b>	

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



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	СЛАДКАРСКИ ФОНДАН		К1 - 16/01	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>181807</u> <u>181808</u>	<b>ФОНДАН АРТОСКРЕМ</b> Кашон 15кг. Кофа 15кг.			Сладкарски фондан за всяка сладкарска употреба с бял натурален цвят и сладък вкус.	Идеален за глазура на сладкиши, еклери, милфеиг, кок, капкейкове, кремове пълнежи на шоколадови бонбони и др. Хомогенизира се идеално с шоколад, какао, сладкарски цветове, аромати, алкохол и др.	<i>Vegan</i> <b>5,85лв./кг. – 2,99€</b> <b>6,14лв./кг. – 3,14€</b>	
<u>181810</u>	<b>ФОНДАН КОВЕР АРТОСКРЕМ</b> ЗА ГЛАЗУРИ И ЗАМРАЗЯВАНЕ Кофа 14кг.			Подходящ за всяка сладкарска употреба с бял натурален цвят и сладък вкус. Идеален за глазури, отлична реакция в хладилник и фризер	Сладкарски фондан за всяка сладкарска употреба с бял натурален цвят и сладък вкус. Идеален за глазура на сладкиши, еклери, милфеиг, кок, капкейкове, кремове пълнежи на шоколадови бонбони и др. Хомогенизира се идеално с шоколад, какао, сладкарски цветове, делипейст, алкохол и др.	<i>Vegan</i> <b>6,70лв./кг. – 3,42€</b>	

Изключително интересни приложения 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 : 31,70лв./5кл.**



*Vegan*

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.

# Inverted sugar

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



Vegan

K1 - 16/01

код 181806 ИНВЕРТЗАХАР 61,80ЛВ./10к. – 31,60€  
код 380401 ИНВЕРТЗАХАР 8,40ЛВ./1,3к. – 4,29€

# Инвертна захар

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



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

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	КАРАМЕЛЕНИ ПРОДУКТИ		ОДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
181603 181601	ФЛОРЕНТА 10кг. 500гр			Смес от мед, мляко на прах, глюкозен сироп и др. за производство на флорентини. Гледайте филм/рецепта: <a href="https://youtu.be/jdir3-cY1Yg">https://youtu.be/jdir3-cY1Yg</a>	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.	23,66лв./кг. – 12,10€ 12,05лв./500гр. – 6,16€
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.	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.	19,77лв./кг. – 10,11€
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 -Разработват се и по топъл метод -Не изсъхва, не губи гланц	16,38лв./кг. – 8,37€ <i>Vegan</i>
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 -Разработват се и по топъл метод -Не изсъхва, не губи гланц	15,75лв./кг. – 8,05€
180815	КАРАМЕЛОВ КРЕМ 6к.			Готов за използване крем основа пълнеж с вкус карамел, подходящ за студен и топъл метод.	Гладка и тънка структура, силен усет подходящ пълнеж за торти и други сладки. Леплива консистенция подходящ пълнеж за макарон, бисквитки и др.	18,05лв./кг. – 9,23€

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	СЛАДКАРСКИ ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ КАРАМЕЛ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУРОВИНИ	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
				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.	
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.	16,90лв./кг. – 8,64€
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.	72,87лв./кг. – 37,25€ 
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.	66,02лв./кг.– 33,75€ 

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

K1 - 17/02

### 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.

Овкусяват и оцветяват идеално :

- Сладолед
  - Кремове
  - Глазури
  - Пандишпани
- За всяка сладкарска употреба.

Готови за употреба:

