

ПРЕДЛОЖЕНИЯ-ОФЕРТА АЛМА ЛИБРЕ КАТАЛОГ №1

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

**КАТАЛОГ
№1**

ПЪРВИЧНИ СУРОВИНИ за сладкарство и хлебарство
(брашна, млечни продукти, захари, плодове, маслини,
натурални закваски, малц, ядки, шоколади, подправки и др.),
от най-плодородните земи както природата ги ражда.

04.08.25г.

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

**Alma
Libre**



НОВО ПОКОЛЕНИЕ продукти за сладкарство и хлебарство, 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 и мастър-бейкъри, 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. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998, 0878710797. Технолози: 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. 47-49)
- K1 10/1 - ПАСТИ – ПРАЛНИ - МАРЗИПАН (стр. 50-52)
- K1 11/1 - СУСАМИ И СЕМЕНА (стр. 54)
- K1 12/1 - МАСЛИНИ ЗА ГАСТРОНОМИЯ
- K1 13/1 - ПОДПРАВКИ И СУШЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ (стр. 62-63)
- K1 14/1 - КУВЕРТЮРИ- СЕМУА/ШОКОФАЙН (стр. 64-67)
 - КАКАО-КАКАОВО МАСЛО (стр. 68)
 - ШОКОЛАДОВИ БАТОНИ И КАПКИ (стр. 69)
- K1 15/1 - АЛКОХОЛ ЗА СЛАДКАРСТВО И ГОТВАРСТВО (стр. 76-77)
- K1 16/1 - ЖЕЛАТИН НА ЛИСТА (стр.78)
- K1 17/1 - МЕЛАНЖ, АЛБУМИН, ТУОРЛО ДИ ОВО, (стр. 86)
- K1 18/1 - ФОНДАН / ПУДРА ЗАХАР / ИНВЕРТОЗАХАР (стр. 87-89)
- K1 19/1 - КАРАМЕЛОВИ ПРОДУКТИ, ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ (стр. 90-91)
- K1 20/1 - ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ (стр. 100)
- K1 21/1 - БРАШНА (стр. 104-115)
- K1 22/1 - НАТУРАЛНИ ЗАКВАКСИ И МАЛЦ ЗА ХЛЯБОВЕ (стр. 116-121)
 - ТОПИНГ-ПОРЪШКИ ЗА ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ (стр. 152-154)
- K1 23/1 - КОРИ И КАДАИФ (стр. 170-173)
- K1 24/1 - КРЕМ СИРЕНЕ И СИРЕНА ЗА СЛАДКАРСТВО (стр. 174)
 - ГРАВИЕРИ И СИРЕНА ЗА СЛАДКАРСТВО И ХЛЕБАРСТВО (стр. 175-177)
- K1 25/1 - СВИНСКИ ДЖОЛАН (стр. 178)
- K1 26/1 - ИТАЛИАНСКО КАФЕ „ПАСКУЧИ“ (стр. 179-180)

НАТУРАЛНИ ПЛОДОВЕ
СПЪРВИЧНА 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)
- 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 14/2 - ИЗКУСТВЕНИ ШОКОЛАДИ (стр. 70)
 - ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ/ ТЕЧНИ ШОКОЛАДИ (стр. 71-75)
- K1 16/2 - ФОНД И НЕУТРАЛНИ ЖЕЛЕ (стр. 79-82)
 - БЛЕСТЯЩИ ГЛАЗУРИ – ЗАЛИВКИ – НАПАЖИ (стр. 83-85)
- K1 17/2 - ЯЙЧНИ СМЕСИ – ГОТОВИ ЗА УПОТРЕБА (стр. 86)
- K1 18/2 - СЛАДКАРСКИ ОВКУСИТЕЛИ – ДЕЛИПЕЙСТ (стр. 92-95)
- K1 19/2 - БЕЗ ЗАХАР ПРОДУКТИ ЗА СЛАДКИШИ (стр. 96-99)
- K1 20/2 - СТУДЕНИ, БАВАРСКИ и ДРУГИ КРЕМОВЕ (стр. 101-102)
 - БЕШАМЕЛ ЗА ХЛЕБОТВОРЕНИЯ (стр. 103)
- K1 21/2 - СМЕСИ ОТ БРАШНА
 - СМЕСИ ОТ БРАШНА ЗА ХЛЕБАРСТВО (стр. 122-131)
 - СМЕСИ ОТ БРАШНА ЗА ФУНКЦИОНАЛНИ ХЛЯБОВЕ (стр. 132-151)
 - СМЕСИ ОТ БРАШНА ЗА КЕЙКОВЕ, ПЕЧИВА и др. (стр. 155-167)
- K1 22/2 - ХРУПКАВИ СМЕСИ ЗА СЛАДКАРСТВО КРИСПИ. (стр. 168-169)

НАУКАТА СРЕЩА ПРИРОДАТА

- K1 27/2 - ПОДОБРИТЕЛИ, набухватели, есенции за СЛАДКАРСТВО (стр. 181-186)
- K1 28/2 - ПОДОБРИТЕЛИ И ЕНЗИМИ ЗА ХЛЕБАРСТВО (стр. 187-197)
- K1 29/2 - ХРАНИТЕЛНИ ДОБАВКИ за сладкарство и хлебарство (стр.198-199)
- K1 30/2 - ВАФЛЕНИ И БИСКВИТ. ПРОДУКТИ, готови за употреба.(стр.200-211)

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, телло, визия, себестойност за да осъществим заедно с вас, вашите мечти.
Заедно с търговите 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 произведат от вас или като база за идеи и ги отбелязваме с кафяв цвят.
- 33 лабораторни подобрители, набухватели, стабилизатори.



При представяне-офериране 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, себестоимост). 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 :



Beurre français
Beuralia

K1 - 01/01

ФРЕНСКИ МАСЛА



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

K1 - 01/01

КОД	ИМЕ НА ПРОДУКТА	КАЧЕСТВОТО НА МАСЛОТО Е ОСНОВАТА НА НАШИЯ ЗАНАЯТ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА От най-плодородния френски регион, региона на НОРМАНДИЯ.	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>184015</u> <u>184002</u>	ФРЕНСКО масло БАУРАЛИЯ 82% от регион БРЕТАН опаковка по 1000гр. опаковка по 10кг.			82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.	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	ФРЕНСКО масло ЕЛЕВИР 82% от регион БРЕТАН опаковка по 2500гр.					
380515	Натурално масло 82% от ПОЛША опаковка по 10кг.					
<u>184005</u>	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8% Кашон 10кг.			99,8% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка употреба. Идеално масло за курабии, козунаци сиропирани и др. Силен аромат, много малка доза.	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	Масло КРЕМБЕУР 99,8% кашон 20кг.			99,8% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. КРЕМООБРАЗНО, за всяка употреба. Идеално масло за курабии, козунаци сиропирани и др. Силен аромат, много малка доза.	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>	Масло БАТЕРМИЛК 99,8% разтопено бидон 15 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.	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>	Масло ДЖИ 99,8% разтопено бидон 16 кг.					
<u>184006</u>	Масло ПАТЕ ЛЕВ 99,8% с ванилин кашон 10кг.			99,8% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО, С ВАНИЛИН или С КАРОТИН.	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>	Масло ПАТЕ ЛЕВ 99,8% с каротин кашон 10кг.			Кремообразно масло с ванилин за дребни сладки, бриож и за всяка сладкарска и готварска употреба.		

