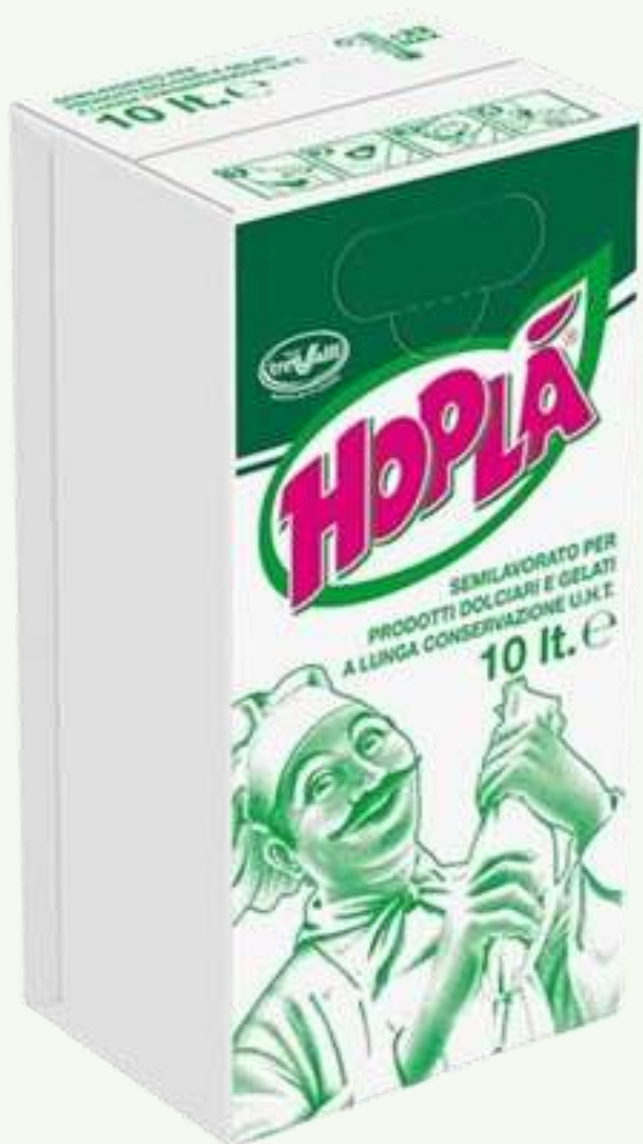




продукт на месец

Септември – октомври 2025г.

Alma  
Libre

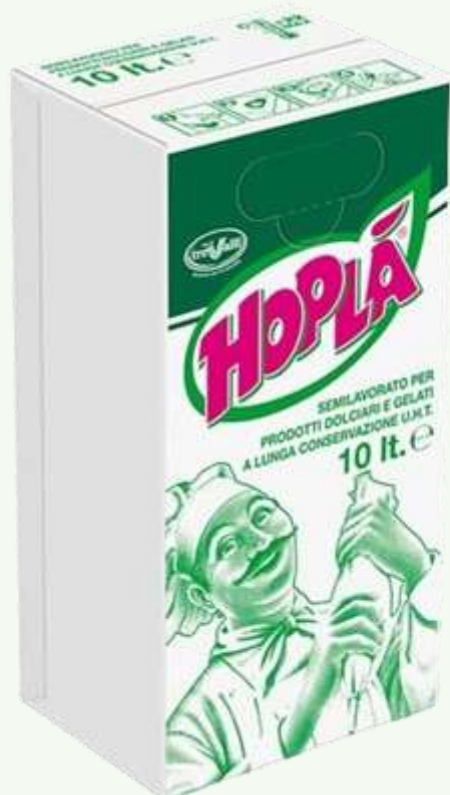


-18%



ПРИОРИТЕТ: партньори с златна карта





Реализираме новия проект на  
**АЛМА ЛИБРЕ**  
**„ВИЕ ПИТАТЕ НИЕ ОТГОВАРЯМЕ“**  
Отворете [ТУК](#) за кратък видео отговор  
на въпроса:  
**„Ползвам от години сладката сметана  
ХОПЛА, но въпреки че спазвам  
указанията, имам проблеми с  
разбиването на 10-литровата опаковка,  
особено през лятото.“**

#### **НАЧИН НА РАБОТА С 10-ЛИТРОВА СЛАДКА ХОПЛА**

Вижте краткия видео-отговор [ТУК](#)

1. Проверете дали вашият хладилник работи на +5°C.
2. Извадете асептичната опаковка от картоната и я поставете в проверен хладилник, работещ на +5°C, поне 12 часа преди употреба (никога във фризер).
3. Поставете и металните басани на миксерите в хладилника, за да достигнат също температура +5°C.
4. На следващия ден отворете опаковката ХОПЛА и сипете в охладен басан необходимото количество.
5. Измерете температурата на течната сметана в басана преди разбиване – тя трябва задължително да бъде между +5°C и +6°C.
6. Разбийте 1 минута на бавна скорост, след което още 2 минути на висока скорост.
7. Сметаната е готова – с троен, стабилен обем и отлична структура.

**Alma**  
**Libre**

**ПРОМОЦИЯ СЕПТЕМВРИ**

**2025г.**

**-18%**

**Реализираме**

**Новите проекти на АЛМА ЛИБРЕ**

**„ВИЕ ПИТАТЕ-НИЕ ОТГОВАРЯМЕ“**

#### **КАЧЕСТВА НА СЛАДКАТА СМЕТАНА „ХОПЛА“**

1. Съдържа 27% кокосово-палмови мазнини – тройно рафинирани и фракционирани, съчетани с млечни протеини и 10% захар.
2. Узрява 72 часа в специални заводски условия и се опакова асептично, с трайност над една година при стайна температура, далеч от слънце и резки температурни промени.
3. Заводската технология на узряване, съчетана с характеристиките на мазнините, заключава влагата в разбитата сметана, което предотвратява напукване и изсъхване за дълъг период.
4. Вкусът е пълтен и превъзходен, без мазно усещане, благодарение на фракционирането на мазнините, разтопяващи се на 37°C при температурата на човешкото тяло.