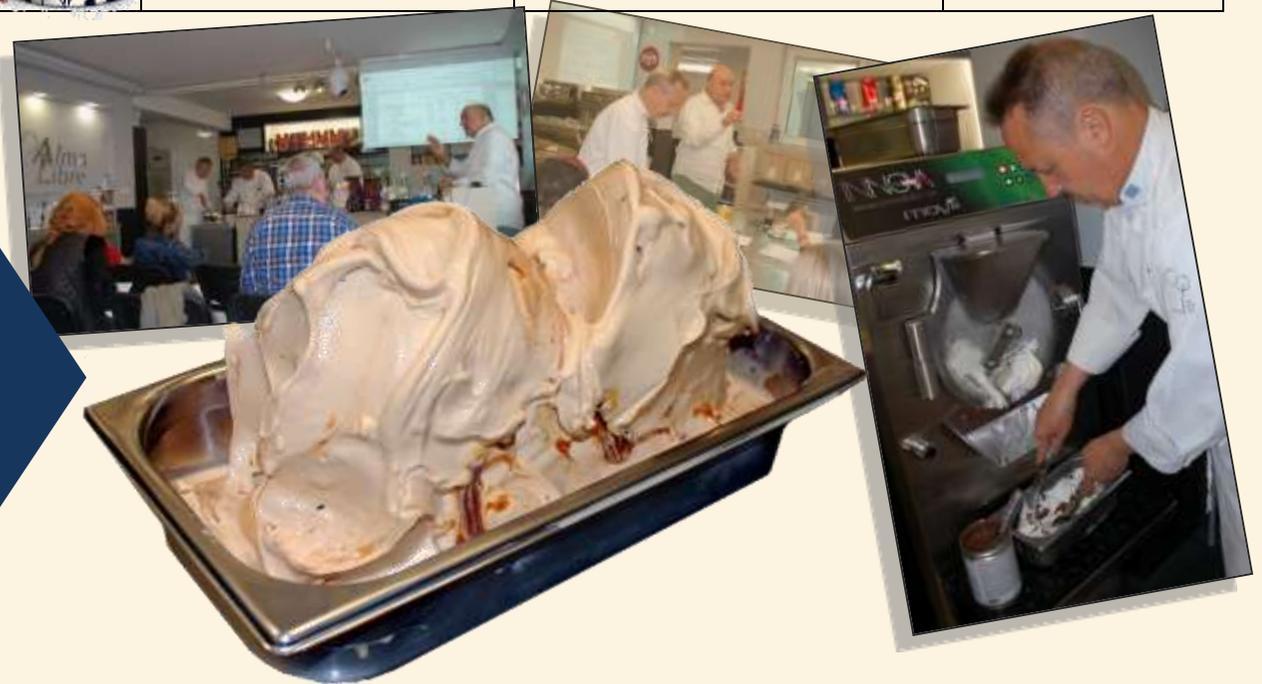
Добавяте 50-100гр. за всеки килограм сладолед, крем, глазура или друго и хомогенизирате добре.



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУРОВИНИ	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
182959	<b>Бишкоти</b> 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.	60,28лв./кг. – 30,82€
182902	<b>Забайон</b> 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.	67,93лв./кг. – 34,73€
182901	<b>Тирамису</b> 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.	74,34лв./кг. – 38,00€
182914	<b>Панакота</b> 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.	41,22лв./кг. – 21,07€ 
182950	<b>Мока</b> 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.	68,27лв./кг. – 34,90€ 
182929	<b>Капучино</b> 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.	50,72лв./кг. – 25,93€ 
182912	<b>Страциатела</b> 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.	47,21лв./кг. – 24,14€ 

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУРОВИНИ	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
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.	93,50лв./кг. – 47,80€ 
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.	88,73лв./кг.– 45,36€
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.	57,2лв./кг.– 29,24€ 

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
<b>192952</b>	<b>Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ 1500гр.</b> DELIPASTE NONNA RACHELE	<b>50,32лв./к.– 25,73€</b> 

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

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=fS95aKvlocY>

натиснете  
линковете  
за информация



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 холестерол, 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 холестерол 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, тартси сиропирани и др. БЕЗ ЗАХАР. [ОТВОРЕТЕ ТУК](#) и [ТУК](#).



K1 - 19/02



# Bio agave syrup Mexican

**SUGAR FREE**

## БИО сироп АГАВЕ

### ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

ГЛИКОЗА	гликемичен индекс	100
КРИСТАЛНА ЗАХАР	гликемичен индекс	68
МЕД	гликемичен индекс	55
МАЛТИТОЛ	гликемичен индекс	27
ФРУКТОЗА	гликемичен индекс	25
БИО СИРОП АГАВЕ	гликемичен индекс	12

КРИСТАЛНА ЗАХАР	сладост	100
БИО СЪРОП АГАВЕ	сладост	250

АГАВЕ е натурален подсладител произлизащ от специален сорт кактуси в пустините на Мексико. От АГАВЕ 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, сладкарство и всяка употреба вместо захар. АЛМА ЛИБРЕ оформи десетки сладкарски приложения 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.



### БИО СИРОП АГАВЕ 100%

КОД 090501 туба 5,6к. , цена 77,28лв/5,6к. без ДДС .- 39,51€  
КОД 090502 бутилка 1,3к. , цена 18,47лв/1,3к. без ДДС .- 9,44€

### ДОЛЧЕФИБРА

Без захарен сироп агаве с фибри  
Кофа 3к.