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
<u>184001</u> 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€
<u>180117</u>	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 120c – 160C	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/G2OgIIQ7Rog>
<https://youtu.be/RGyVPaHvHbc>
<https://youtu.be/SoaNLbvne-Q>



Margarines

K1 - 01/02

МАРГАРИНИ

2024/25


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 ДРАГСБЕРК 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 РОР**“ за **сладкарски кремове, кейкове, тарт 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
- Фракционирание 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 26р.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! БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ
<u>180102</u>	Супер рор мек маргарин 80% кофа 10 кг.				
<u>180108</u>	Рор индустри мек маргарин 80% кашон 46р.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! БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ
<u>180103</u>	Супер кейк мек маргарин 80% с каротин кашон 26р.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 46р.Х5кг.			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 залепа на небцето. Съобразен с температурите на България БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ	11,60лв./кг. – 5,93€ <i>Vegan</i>
<u>180105</u>	Супер рул / на плаки Твърд маргарин 80% кашон 106р.Х2кг.				
<u>180109</u>	Рул индустри твърд маргарин 80% кашон 26р.Х 10кг.			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 залепа на небцето. Съобразен с температурите на България БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ	11,12лв./кг. – 5,69€ <i>Vegan</i>
<u>180107</u>	Супер кроасан / на плаки твърд маргарин 80% с каротин. кашон 106р.Х2кг.			Маргарин с каротин специален за кроасани. Маргарин с каротин специален за многолистни теста	11,30лв./кг. – 5,77€ 11,00лв./кг. – 5,62€ 11,00лв./кг. – 5,62€ <i>Vegan</i>
<u>180114</u>	Кроасан БР твърд маргарин 80% кашон 46р.Х5кг.				
<u>180113</u>	Рул БР твърд маргарин 80% кашон 46р.Х5кг.				
<u>180110</u>	Рул жълт / на платки твърд маргарин 80%			Твърд маргарин на плочи с каротин, подходящ за производство на кори за баници по френски и шотландски метод. Лесен за употреба, съвършен результат при крайния продукт. БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ	11,00лв./кг. – 5,62€ <i>Vegan</i>

Whipping cream - milk products

K1 - 02/01

МЛЕТНА СМЕТАНА-МЛЕТНИ ПРОДУКТИ

A UNIQUE NATURAL HERITAGE

УНИКАЛНО ПРИРОДНО НАСЛЕДСТВО

СЛАДКАРСТВО БЕЗ МЛЕТНА 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
- Пастьоризация при производство
- Само от собствени млека

ИСТИНСКО СЪКРОВИЩЕ В РЪЦЕТЕ
НА БЪЛГАРСКИТЕ ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.



НОРМАНДСКАТА ЛЕГЕНДА НА СМЕТАНАТА

NORMANDY LAND OF CREAM

К1 - 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

K1 - 02/01

K1 - 02/01						
КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПРОИЗХОЖДАЩИ ПРОДУКТИ ОТ МЛЯКО И МЛЕЧНА СМЕТАНА ЕЛЕВИР		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>180305</u>	Панакота ЕЛЕВИР Стек 126р. 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€
<u>180303</u>	Крем брюле ЕЛЕВИР Стек 126р. 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! Заотплете 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 010533 МЛЕЧНА СМЕТАНА 35% 5лт.
Специална цена за клиентите на АЛМА
ЛИБРЕ за договорени количества :
11.90лв/лт. – 6,08 € без ДДС

Код 010512 МЛЕЧНА СМЕТАНА 1лт.
Специална цена за клиентите на АЛМА
ЛИБРЕ за договорени количества :
15.20лв/лт. – 7,77€ 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
<u>010102</u>	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.	ТРОЙНО РАФИНИРАНИ, ФРАКЦИОНИРАНИ, КОКОСОВОПАЛМОВИ МАЗНИНИ 26,7%. Осигурява кремова, стабилна, плътна структура, изключително вкусна и ароматна. С голям и много стабилен обем (2,9 пъти) след разбиване, с голяма трайност и ефирен вкус. Не изсъхва и не се напуква.	4,53 лв./0,5 лт. – 2,31 € 7,08 лв./1 лт. – 3,62 € 45,10 лв./10 лт. – 23,06 €
<u>010101</u>	ХОПЛА сладка 0,5 лт.					
<u>010106</u>	ХОПЛА сладка 1 лт.					
<u>010106</u>	ХОПЛА сладка 10 лт.			Растителен крем (сметана) от кокосовопалмови рафинирани мазнини (26,7%) със захар. За декорация, зафилване, ганажи, мусове, сладкарски кремове и всяка сладкарска употреба.	РАФИНИРАНИ, КОКОСОВОПАЛМОВИ МАЗНИНИ 26,7%. Осигурява кремова, стабилна, структура, добър вкус и аромати. С голям и много стабилен обем (2,9 пъти) след разбиване, с голяма трайност и добър вкус. Не изсъхва и не се напуква.	4,77 лв./1 лт. – 2,44 € 39,15 лв./10 лт. – 20,02 €
010506	Растителен СЛАДЪК Крем НЕУТРО 26,7% ПРОФЕСИОНАЛ 1 лт.					
010520	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 апликации „ХОПЛА и СМЕТАНИ“.

Снабдете се с електронната книга ХОПЛА с рецепти и апликации.



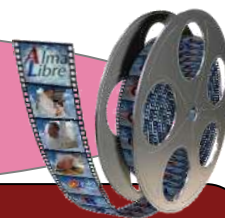
K1 - 02/02

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ИТАЛИАНСКИ ГОТВАРСКИ РАСТИТЕЛНИ СМЕТАНИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ТРОЙНО РАФИНИРАНИ, ФРАКЦИОНИРАНИ МАЗНИНИ.	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
010202	Растителна готварски крем ХОПЛА 28,5%			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€
010201	ХОПЛА готварска 0,5 лт. ХОПЛА готварска 1 лт.					
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 кремове 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

БЕЗ ХИДРОГЕНИРАНИ МАЗНИНИ

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)

K1 - 02/02

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			ГОТВАРСКИ КРЕМ СЪС ЗЕХТИН ПЛЪТЕН – ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА Велурена структура изключителен вкус.	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	ХОПЛА 20% Сладък СОЕВ крем ВЕГАН ХОПЛА 1 лт. БЕЗ ЛАКТОЗА БЕЗ ГЛУТЕН 			Растителна сметана от палмови рафинирани мазнини (20%) със захар, основана на соеви протеини. За декорация, зафилване, ганажи, мусове, сладкарски кремове и всяка сладкарска употреба. ВНИМАНИЕ; всичките класически растителни сметани съдържат МЛЕЧНИ ПРОТЕИНИ и за това не са подходящи за ВЕГАН употреба. ХОПЛА 20% сладкарски крем е със СОЕВИ а не млечни протейни и е 100% ВЕГАН ПРОДУКТ	 Соев крем (сметана) БЕЗ ЛАКТОЗА, с захар за всяка сладкарска ВЕГАН употреба. Много лек и приятен вкус, основан на соеви съставки подходящ за потребители с непоносимост към лактозата и млечните съставки. Ползвайте, както другите сметани.	7,08лв./1лт. – 3,63€ <i>Vegan</i>