КОД 185405 Цена 54,96лв/к. без ДДС .- 28,10€

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПРОДУКТИ БЕЗ ЗАХАР		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО, МНОГО ВКУСНО И СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
180821	<b>ДИАВИВА КРЕМ</b> <b>сладкарски крем</b> <b>студен метод</b> <b>БЕЗ ЗАХАР</b> 5к.			<b>Основа за висококачествени СЛАДКАРСКИ КРЕМОВЕ БЕЗ ЗАХАР</b> 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 приложения.	<b>18,99лв./кг. – 9,71€</b>
030902	<b>АРТЕГУРМЕ</b> <b>НОЧИОЛА БЕЗ ЗАХАР</b> Лешник 13%, нискомаслено какао 7% палмови, рапични мазнини обезмаслено мляко кофа 5кг.			Какаов крем с отличен лешников вкус (13%) за глазури и пълнежи. <b>БЕЗ ЗАХАР</b> (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.	<b>19,55лв./кг.– 9,99€</b>
180832	<b>ВАРИЕГАТО</b> <b>АМАРЕНА</b> <b>БЕЗ ЗАХАР</b> 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)	<b>Готов продукт (SUGAR FREE) за сладолед и всяка друга употреба.</b> Състав: натурални подсладители (ксилитол и еритритол), растителни фибри от леблебия и царевица, амарена 15%, вода, , кондензиран сок от амарена 9%, натурален растителен съгъстител (пиктин), коректор на киселиност, нишесте от тапиока, антиоксидант,натурален цвят от зеленчуци	<b>73,45лв./кг. – 37,55€</b>
	<b>ДИВИ ЯГОДИ</b> <b>В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ 6к.</b> <b>БЕЗ ЗАХАР</b>					
	<b>ЯБЪЛКИ</b> <b>В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ 6к.</b> <b>БЕЗ ЗАХАР</b>					



# ОСНОВА ЗА БЕЗ ЗАХАР КЕЙК, ПАНДИШПАН, ПЕЧИВА И КУКИС



**НОВО**

**100% БЕЗ ЗАХАР КЕЙКОВЕ, ПАНДИШПАНИ, ПЕЧИВА**

**22/4**

**Основа за висококачествени крем кейкове, мъфини, пандишпани, кукис, тарт 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.

Малтитолт се абсорбира бавно в храносмилателния тракт. Следователно когато се използва като подслади

**КОД 210362**

**ДИАВИВА БЕЗ ЗАХАР КЕЙК ОСНОВА 5кг.**

**15,26 лв./к. – 7,80€**

**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 3,97лв./кг. – 2,03€

без ДДС

К1 - 19/01



<p><b>180805</b></p>	<p><b>ХОТ КРЕМ</b> <b>сладкарски крем</b> <b>НИШЕСТЕ КОМПЛИТ</b> <b>топъл метод</b> <b>10к.</b></p>			<p>Висококачествено пшенично нишесте, обогатено с картофено нишесте за производство на сладкарски крем по топъл класически метод.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Основен на пшенично и картофено нишесте</li> <li>-Работи се по топъл метод.</li> <li>-Работи се по рецепти на нишесте.</li> <li>-Неограничени възможности за сладкарски кремове апликации по топъл метод.</li> <li>-Икономичен (100-120гр./1000гр. мляко)</li> <li>-Много стабилно качество.</li> </ul>	<p><b>14,13лв./кг. – 7,22€</b></p>
----------------------	---	---	--	---	---	------------------------------------

# 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		К1 - 20/02	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО, МНОГО ВКУСНО И СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>180802</u> 380127	<b>КРЕМ ФЛУ</b> сладкарски крем студен метод <b>с обезмаслено мляко</b> чувал 10к. чувал 3к.			<p>Универсален сладкарски крем, основан на картофено нишесте, за всички сладкарски употреби, подходящ за печива и замразяване.</p> <p>Овкусява се отлично с делипейст. Отлична хомогенизация с млечна, растителна сметана или маренга. Работи се по студен метод.</p>	<p>- Основан на картофено нишесте</p> <p>- Готов за всяка сладкарска употреба (съдържа захар, пълномаслени млека)</p> <p>- Бързо и стабилно производство (300-400гр. КРЕМ ФЛУ-1000гр. студена вода)</p> <p>- Много богат млечен вкус.</p> <p>- Мека и кадифена структура.</p>	<p><b>13,85лв./кг. – 7,08€</b></p> <p><b>14,26лв./кг. – 7,29€</b></p>
<u>180801</u> 380162	<b>КРЕМ САМБА</b> сладкарски крем студен метод <b>с пълномаслено мляко</b> чувал 10к. чувал 3к.			<p>Сладкарски крем, основан на картофено нишесте, за всички сладкарски употреби, подходящ за печива и замразяване.</p> <p>Овкусява се отлично с делипейст. Отлична хомогенизация с млечна, растителна сметана или маренга. Работи се по студен метод.</p>	<p>- Основан на картофено нишесте</p> <p>- Готов за всяка сладкарска употреба (съдържа захар, пълномаслени млека)</p> <p>- Бързо и стабилно производство (400гр. САМБА-1000гр. студена вода)</p> <p>- Много богат млечен вкус.</p> <p>- Мека и кадифена структура.</p>	<p><b>16,28лв./кг.– 8,32€</b></p> <p><b>16,77лв./кг.– 8,57€</b></p>