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
салати и готвене



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

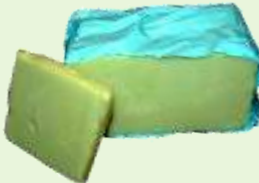


100% ШОРТЕНИНГ
Палмова мазнина
за закуски
и хлеботорения
код 180207



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

K1 - 03/01

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	100% РАСТИТЕЛНИ МАЗНИНИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
450104 450105 450106	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН 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 салатата. За чиабати, гризини, хлеботорения, 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 % -Без транс мазнини -Неповторим вкус и аромат	25,41лв./1лт. – 12,99€ 49,80лв./2лт. – 25,46€ 120,78лв./5лт. – 61,75€ <i>Vegan</i>
180203 380404	ОЛИО КАНОЛА 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> 15,81лв./1лт. – 8,08€ 16,30лв./1лт. – 8,33€
180207	ШОРТФАТ 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 намалявате 20% мазнината и увеличавате 25% водата)	Осигурява на крайните изделия: -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.	11,40лв./к. – 5,83€ <i>Vegan</i>
180201 180202	ГОТВАРСКИ МАЗНИНИ: 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.	14,40лв./лт. – 7,36€ <i>Vegan</i> 15,90лв./лт. – 8,13€
184917	КАКАОВО МАСЛО 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 себе си всичките природни характеристики и натуралните аромати на какаовите плодове така както природата ги създава.	<i>Vegan</i>



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, (шотландски 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.



Alma Libre



Alma Libre
ΚΟΝΣΥΛΤΑΝΤΣΚΙ ЦЕНΤЪР



K1 - 04/01

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.



Ένα βήμα μπροστά!

Bakbel
Our fruits Your passion

 **SABATON**
CONFISEUR DEPUIS 1907

FABBRI
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!

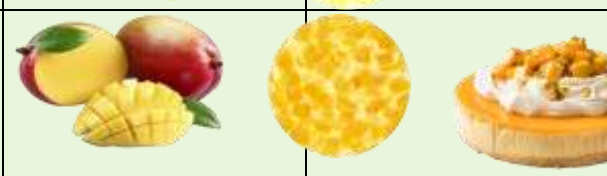
Те трябва да са сочни, цели,
както природата ги роди и разви.

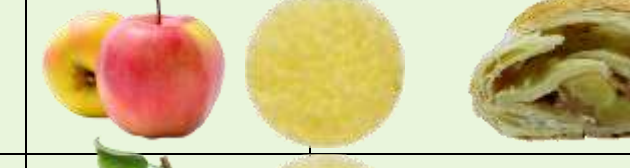
Белгийската фирма БАКБЕЛ, е европейския
лидер за обработване на плодове за сладкарски
цели осигурявайки към професионалистите,
високо и стабилно качество.

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 ПЛОВОВЕ, В ПЛОВОВО ЖЕЛЕ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>180428</u>	Черни череши 70% в черешово желе, сорт ПАНТИ ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 6кг. Dark cherry PANTI		70% цели (22мм) калибрани черни череши, сорт ПАНТИ, в желе от смлени черни череши за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на 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.	20,60лв./кг. – 10,53€
<u>180437</u>	Червени череши 70% в черешово желе сорт МОНТМОРЕНСИ ДЕЛУКС-БАКБЕЛ, 6кг. Red cherry		70% цели (22мм) калибрани червени череши, сорт МОНТМОРЕНСИ, в желе от смлени червени череши за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на 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.	23,50лв./кг. – 12,01€
180456	вишна 60% сорт РУБИН (хейман) в желе от вишни 2,7кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ Sour cherry		60% цял плод вишна в желе от плод вишна за всяка сладкарска употреба	-Готов за употреба и консумация, замразяват се. -подходящ за печене без потъване на 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.	23,50лв./кг.– 12,01€
<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	19,50лв./кг.– 9,97€
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	23,45лв./кг.– 11,99€
<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	16,55лв./кг.– 8,46€
<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	22,43лв./кг.– 11,47€

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЦЕЛИ ПЛОДОВЕ, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
			Цели калибрани плодове в желе от смлени плодове за всяка сладкарска употреба от заводите на БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ	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.	
180450	Боровинки 60% сорт КАНАДИАН в боровинково желе 2,7кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ Wild blueberry		60% цели боровинки в желе от смлени боровинки за всяка сладкарска употреба От белгийската индустрия БАКБЕЛ	-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация	30,30лв./кг.– 15,49€
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	-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация	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	-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация	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	-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация	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	-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация	15,78лв./кг.– 8,07€
180455	Манго 60% сорт АЛФОНСО в желе от манго 2,7кг. БАКБЕЛ/БЕЛГИЯ Mango		60% цял плод манго в желе от плод манго за всяка сладкарска употреба	-От белгийската индустрия БАКБЕЛ -Цял плод в плодово желе -Специален сорт и калибрация	25,20лв./кг.– 12,88€

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 кремовете) -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 кремовете) -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 кремовете) -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 кремовете) -Не се променя цветът, не изсъхват и не се втвърдяват при готовите сладкиши.	8,10лв./кг. – 4,14€
180834	ВАРИЕГАТО ПРАСКОВА - ПОРТОКАЛ 3к. 		Вариетето за риплес на сладолед и всяка сладкарска употреба. С 36% захаросени парчета праскова и портокал и кондензиран сок от портокал. СТАБИЛЕН ВКУС И КАЧЕСТВО	Състав: гликозен сироп, захар от тръстика, полу-захаросани праскови 17%, вода, захаросани кори от портокал 13%, концентриран сок от портокал 6%, пиктин, нишесте от тапиока, коректор на киселинност, натурални аромати.	56,32лв./кг. – 28,79€
189833	ВАРИЕГАТО СМОКИНЯ 3к.		Вариетето за риплес на сладолед и всяка сладкарска употреба. С 15% захаросени смокини и кондензиран сок от смокини. СТАБИЛЕН ВКУС И КАЧЕСТВО	Състав: захар, карамелизиран захар, вода, гликозен сироп, захаросани смокини (сушени смокини, захар, сироп от фруктоза, лимонена киселина, натурални овкусители) 10%, концентриран сок от смокини 6%, сушени смокини 5%, пиктин, нишесте от тапиока.	59,10лв./кг. – 30,22€



К1 - 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

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>	САБАТОН пюре - крем от кестени 40% 1000гр.			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.	28,50 лв./кг. – 14,57€ <i>Kegan</i>
<u>182937</u>	САБАТОН паста (пате) от кестени 58% 1000гр.			58% смлени изцяло почиствени кестени сорт Ardèche, идеално хомогенизирани в паста със захари и натурален екстракт от ванилия.	58% кестени сорт Ardèche Сортът кестени Ardèche осигурява много високо и стабилно качество. За всяка сладкарска употреба. Природни вкусове и аромати. Без оцветители, консерванти или други чужди примеси.	40,40 лв./кг. – 20,65€ <i>Kegan</i>
<u>182939</u>	САБАТОН Цели кестени (600гр.) в сироп (400гр.) 1000гр.			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.	73,73 лв./кг. – 37,70€ <i>Kegan</i>

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



FABRI
1905

**AMARENA
FABRI**



Vegan



K1 - 05/01

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



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	АМАРЕНА ФАБРИ в сироп, размер 18/20 3,2кг.			ДИВИ ЧЕРЕШИ / АМАРЕНА за декорация и пълнеж за сладкиши, сладолед и шоколадови бонбони.	Диви череша, оригинална АМАРЕНА калибрирани в сироп. Ферментирали в различни алкохолни концентрати, по технология на ФАБРИ. Много стабилно качество, лесно за употреба. Силен натурален аромат, цикламен цвят. 51,6% плод.	41,30лв./кг. – 21,11€ <i>Vegan</i>
180508	ФРАНГОЛОЗА ФАБРИ диви ягоди в сироп 3,2кг.			ДИВИ ЯГОДИ / ФРАНГОЗОЛА за декорация и пълнеж за сладкиши, сладолед и шоколадови бонбони.	Диви ягоди калибрирани в сироп. Много стабилно качество, изключителен аромат и вкус. 58% плод.	64,40лв./кг. – 32,93€ <i>Vegan</i>
181207	АМАРЕНА диви ЧЕРЕШИ сладко 230гр.	 НОВО!		ДИВИ ЧЕРЕШИ / АМАРЕНА за декорация и пълнеж за сладкиши, сладолед и шоколадови бонбони. Сладко ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА в порцеланов буркан.	Диви череша, оригинална АМАРЕНА калибрирани в сироп. Ферментирали в различни алкохолни концентрати, по технология на ФАБРИ. Много стабилно качество, лесно за употреба. Силен натурален аромат, цикламен цвят. 51,6% плод.	6,50лв./бр. – 3,23€ <i>Vegan</i>
181206	ШАМ ФЪСТЪК СЛАДЪК КРЕМ ФАБРИ 200гр.	 НОВО!		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	8,50лв./бр. – 4,34€ <i>Vegan</i>



K1 - 06/01

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€ <i>Vegan</i>
<u>181902</u>	МАРМАЛАД ЯГОДА 12к.			Висококачествен мармалад произведен по традиционна технология за всяка сладкарска употреба.	Натурални плодови аромати на ягода, които се запазват и след печене. Без оцветители. Богат, природен вкус, без изкуствени аромати.	8,55лв./кг. – 4,37€ <i>Vegan</i>
<u>182001</u>	МАРМАЛАД АМАРЕНА			Висококачествен мармалад произведен по традиционна технология за всяка сладкарска употреба.	Натурални плодови аромати на амарена, които се запазват и след печене. Без оцветители. Богат, природен вкус, без изкуствени аромати.	по заявка <i>Vegan</i>

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

търговци: тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998, 0878710797

Технолози: тел. 878984887, 878257904

K1 - 06/01

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 6кг.			Готов черешов пълнеж с 20% смлени череши 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 6кг.			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 6кг.			Готов ягодов пълнеж с 23% смлени ягоди и 17% кондензиран натурален ягодов 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 6кг.			Готов лимонов пълнеж с 16% лимонов плод. Пълните изпечени кроасани донати, кейкове или друго, след печене.	Много стабилен вкусен пълнеж, много бързо производство с винаги гарантиран резултат.	13,35лв./кг. – 6,82€ <i>Vegan</i>

К1 - 07/01



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

НАТУРАЛНИ ПЛОДОВИ ПЮРЕТА „LEONCE BLANC-ЛЕОНС БЛАН“

НОВО!



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.

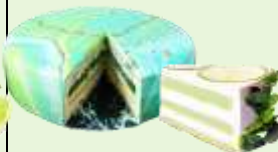
Избор на региони, сортове и технология на зрялост

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.

ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ НАТУРАЛНИ ПЛОВОВЕ ПЮРЕТА „LEONCE BLANC-ЛЕОНС БЛАН“



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

ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ НАТУРАЛНИ ПЛОВОЕ ПЮРЕТА „LEONCE BLANC-ЛЕОНС БЛАН“



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ ПЛОВОВИ 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 Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°C) (5 дни в хладилник след отваряне)	28,96лв. – 14,81€ <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 Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°C) (5 дни в хладилник след отваряне)	27,03лв. – 13,82€ <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 Пастьоризиран, с трайност 15 месеца (25°C) (5 дни в хладилник след отваряне)	25,66лв. – 13,12€ <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 калибрани.
- 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€



K1 - 08/01

ПЪЛНОМАСЛЕНИ КОКОСОВИ СТЪРГОТИНИ – ЗАХАРОСЕНИ ПЛОДОВЕ – ЛИОФИЛИЗИРАНИ БИО ПЛОДОВЕ



Vegan



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 пътен 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€

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€



НОВО!

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%
- Пътен вкус и аромат които се запазва и след изпичане.
- Използва се и суров.

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.

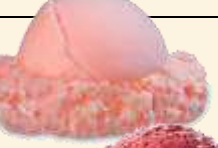
Готови за употреба:

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	Ванилия делипейст 1,5кг. DELIPASTE VANILLA			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на 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	Ягода 23% 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	Банан 32% 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	Малина 28% 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	Мандарина 21% 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	Праскова 32% 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	Портокал 21% 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	Манго 28% 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€

Пълна гама на продуктите ФАБРИ и технология, виж ОФЕРТА №2

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПЛОДОВИ ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА КОНДЕНЗИРАНИ НАТУРАЛНИ ПЛОДОВЕ	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>182920</u>	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€ 
<u>182925</u>	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€ 
<u>182921</u>	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€ 



100%
АВТЕНТИЧНА
МАСТИХА
ХИОС

Delipaste
Мастиха

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.



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 -Основан 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 -Основан 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.	-Основан 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.	-Основан 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.	-Основан 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 -Основан 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 -Основан на фруктозни захари -Много силни лимонови аромати. -Богат лимонов вкус. -Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.	49,90лв./кг. – 25,51€ 
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.	-Основан 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.	-Основан на етерични масла -Много силни лимонови аромати. -Богат лимонов вкус. -Ароматите и вкусът се запазват за дълго време.	53,80лв./кг. – 27,51€ 



Vegan



K1 - 08/02

РАСТИТЕЛНИ ПЛОДОВИ КРЕМОВЕ ОТ „НОВО ПОКОЛЕНИЕ“ ЗА ГЛАЗУРИ И КРЕМОВИ ПЪЛНЕЖИ

Вкусите 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.	12,90лв./кг. – 6,60€
<u>30802</u>	АРТЕБИС-ПАМИ Крем ягода 5кг.				Маслен крем с ягодов 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.	14,55лв./кг. – 7,44€

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>	СЛАДКАРСКИ КРЕМ ЛИМОН термоустойчив Кофа 6кг.			Готов за употреба лимонов крем за сладкарство с кремova кадифена нежна структура, уравновесен лимонов вкус, с неограничени възможности за производство на много различни сладкиши като тарти, лимонов 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)	19,70лв./кг. – 10,07€ <i>Vegan</i>
<u>180814</u>	СЛАДКАРСКИ КРЕМ ПОРТОКАЛ термоустойчив Кофа 6кг.			Готов за употреба портокалов крем за сладкарство с кремova 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)	19,70лв./кг. – 10,07€ <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.