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	КЛАСИЧЕСКИ СЛАДКАРСКИ КРЕМОВЕ ОТ НИШЕСТЕ, СЪРЦЕТО НА УСПЕХА		К1 - 19/02	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО, МНОГО ВКУСНО И СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
180806 180807	<b>БАВАРСКИ КРЕМ</b> 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, тарт, 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.	<b>13,41лв./кг.</b> – 6,85€ <b>13,91лв./кг.</b> – 7,11€
180824 180825	<b>БАВАРСКИ КРЕМ</b> готови за употреба <b>КРЕДИН</b> -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.	<b>11,11лв./кг.</b> – 5,68€ <b>13,50лв./кг.</b> – 6,90€
180809	<b>СЛАДКАРСКИ КРЕМ</b> <b>СИРЕНЕ</b> 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.	<b>26,88лв./кг.</b> – 13,74€
180816	<b>БОНИСИМО</b> <b>ШОКОЛАД</b> Кофа 4кг.			Готов за употреба шоколадов крем за пълнежи от кувертюр. За мъфини, кейкове, кроасани, донати и др.		Много пътен и вкусен крем, произведен от кувертюр и млечна сметана.	<b>30,44лв./кг.</b> – 15,56€

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 кремове. Основани на картофено нишесте, млечни продукти и растителни мазнини, предлагаме готова смес за много бързо производство с изключителна стабилност и кадифена кремва структура, 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.



K1 - 19/02



КОД 183602

КРЕМ БЕШАМЕЛ

Цена за 25к. - 17,00лв./кг. без ДДС. - 8,69€

Цена за 3к. - 17,55лв./кг. без ДДС. - 8,97€

## 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 хлеботорения, 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	Ефирни ПАНДИППАНИ		К1 - 20/02	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО И ВИНАГИ СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО.	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
180701 380102	<b>СУПЕР БИСКУЙТ</b> 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. Ползвайте пресни яйца.		9,87лв./кг. - 5,05€ 10,17 лв./кг. - 5,20€
180703 380104	<b>ЧОКОУЙТ</b> 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. Ползвайте пресни яйца.		11,43лв./кг. - 5,84€ 11,77лв./кг. - 6,02€
180734 380124	<b>ДУО КАПСЕЛМИКС</b> 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: <a href="https://youtu.be/BKk1PmH5eVk">https://youtu.be/BKk1PmH5eVk</a>	12,10лв./кг. - 6,18€ 12,46лв./кг. - 6,37€
180714 380112	<b>ШУПАСТЕМИКС</b> 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: <a href="https://youtu.be/p2_xM8rPA-U">https://youtu.be/p2_xM8rPA-U</a>	19,01лв./кг. - 9,72€ 19,58лв./кг. - 10,01€



K1 - 21/02



## 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 здравето 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 9,58лв. - 4,90€

код 090238 (опаковка 2к./10лт.) цена без ДДС 9,87лв. - 5,05€

<p><b>180828</b></p>	<p><b>ночиола бианко оризов криспи</b> кофа 5кг.</p>			<p>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 E322, аромати.</p>	<p>ХРУПКАВ оризов лешников крем готов за всяка сладкарска употреба. Идеален пълнеж за бондони</p>	<p><b>24,20 лв./к. - 12,37€</b></p>
<p><b>180827</b></p>	<p><b>ночиола шоколад оризов криспи</b> кофа 5кг.</p>			<p>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 E322, аромати.</p>	<p>ХРУПКАВ оризов лешников крем готов за всяка сладкарска употреба. Идеален пълнеж за бондони!</p>	<p><b>24,20 лв./к. - 12,37€</b></p>