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.



K1 - 09/01

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЯДКИ ЗА СЛАДКАРСТВО, ХЛЕБАРСТВО ГОТВАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
90220 90209	Бадем бланширан филиран суров 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	30,39лв./750гр. – 15,54€ ПО ЗАЯВКА <i>Vegan</i>
90221 90217	Бадем бланширан филиран печен 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	ПО ЗАЯВКА <i>Vegan</i>
90222 90218	Фъстък бланширан Филиран суров 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	ПО ЗАЯВКА <i>Vegan</i>
	Фъстък бланширан Филиран печен Опаковка 750гр. Опаковка 10кг.			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	ПО ЗАЯВКА
31215	НОВО! Фъстък крокан КАРАМЕЛИЗИРАН Опаковка 3кг.			Вкусен фъстик калибриран крокан карамелизиран	Еднакви крокан пзрчета аржентински фъстък карамелизиран по технология на топъл въздух	15,49лв./750гр. – 7,92€ <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 осигури и ви представя тези суровини. За рецепти се обърнете 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.

К1 - 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%
фъстъци

100%
тахан

ПРОФЕСИОНАЛНИ
РЕЦЕПТИ ЗА
ФЪСТЪЧЕНО И ТАХАНОВО МАСЛО

натиснете **ТУК**

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 кремовева 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%)

Ценалв./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€

HERSHEY

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 макарон, щолен и всяка друга сладкарска употреба.

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

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

К1 - 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 6кг.

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

33,97 лв./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
<u>290305</u> 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>Kegan</i> 7,73лв./к. – 3,95€ 7,96лв./к. – 4,07€
<u>290306</u> 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>Kegan</i> 7,73лв./к. – 3,95€ 7,96лв./к. – 4,07€





K1 - 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./к. - 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

„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ в десетки презентации и дегустации към български сладкари, оформи и предлага много апликации под заглавието „СУСАМ ОТВОРИ“.
Питайте търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.



Гледайте филми/рецепти:

<https://youtu.be/RXa5bahldnU>

https://youtu.be/TVSm_pDnXnU

<https://www.youtube.com/watch?v=Mr6kJtL1QI8&t=280>

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
<u>180820</u>	ПАСТА КАНЕЛА „РЕМОНС“ ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕЧЕНЕ 5кг.	„РЕМОНС“ е сладкарски термин за специални кремове-пилнежи за традиционни централно-европейски печива. Изключителна стабилност балансиран канелов вкус, идеална структура след печене! https://www.youtube.com/watch?v=7Vc_pbkO2JI	Готов за ползване! Нанасяте върху оформено тесто и печете! Няма нужда от никаква преработка. Изключително фин и балансиран резултат след печене, идеална реакция при печенето.	13,90 лв./кг. – 7,11€



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.

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	ЯДКОВИ ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ ЯДКИ	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
182913	Бадеми делипейст 1,35кг. DELIPASTE ALMONDS			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-основан на натурални бадеми (9,8% бадеми) -доза: до 8-10% (80-100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	54,20лв./к. – 27,71€
182911	Кестени Делипейст 1,5кг. DELIPASTE MARRONS			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-Паста от кестени със захари -Силен концентрат -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	116,55лв./к. – 59,59€
182931	Орех Делипейст 1,5кг. DELIPASTE WALNUTS			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-Паста от орехи със захари -Силен концентрат -доза: до 3-5% (30-50гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	ПО ЗАЯВКА
182933	Амарето Делипейст 1,5кг. DELIPASTE AMARETO			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-Основен на кайсиеви и бадемови ядки -с натурални аромати -с естествени оцветители -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	ПО ЗАЯВКА
182936	БУЕНО лешник Делипейст 4кг. DELIPASTE AMARETO			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран продукт/	-Основен на лешник / 50% -с натурални аромати -доза: 7-10% (до 100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.	88,95лв./к.– 45,48€
182908	Шам фъстък концентрат Делипейст 1,5кг. DELIPASTE PISTACHIO			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран 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	Шам фъстък (F) КАШУ, ФЪСТЪК Делипейст 4,1кг. DELIPASTE PISTACHIO			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран 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	ФЪСТЪК Делипейст 1,35кг. DELIPASTE PEANUTS			-овкусител за занаятчийски сладолед -овкусител за сладкарски кремове -овкусител-оцветител за глазури -Овкусител на печива, кейкове и др. /Пастьоризиран 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 хлеботорения, 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		ОБЕЗНАЧАВАНЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
90225 90215	натурална ванилия стикс 14-16см. (вакум) 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> 17,80лв./20г. – 9,10€





PREMIUM μμ
BELGIAN CHOCOLATE

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

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

К1 - 14/01

**ФРЕНСКИ КУВЕРТЮРИ
ФРЕНСКИ ФИНЕС
ФРЕНСКА ПРЕЦИЗНОСТ**



Историята на френските шоколади СЕМУА е дълбока, още от 1814г., с огромен опит и влияние в развитието на международното шоколадиество. СЕМУА днес притежава 14 завода по целия свят в които се обработват качествени суровини настъпва по пълен контрол от **TRADITION** ни терени, главно в Африка.

<https://group.cemoi.com/>

<https://pro.cemoi.com/>

Фирмата СЕМУА, въведе в производството си системата „transparence Cacao“, за пълна проследяемост на всяко какво зърно такаче крайните продукти с име СЕМУА да са винаги с върховно и стабилно качество.
<https://www.transparence-cacao.com/fr/>

„Академията СЕМУА“, начало с шоколадиерите Franck Michel, Gregory Soulavie и Takeshi Shibata откриват и ни представят непрекъснато неограничените възможности на шоколадите СЕМУА.

АЛМА ЛИБРЕ, избра от СЕМУА най популярната и разработена серия кувертюри СЕМУА по света:



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	СЕМУА/ СЕМОИ КУВЕРТЮРИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>184901</u> <u>184908</u> <u>380501</u>	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 49,5% масленост 33% чувал 25к. кутийка 5к. опаковка 1к.			49,5% черен кувертюр от СЕМОИ е създаден за бърза и стабилна употреба при приготвянето на всеки вид сладкиш. Трето ниво течливост		Vegan изчерпано
<u>184902</u> <u>184909</u> <u>380502</u>	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 55% масленост 36% чувал 10к. кутийка 5к. опаковка 1к.			Черният кувертюр 55% от СЕМОИ е създаден за бърза употреба с богат Каков-битер вкус и аромати и много добра течливост. Четвърто ниво течливост 98% под 30микрона.		Vegan изчерпано
<u>184903</u> <u>184907</u> <u>380503</u>	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 64% масленост 41% чувал 10к. кутийка 5к. опаковка 1к.			64% какао създава силен битер каков вкус и аромат. 41% каково масло, превръща кувертюра в крем освобождавайки аромати и какаови вкусове. Пето ниво течливост 98% под 30микрона.		Vegan изчерпано
<u>184904</u> <u>380504</u>	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 32,5% масленост 33% кутийка 5к. опаковка 1к.			Отличен баланс между какао и мляко с развити природни аромати и лек приятен характерен карамелов вкусов нюанс Трето ниво течливост		Изчерпано
<u>184906</u> <u>380506</u>	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "СЕМУА" какао 35% масленост 36% чувал 10к. опаковка 1к.			Уравновесен баланс между битер какаов вкус и мляко с развити природни аромати и лек приятен характерен карамелов вкусов нюанс Четвърто ниво течливост 98% под 30микрона.		изчерпано
<u>184905</u> <u>184910</u> <u>380505</u>	БЯЛ КУВЕРТЮР "СЕМУА" масленост 30% чувал 10к. кутийка 5к. опаковка 1к.			Бял кувертюр с голяма кремообразност и идеално съчетание между натурални млечни и какаови аромати. Четвърто ниво течливост 98% под 30микрона.		Изчерпано

Много специални сортове
ПРЕСНИ КАКАОВИ ПЛОВОДЕ
смесени по точна дозировка,
изключително и само от регионите

Кот д'Ивоар и Сао Томе,
Еквадор и Перу
Доминиканската
република

ферментират и узряват на място
в собствени терени на френската
фирма „СЕМУА“
под пълен контрол на развитие
на всяко от зърната
по известната френска система
„transparence Cacao“

<https://www.transparence-cacao.com/fr/>

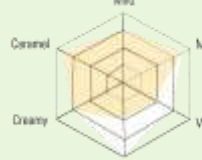
Обработката на какаовите плодове
по иновационната технология
“набиране на пресни какаови плодове“
„selection cacao frais“

<https://pro.cemoi.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>

осигурява изключителни
природни плодови аромати
и много характерни вкусови качества

с НАТУРАЛНА
ВАНИЛИЯ



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ШОКОФАЙН/ ХОСОFINE КУВЕРТЮРИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>184911</u> <u>380507</u>	БИТЕР КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 60% масленост 37,5% чувал 10к. опакровка 1к.			Много богати плодови вкусове и аромати отражени с голяма сила и трайност в крайните изделия. Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба	 БИТЕР КУВЕРТЮР 60% ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ В КРАЙНИТЕ ИЗДЕЛИЯ С НАТУРАЛНА БИТЕР ТРАЙНОСТ	<i>Vegan</i> 24,20лв/к промоция до изчерпване
<u>184912</u> <u>380508</u>	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 55% масленост 36,3% чувал 10к. опакровка 1к.			Много богати плодови вкусове и аромати отражени с голяма сила и трайност в крайните изделия. Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба	 НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР 55% ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ В КРАЙНИТЕ ИЗДЕЛИЯ С ЮГО-ЕВРОПЕЙСКИ ПРЕДПОЧИТАНИЯ	<i>Vegan</i> 24,20лв/к промоция до изчерпване
<u>184913</u> <u>380509</u>	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" какао 40% масленост 31% чувал 10к. опакровка 1к.			Богат карамелов вкус получен естествено при обработване на мляко с какаово масло и какаова маса. за всяка сладкарска употреба	 МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ КАРАМЕЛОВИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ ПОЛУЧЕНИ ПО ЕСТЕСТВЕН ТЕРМИЧЕН ПРОЦЕС	изчерпано
<u>184914</u> <u>380510</u>	БЯЛ КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН" масленост 30% чувал 10к. опакровка 1к.			С много богати млечни вкусови и ароматни характеристики и балансирана сладост Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба	 БЯЛ КУВЕРТЮР ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ЕФИРНИ, НАТУРАЛНИ МЛЕЧНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ С БАЛАНСИРАНА ЛЕКА И ПРЯТНА СЛАДОСТ	изчерпано

<https://www.transparence-cacao.com/fr/>

НОВО!

ПЪЛНОМАСЛЕНО КАКАО „ПРЕМИУМ“

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

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
„ПРЕМИУМ“ / 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**

PREMIUMμ

СЪСТАВ: пълномаслено какао 22-24

Произведено в Белгия за АЛМА ЛИБРЕ

София, Водуяк, Зорница 99, тел 02 9379999

Съхранение и транспортиране:

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

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 - 14/01

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ТЕРМОУСТОЙЧИВ ШОКОЛАД		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>181301</u>	ШОКОЛАДОВИ БАТОНИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ			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			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	„ПРЕМИУМ“ БЕЛГИЙСКИ ШОКОЛАДОВИ ТЕРМОУСТОЙЧИВИ ПАРЧЕТА / ЧАНКС CHUNKS 10x10x4мм ЧАНКС от БИТЕР шоколад какао 48% 2к	  	  	ТЕРМОУСТОЙЧИВИ За кейкове печива и всяка употреба Не изгарят по време на печенето и запазват първоначалната си форма.	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.	<i>Vegan</i> 38,61лв./кг. – 19,74€
181411	ЧАНКС от МЛЕЧЕН шоколад какао 29% 2к					40,48лв./кг. - 20,70€
181412	ЧАНКС от БЯЛ шоколад какаоови съставки 25% 2к.					40,48лв./кг. - 20,70€

ИЗКУСТВЕНИ ШОКОЛАДИ

Качеството на един добър кувертюр 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 - 14/02	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 - 14/02	ЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА :	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>183147</u>	КАФАРЕЛ ПИЕМОНТ ДЖАНДУЯ 5к. Лешник 40% сорт ПИЕМОНТ			Пълнеж на шоколадови бонбони и за всяка сладкарска употреба. Глазури, пълнежи, кремове и т.н.	-Много силни, природни лешникови аромати. -Много силен лешников вкус -Много характерен и различен лешников акцент от сорт ЛЕШНИК ПИЕМОНТ. -Отлична реакция на всяка сладкарска употреба.	87,45лв./кг. – 44,71€
<u>182917</u>	ДЖАНДУЯ ФАБРИ 4,3к. Лешник 20% Какао 22%			Пълнеж на шоколадови бонбони и за всяка сладкарска употреба. Глазури, пълнежи, кремове и т.н.	-Много силни, природни лешникови аромати. -Много силен лешников вкус -Много характерен и различен лешников акцент -Отлична реакция на всяка сладкарска употреба. -Идеален за производство на сладолед	110,50лв./кг. – 56,50€
<u>182924</u>	НОЧИОЛА ПРАЛИНА ФАБРИ пралина лешник 53% Делипейст пралина 4,3к.			53% висококачествени лешници за риплес в сладоледите и всяка сладкарска употреба	-Не се кристализира в фризер -съдържа ечемичен малц -Изключително силни аромати и вкусове.	64,20лв./кг. – 32,82€ 