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ХРУПКАВИ ОСНОВИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>300201</u>	ФЕУЛЕТИН вафлени 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 порьска върху всеки сладкиш придавайки вкус и изискан вид.	30,61лв./кг. - 15,65€
<u>300200</u> <u>300200-2</u>	СПЕКУЛУС (Белгия) КРАМБЪЛС 2-6мм 10к. 3к.	 <b>НОВО!</b>		Хрупкави 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 порьска върху всеки сладкиш придавайки вкус и изискан вид.	<i>Vegan</i> 16,82лв./кг. - 8,60€ 17,21лв./кг. - 8,80€
<u>300220-2</u>	СПЕКУЛУС (Австрия) КРАМБЕЛС 2-6мм 3к.	 <b>НОВО!</b>		Хрупкави 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 порьска върху всеки сладкиш придавайки вкус и изискан вид.	<i>Vegan</i> 11,95лв./кг. - 6,11€/к.
<u>300221</u>	СПЕКУЛУС МИКС смес за бисквити и крамбелс спекулус 3к.	 <b>НОВО!</b>		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 <b>видео-рецепта <a href="#">ТУК</a></b>	2,90€/к. <i>Vegan</i>
<u>180843</u>	Бисквитен Крем СПЕКУЛУС креми Smooth 5кг	 <b>НОВО!</b>		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 <a href="#">ТУК</a>	9,80€/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 на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>180841</u>	ЛОТУС БИСКОФ Бисквитени крамбелс 750гр.			Натрошена бисквита с многостранно приложение, <b>постоянно хрупкава</b> . 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.	<b>8,70€/750гр.</b> <b>(11,60€/1000гр.)</b>
<u>180840</u>	ЛОТУС БИСКОФ Бисквитен Крем Smooth 8кг			Готов за употреба продукт с <b>58% Biscoff</b> и автентичен, <b>неповторим вкус на speculoos</b> , с отлична стабилност при употреба и след размразяване. За оптимална течливост се препоръчва загряване до <b>40–50°C</b> .	Оригинален, традиционен вкус и структура с гаранцията на белгийската фирма BISCOFF. Стабилност и наслада за всяка сладкарска употреба.	<b>10,60€/к.</b>
<u>180842</u>	ЛОТУС БИСКОФ Бисквити 250гр.			Оригиналният <b>speculoos</b> с уникален карамелизиран вкус и хрупкава текстура. Предлага се в удобна опаковка <b>250 г</b> , осигуряваща по-голяма свежест.	Оригинален, традиционен вкус и структура с гаранцията на белгийската фирма BISCOFF. Стабилност и наслада за всяка сладкарска употреба.	<b>2,69€/бр./250гр.</b> <b>(8гр./1бр. бисквита ЛОТУС)</b>

КОД	БИСКВИТЕНИ ПРОДУКТИ		K1 - 21/02	бр./к.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
	бисквитки №1 – НА ПРАХ (за всяка сладкарска употреба) БЯЛ КАФЯВ ЧЕРЕН		10К.	по заявка	
	бисквитки №2 малки парчета (за всяка сладкарска употреба) БЯЛ КАФЯВ ЧЕРЕН		5К.	по заявка	
	бисквитки №3 - на средни парчета (за всяка сладкарска употреба) БЯЛ КАФЯВ ЧЕРЕН		5К.	по заявка	
	бисквитки №4- на големи парчета (за всяка сладкарска употреба) БЯЛ КАФЯВ ЧЕРЕН		5К.	по заявка	
	декоративни бисквитки – капки / дебели.4мм-диамет.8мм (за всяка сладкарска употреба) БЯЛ КАФЯВ ЧЕРЕН		5К.	по заявка	

КОД	БИСКВИТЕНИ ПРОДУКТИ	K1 - 21/02	бр./к.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
220617	бисквити МЕЧО ПУХ декоративни детски бисквити дебел.3.5мм-дълж.75мм-ширина 35.5мм		200бр/каш	0.054лв/бр X 200= 10,80лв/каш.
	бисквитка тръгълници дебел.5мм-диаметър 49мм- ТЕГЛО 4,5гр.		5К.	по заявка
	бисквитка звезди дебел.6мм-диаметър 48мм- ТЕГЛО 5,5гр.		5К.	по заявка
	бисквитка слънце дебел.5,5мм-диаметър 45мм- ТЕГЛО 5гр.		5К.	по заявка
	мини бисквитка черна дебел.5мм-дълж.36мм-ширина 48мм		5К.	по заявка
	Бисквитки с пълнеж дебел.18мм-диамет.48мм-тегло 9,5гр.		5К.	по заявка



**ВАФЛЕНИ  
ФУНИЙКИ и КУПИЧКИ**  
по стара датска домашна рецепта

**С  
МАСЛО  
и натурална  
ВАНИЛИЯ**

**K1 - 22/02**

**НОВО**



**Възможно най-високо качество на вкус,  
с изненадваща хрупкавост и вафлени аромати,  
с прясно краве масло и натурална ванилия.  
Висококачествените сладоледи и сладки  
получават върховни качествени размери  
с ВАФЛЕНИТЕ ФУНИЙКИ и КУПИЧКИ „ФРИМА“**



**K1 - 22/02**

**ВАФЛЕНИ  
ФУНИЙКИ и КУПИЧКИ**  
по стара датска домашна рецепта



КОД	ОПИСАНИЕ	ЦЕНА без ДДС
185301	Мини вафлена фунийка с масло и ванилия височина: 110-115мм диаметър: 42мм 640бр/каш	109,50лв/640бр.
185302	Средна вафлена фунийка с масло и ванилия височина: 145-150мм диаметър: 63мм 375бр/каш	112,10лв/375бр.
185303	Голяма вафлена фунийка с масло и ванилия височина: 160-165мм диаметър: 70мм 325бр/каш	97,40лв/325бр.
185304	Малка вафлена купичка с масло и ванилия височина: 43мм диаметър: 78мм 104бр/каш	43,20лв/104бр.
185305	Голяма вафлена купичка с масло и ванилия височина: 55мм диаметър: 95мм 240бр/каш	99,20лв/240бр.