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 кокометрия 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 - 14/02	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА :	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>180812</u>	КИРИНА Лешник 13%, нискомаслено какао 6% палмови мазнини кофа 10кг.			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€
<u>030901</u>	АРТЕГУРМЕ НОЧИОЛА БИТЕР Лешник 13%, нискомаслено какао 16% палмови, рапични мазнини обезмаслено мляко 5кг.			Битер крем (16%) с отличен лешников вкус (13%) за глазури и пълнежи Хомогенизиран с палмови и рапични мазнини под 35мм. Има силен какаов вкус и овкусява всяка сладкарска основа.	-Гладка структура, добра покривност (под 35мм) -Силен битер вкус. -Огледална битер глазура -Богат на вкус пълнеж, усвоява млечен, маслен и сметанов крем, поема алкохолни настойки. -Подходящ за всяка сладкарска нужда.	20, 75лв./кг. – 10,61€
<u>030904</u>	АРТЕГУРМЕ НОЧИОЛА Лешник 10%, нискомаслено какао 7% палмови, рапични мазнини обезмаслено мляко 5кг.			Шоколадов крем (7%) с добър лешников вкус (10%) за глазури и пълнежи Хомогенизиран с палмови и рапични мазнини под 35мм. Има много добър какаов вкус и овкусява всяка сладкарска основа.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Добър шоколадов вкус. -Огледална шоколадова глазура -Богат на вкус пълнеж, усвоява млечен, маслен и сметанов крем, поема алкохолни настойки. -Подходящ за всяка сладкарска нужда.	
<u>030902</u>	АРТЕГУРМЕ НОЧИОЛА БЕЗ ЗАХАР Лешник 13%, нискомаслено какао 7% палмови, рапични мазнини обезмаслено мляко кофа 5кг.			Какаов крем с отличен лешников вкус (13%) за глазури и пълнежи. БЕЗ ЗАХАР (с малтитол) Хомогенизиран с палмови и рапични мазнини под 35мм. Има силен какаов вкус и овкусява всяка сладкарска основа.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Без захар (сладост от малтитол) -Богат на вкус пълнеж, усвоява млечен, маслен и сметанов крем, поема алкохолни настойки. -Подходящ за всяка сладкарска нужда.	20, 75лв./кг. – 10,61€
<u>030903</u>	АРТЕГУРМЕ / ДУЕТО БЯЛ МЛЕЧЕН КРЕМ Лешник 13%, Пълномаслено мляко, палмови, рапични мазнини кофа 5кг.			Млечен крем с отличен лешников вкус (13%) за глазури и пълнежи, с пълномаслено мляко. Хомогенизиран с палмови и рапични мазнини под 35мм. Има силен млечен вкус и овкусява всяка сладкарска основа.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -С пълномаслено мляко -Богат на вкус пълнеж, усвоява млечен, маслен и сметанов крем, поема алкохолни настойки. -Подходящ за всяка сладкарска нужда.	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 - 14/02	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : Много икономични кремове	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>30724</u>	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)
<u>30705</u>	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)
<u>30718</u>	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)
<u>30723</u>	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)
<u>30717</u>	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)
<u>30713</u>	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)
<u>30722</u>	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 кремвата си структура без да изтичат извън изделието. Представяме гама на термоустойчиви лешникокакаови пълнежи.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЛЕШНИКОКАКАОВИ КРЕМОВЕ ЗА ПЕЧЕНЕ	К1 - 14/02	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : Много икономични кремове	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>0 31006</u>	АРТЕБЕЙК 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 кремova глатка структура и след изпичане на сладкиша.	по заявка (обявете Количества За добра цена)
<u>0 31007</u>	АРТЕБЕЙК 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 кремova глатка структура и след изпичане на сладкиша.	по заявка (обявете Количества За добра цена)
<u>0 31008</u>	АРТЕБЕЙК 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 кремova глатка структура и след изпичане на сладкиша.	по заявка (обявете Количества За добра цена)
<u>0 31009</u>	АРТЕБЕЙК 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 кремova глатка структура и след изпичане.	по заявка (обявете Количества За добра цена)
<u>0 31010</u>	АРТЕБЕЙК 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 кремova глатка структура и след изпичане на сладкиша.	по заявка (обявете Количества За добра цена)

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



K1 - 15/01

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.	135,5лв./лт. – 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.	135,5лв./лт. – 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.	112,35лв./лт. – 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.	107,31лв./лт. – 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.	51,92лв./лт. – 26,55€ <i>Vegan</i>

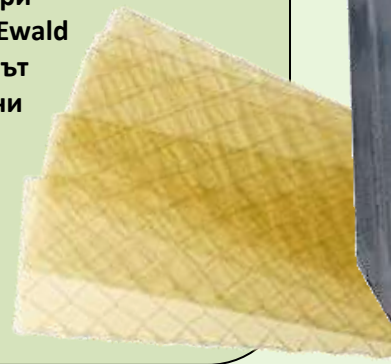
КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	АЛКОХОЛ ЗА СЛАДКАРСТВО И ГОТВАРСТВО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>182306</u>	Круша Уйлиамс 60о ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.			От дестилация на пюре от круши сорт УЙЛЯМС, 60о. Идеален за шоколадови бонбони, чиз кейк и всяка друга гастрономична употреба	-Много малка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

K1 - 16/01

ЖЕЛАТИН НА ЛИСТА / 100% ORIGINAL GELATINE

Френските и италианските сладкари и готвачи от 17 и 18 век, са използвали съгъстители 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 ПЛОВОВЕ 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.

ФОНД РУАЯЛ -БАВАРУАЗ РЕВОЛЮЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО

Начин на работа :

Хомогенизираме 200гр.ФОНДРУАЯЛ с 250гр. вода (20-25 °C). 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 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 трайност

СЪСТАВ	
Захар	70%
Желатин	15%
Декстроза	10%
Жълтъци от яйца	4%
Антиоксидант	1%
картофено нишесте	<1%
стабилизатор	<1%
сол	<1%
аромати	<1%



код 180903

ФОНД РУАЯЛ кофа 7к.

Цена без ДДС 22,95лв./к. – 11,73€

КРЕМОВА ОСНОВА "ФОНД-ЖЕЛАТИН" - РЕВОЛЮЦИЯ В СЛАДКАРСТВО

К1 - 16/02

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.

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 трайност

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 апликации 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 апликации за глазури с желатин на листа.)



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



84 ИЗКУСТВОТО НА ГЛАЗУРИ - ОСНОВАТА НА ДЕКОРАЦИЯ

код	Описание на продукта	Цена без ДДС
180460	КРЕДИ ГЛАЖЕ БЯЛ 5к (чувал на прах)	25,42лв./кг. – 12,99€
180461	КРЕДИ ГЛАЖЕ ШОКОЛАД 5к (чувал на прах)	20,53лв./кг. – 10,50€



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 плътни цветове природни нюанси, модерни, „земни“, дегранте, паесини и много други глазурни цветове 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 цветове 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 - 16/02