КОД	ВАФЛЕНИ ФУНИЙКИ	К1 - 22/02	бр./к.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
220718 220701	Вафлена фунийка вис.130мм-диам.45/52мм Вафлена фунийка вис.130мм-диам.45/52мм		150бр/каш 500бр/каш	0.07лв/бр X 150=10,5лв/каш. 0.068лв/бр X 500=34лв/каш.
220702	Вафлена голяма фунийка вис.130мм-диам.54/60мм		275бр/каш	
220703	Вафлена фунийка ПИРОН вис.130мм-диам.50/55мм		300бр/каш	0.072лв/бр X 300=21,61лв/каш.
220704	Вафлена купичка вис.45мм-диам.85мм		96бр/каш	0.157лв/бр X 96=15,07лв/каш.
220705 220719	Вафлена кофичка вис.50мм-диам.53/60мм Вафлена кофичка вис.50мм-диам.53/60мм		150бр/каш 500бр/каш	0.07лв/бр X 150=10,5лв/каш. 0.068лв/бр X 500=34лв/каш.
220706	Вафлена купа голяма –ЗВЕЗДА вис.70мм-диам.57/65мм		252бр/каш	0.088лв/бр X 252=22,23лв/каш.
220707	Вафлена купа голяма –СЛЪНЦЕ вис.84мм-диам.60мм		240бр/каш	0.122лв/бр X 240=29,28лв/каш.
220708	Вафлена купа -ЦВЕТЕ вис.100мм-диам.80/82мм		180бр/каш	0.254лв/бр X 180=45,72лв/каш.
220709	Вафлена купа -ВЕНЕЦИЯ вис.80мм-диам.40/60мм		320бр/каш	

КОД	ВАФЛЕНИ ПРОДУКТИ	K1 - 22/02	бр./к.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
220710	вафлена купичка малка вис.28мм-диам.38/43мм		1000бр/каш	0.05822лв/бр X 1000=58,22лв/каш.
220711	вафлена купичка голяма вис.25мм-диам.40/48мм		350бр/каш	0.0679лв/бр X 350=23,76лв/каш.
220712	вафлена тарта вис.12мм-диам.48/53мм		700бр/каш	0.0608лв/бр X 700=42.56лв/каш.
220713	вафлена малки полусфери вис.18мм-диам.34/38мм		1000бр/каш	0.04188лв/бр X 1000=41,88лв/каш.
220714	вафлена полусфери големи вис.20мм-диам.40/44мм		1000бр/каш	0.0436лв/бр X 1000=43,63лв/каш.
220716	вафлени листа правоъгълник дебел..3мм-дълж.321мм-шир.464мм		3к.	24,18лв/3к.
220717	вафлени листа квадрат дебел..4мм-дълж.36мм-шир.24мм		3к.	24,18лв/3к.
220616	Вафлени ветрила диам.57мм-дълж.76мм		250бр/каш	0.0666лв/бр X 250=16,67лв/каш.

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.

<http://www.konrol.gr/assets/catalogue/index.html>

КОД	ТАРТИ	К1 - 22/02	бр./к.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
220101	Сладка тарта ГОНДОЛА малка вис.20мм-дълж.68мм Кафява Сладка тарта ГОНДОЛА малка вис.20мм-дълж.68мм		400бр/каш 400бр/каш	0.115лв/бр X 400бр.=46лв/каш. 0.132лв/бр X 400бр.=52,8лв/каш.
220103 220202 220105	Сладка тарта КРЪГЛА малка вис.18мм-дълж.40/52мм Солена тарта КРЪГЛА малка вис.18мм-дълж.40/52мм Сладка тарта КРЪГЛА малка С МАСЛО вис.18мм-дълж.40/52мм Кафява тарта КРЪГЛА малка вис.18мм-дълж.40/52мм		400бр/каш	0.115лв/бр X 400бр.=46лв/каш. 0.115лв/бр X 400бр.=46лв/каш. 0.240лв/бр X 400=96лв/каш. 0.145лв/бр X 400=58лв/каш.
220104	Сладка тарта КРЪГЛА голяма вис.20мм-дълж.75/85мм Сладка тарта КРЪГЛА малка С МАСЛО вис.20мм-дълж.75/85мм Кафява тарта КРЪГЛА голяма вис.20мм-дълж.75/85мм		100бр/каш	0.277лв/бр X 100=27,76лв/каш. 0.5428лв/бр X 100=54,28лв/каш. 0.349лв/бр X 100=34,90лв/каш.
	Сладка тарта КРЪГЛА малка вис.21мм-диаметър 38мм		300бр/каш	0.135лв/бр X 300=40,50лв/каш.
	Сладка тарта КВАДРАТНА вис.21мм-размер 45x45мм		200бр/каш	0.243лв/бр X 200=48,60лв/каш.
	Сладка тарта КРЪГЛА голяма в алумин.форма вис.20мм-дълж.100мм / тегло 54,2гр. вис.20мм-дълж.220мм / тегло 237,3гр. вис.20мм-дълж.240мм / тегло 294гр.	  	48бр/каш 10бр/каш 10бр/каш	0.73лв/бр X 48=29,2лв/каш. 4,00лв/бр X 10=40,00лв/каш. 4,50лв/бр X 10=45,00лв/каш.

КОД	ВАФЛИ с КРЕМ	K1 - 22/02	бр./к.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
	Вафла с лешников пълнеж правоъгълни височина 18мм. Размер 30x70мм/26x75мм - 4к.		4к.	54,66лв/4к.
	Вафла с лешников пълнеж квадратни височина 22мм. Размер 45x45мм/40x40мм - 4к.		4к.	54,66лв/4к.
	Вафла с лешников/шоколадов/буено пълнеж височина 22мм. Размер 45x45мм/40x40мм - 4к.		4к.	54,66лв/4к.
	Вафла с лешников пълнеж тахан височина 18мм. Размер 40x40мм - 4к.		4к.	65,95лв/4к.



КОД	ВАФЛЕНИ ПУРИ	K1 - 22/02	бр./к.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
220601 220614	Вафлена пуричка БЕЗ шоколадов пълнеж диам.9/12мм-дълж.95мм Вафлени пурички с шоколадов пълнеж диам.9/12мм-дълж.95мм		250бр/каш 4000гр	0.0897лв/бр X 250=22,42лв/каш. .....
220602 220603	Вафлена двуцветна пуричка банан – мента диам.9/12мм-дълж.95мм Вафлена двуцветна пуричка банан – ягода диам.9/12мм-дълж.95мм		250бр/каш 250бр/каш	0.0755лв/бр X 250=18,88лв/каш. 0.0755лв/бр X 250=18,88лв/каш.
220604 220605	Вафлени пури средни кухи диам.15/20мм-дълж.65мм Вафлени пури средни с шоколадов пълнеж диам.15/20мм-дълж.65мм		4к. 4к.	40,44лв./каш.3к. 44,62лв./каш.4к.
220606	Вафлени пури кухи "КУБА" без шоколад диам.20/25мм-дълж.65мм		400бр/каш	0.1088лв/бр X 400=43.52лв/каш.
220609	Вафлени Пури "КУБА" двуцветни диам.20/25мм-дълж.80мм		360бр/каш	40,44лв./каш.360бр..
220610	Вафлени Пури "КУБА" - кокос диам.20/25мм-дълж.65мм		150бр/каш	0.33лв/бр X 150=50.00лв/каш.
220611	Вафлени Пури "КУБА" - крокан ядки диам.20/28мм-дълж.65мм		150бр/каш	0.394лв/бр X 150=59.10лв/каш.
220612	Вафлени Пури "КУБА" - крокан бисквити диам.20/28мм-дълж.65мм		150бр/каш	0.33лв/бр X 150=50.00лв/каш.
220613	Вафлени Пури "КУБА" - шоколадови пръчици диам.20/25мм-дълж.65мм Вафлени Пури "КУБА" - тънки шоколадови пръчици диам.20/28мм-дълж.65мм		150бр/каш	0.362лв/бр X 150=54,30лв/каш.
220607 220608	Вафлени Пури "СПЕСИАЛ" кафяв диам.19/24мм-дълж.70мм Вафлени Пури "СПЕСИАЛ" ванилия диам.19/24мм-дълж.70мм		400бр/к 400бр/к	0.184лв/бр X 400=73,60лв/каш. 0.184лв/бр X 400=73,60лв/каш.
	Вафлени Пури "КУБА" - сусам диам.20/28мм-дълж.65мм		150бр/каш	0.362лв/бр X 150=54,30лв/каш.

КОД	БИСКВИТЕНИ ФУНИЙКИ	K1 - 22/02	бр./к.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
220801	бисквитена фунийка малка (№2 ) диам. 44/49мм-височ.125мм-23о		550бр/каш	0.096лв/бр
220814 220802	бисквитена фунийка средна (№3-150) диам. 52/57мм-височ.145мм-23о бисквитена фунийка средна (№3-300)диам. 52/57мм-височ.145мм-23о		150бр/каш 300бр/каш	0,168 лв/бр
	бисквитена фунийка средна двуцветна (№3) диам. 52/57мм-височ.145мм-23о		130бр/каш	0.184лв/бр
220816	бисквитена фунийка ДАНИЕЛА голяма двуцветна диам. 65/70мм-височ.145мм-29о		130бр/каш	0,19лв/бр
220803	бисквитена фунийка ДАНИЕЛА голяма диам. 65/70мм-височ.145мм-29о		130бр/каш	0.18лв/бр
220804	бисквитена фунийка гигант диам. 90/97мм-височ.165мм-36о		150бр/каш	0.298лв/бр
220805	бисквитена фунийка остра (№15)диам. 45/50мм-височ.175мм-15о		240бр/каш	0.259 лв/бр.
220808	бисквитена фунийка малка (№1) диам. 32/38мм-височ.90мм-23о		500бр/каш	0.077лв/бр

КОД	БИСКВИТЕНИ ФУНИЙКИ	K1 - 22/02	бр./к.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
220810	бисквитена фунийка обикновена широка диам. 38/42мм-височ.90мм-29о		550бр/каш	
220815	бисквитена купа СПЕСИАЛ диам. 100мм-височ.38мм		100бр/каш	0.40лв/бр
220806	бисквитена фунийка СПЕСИАЛ ванилия диам. 33/50мм-височ.83мм-29о		400бр/каш	0.184лв/бр
220807	бисквитена фунийка СПЕСИАЛ шоколад диам. 33/50мм-височ.83мм-29о		400бр/каш	0.184лв/бр
220811	бисквитена фунийка малка за индустрии диам. 32/38мм-височ.90мм-23о		720бр/каш	0,078лв/бр
220812	бисквитена фунийка средна за индустрии диам. 40/47мм-височ.110мм-23о		550бр/каш	0,078лв/бр
220813	бисквитена фунийка голяма за индустрии диам. 46/52мм-височ.125мм-23о		300бр/каш	0.1676лв/бр

КОД	ПРОДУКТИ от МНОГОЛИСТНО ТЕСТО	К1 - 22/02	бр./к.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
220303	милфей малък височина.30мм-дълж.65мм-шир.40мм		250бр/каш	0.1697лв/бр X 250=42,43лв/каш.
220304	милфей голям височина.40мм-дълж.110мм-шир.75мм		80бр/каш	0.5304лв/бр X 80=42,43лв/каш.
220305	милфей лист дълж.36мм-шир.24мм		10бр/каш	2.903лв/бр X 10=29.03лв/каш.
	САНДВИЧ МНОГОЛИСТНО диам.180x90мм-височина 40мм		50бр/каш	0.714лв/бр X 50=35,70лв/каш.
220406 А	сладкарско многолистно гнездо С ЗАХАР диам.70мм-височ.40мм /3опаковки X 30бр=90бр./		105бр/каш	0.637лв/бр
220405	сладкарско гнездо голям диам.120мм-височ.55мм		36бр/каш	0.668лв/бр

КОД	ДРУГИ СЛАДКАРСКИ ПРОДУКТИ	K1 - 22/02	бр./к.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
220401	корнет голям - от многолистно тесто диам.55/95мм-дълж.145мм		50бр/каш	0.4956лв/бр X 50=24,78лв/каш.
220402	корнет малък - от многолистно тесто диам.30/50мм-дълж.80мм		300бр/каш	0.1652лв/бр X 300=49,56лв/каш.
220403	спирал голям - от многолистно тесто диам.35/65мм-дълж.130мм		80бр/каш	0.5835лв/бр X 80=46,68лв/каш.
220404	спирал малък - от многолистно тесто диам.21/35мм-дълж.75мм		300бр/каш	0.1711лв/бр X 300=51,33лв/каш.
220306	тригуни "ПАНОРАМА" - малки по традиционна рецепта С МАСЛО И СИРОП диам.45мм-дълж.120мм-шир.70мм		75бр/каш	1,416лв/бр X 50=70,8лв/каш.
220501	саварини голем диам.88мм-височина 50мм		100бр/каш	0.5133лв/бр X 100=51.33лв/каш.
220502	саварени малки диам.50мм-височина 34мм		400бр/каш	0.17лв/бр X 400=68лв/каш.

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



# Alma Libre

**15 години**

Осигуряваме най-качествените суровини, без тях не може!  
 Чрез правилни технологии извличаме динамиката която крият  
 и заедно реализираме вашите мечти.

**АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР – заедно реализираме вашите мечти!**