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



ИЗКУСТВТО 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
<u>180432</u>	Напаж Шам Фъстък 4,5 кг.			Готова за използване глазура за покритие за торта, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.	Загряватے НАПАЖА в микровълнова до 35-45 °С. Заливате върху замразен продукт -20 °С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати.	32,50лв./кг. – 16,62€ <i>Vegan</i>
<u>180431</u>	Напаж Ягода 4,5 кг.			Готова за използване глазура за покритие за торта, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.	Загряватے НАПАЖА в микровълнова до 35-45 °С. Заливате върху замразен продукт -20 °С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати.	33,24лв./кг. – 16,62€ <i>Vegan</i>
<u>180427</u>	Напаж Амарена 4,5 кг.			Готова за използване глазура за покритие за торта, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.	Загряватے НАПАЖА в микровълнова до 35-45 °С. Заливате върху замразен продукт -20 °С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати.	30,85лв./кг. – 15,77€ <i>Vegan</i>
<u>180459</u>	Напаж Лимон 4,5 кг.			Готова за използване глазура за покритие за торта, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.	Загряватے НАПАЖА в микровълнова до 35-45 °С. Заливате върху замразен продукт -20 °С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати.	38,40лв./кг. – 19,63€ <i>Vegan</i>
<u>180480</u>	Напаж шоколад 5 кг.	 НОВО!		Готова за използване глазура за покритие за торта, пасти, сладкиши, кейкове, мъфини, петифури и др. Подходящ за печене и замразяване.	Загряватے НАПАЖА в микровълнова до 35-45 °С. Заливате върху замразен продукт -20 °С. Възможност за обработване с топло желе или желатин. Впечатляващи резултати.	20,50лв./кг. – 10,48€



ИЗКУСТВТО НА ГЛАЗУРИ - ОСНОВАТА НА ДЕКОРАЦИЯ

ШОКОЛАДОВИ ГЛАЗУРИ

АЛМА ЛИБРЕ обръща специално внимание към глазуриите защото, ръководени от френското сладкарство, смятаме че глазурата е основата на декорацията. Имате разработени десетки рецепти за шоколадови глазури, гланц като огледало, по плътни матови, битев 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 - 16/02	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 пастички 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	 K1 - 17/01	ОЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>182204</u>	ТУОРЛО ДИ ОВО 1,25кг. подсладени пастьоризирани жълтъци (50/50)			Жълтъци от фермата ЕВРООВО (50%) Филтрирани и почистени по технология на осмоза, хомогенизирани с 50% захари. (инвертозахар, захарен сироп и др.)	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.	27,21лв./1,25кг. – 13,91€
<u>182104</u>	БЛАНС ПАУДЕР ХАЙУИП 100% сушени белтъци 2кг.			Белтъци от пресни яйца на прах Пастьоризирани за всяка сладкарска употреба.	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.	73,82лв./кг.– 37,74€
<u>182205</u>	КЛАСИЧЕСКА МЕРЕНГА CLASSIC MERINGUE 5кг.			Готов за употреба смес за пухкава хрупкава и стабилна меренга, бeze и други „целуфени структури“ от сухи пълнопротеинови белтъци с пудра захар (специална кокометрия).	Много фин вкус стабилен и хрупкава структура. За павлова, лимон пай, за парфе структури, за сладолед, за сладкарски кремове и сантиги с голям и стабилен обем и всяка друга сладкарска употреба.	16,72лв./кг.– 8,55€

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	K1 - 18/01	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
181807 181808	ФОНДАН АРТОСКРЕМ Кашон 15кг. Кофа 15кг.			Сладкарски фондан за всяка сладкарска употреба с бял натурален цвят и сладък вкус.	Идеален за глазури 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> 5,85лв./кг. – 2,99€ 6,14лв./кг. – 3,14€
181810	ФОНДАН КОВЕР АРТОСКРЕМ 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 глазури 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.	6,70лв./кг. – 3,42€ <i>Vegan</i>

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 - 18/01

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

Инвертна

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		К1 - 19/01	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	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: https://youtu.be/jdir3-cY1Yg		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-карамов 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 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 и по топъл метод -Не изсъхва, не губи гланц	15.75лв./кг. – 8,05€
180815	КАРАМЕЛОВ КРЕМ 6кг.			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
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 - 18/02

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.

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	ОВКУСИТЕЛИ ДЕЛИПЕЙСТ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : ОСНОВАН НА НАТУРАЛНИ СУРОВИНИ	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
182959	Бишкоти 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	Забайон 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	Тирамису 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	Панакота 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	Мока 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	Капучино 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	Страциатела 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



НОВО

192952	Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ 1500гр. DELIPASTE NONNA RACHELE	Цена на едро без ДДС 50,32лв./к.– 25,73€ 
---------------	---	---

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/99QLhSsifhI>

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
и видео-рецепти



НОВИЯ ДЕЛИПЕЙСТ НА ФАБРИ „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле)
представява 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

Специалисти лекари, в зависимост от здравословното състояние и здравните проблеми на всеки различен (диабетици, потребители със сърдечни проблеми, със задвишени норми на холестерол или с наднормени килограми), съветват специални диети към консуматорите с цел максимално бавно покачване на нивата на глюкозата в кръвта. Това са натурални подсладители, АГАВЕ (натурален сироп от кактуси), както и МАЛТИТОЛ и МАЛТОДЕКСТРИН КСИЛИТОЛ и др.

(натурални подсладители 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, тарти сиропирани и др. БЕЗ ЗАХАР. [ОТВОРЕТЕ ТУК](#) и [ТУК](#).

K1 - 19/02



Bio agave syrup Mexican



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 извечното 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 агава с фибри

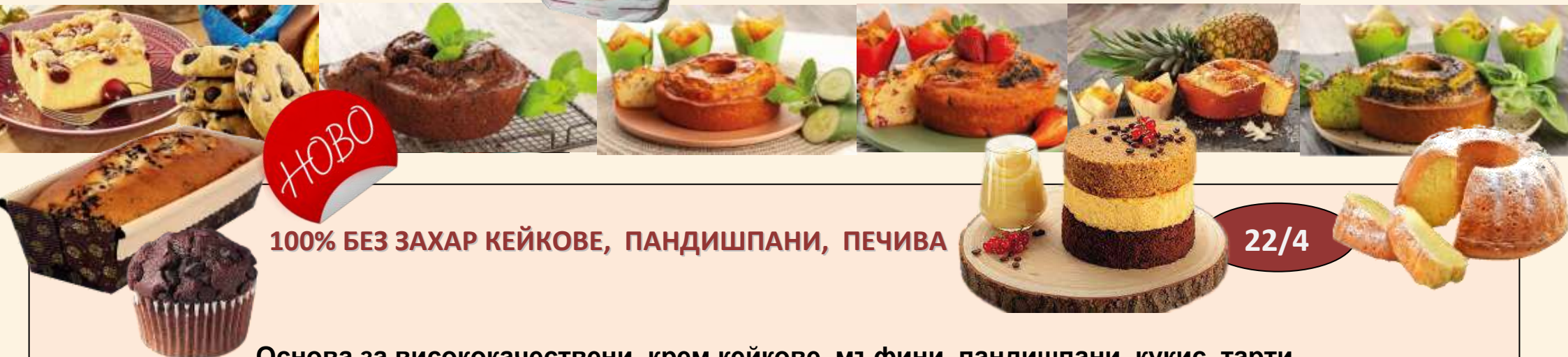
Кофа 3к.

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
<u>180821</u>	ДИАВИВА КРЕМ сладкарски крем студен метод БЕЗ ЗАХАР 5к.			Основа за висококачествени СЛАДКАРСКИ КРЕМОВЕ БЕЗ ЗАХАР. 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.	18,99лв./кг. – 9,71€
<u>180831</u>	ПАСТА КРЕМ КАКАО БЕЗ ЗАХАР 5,5к.			Състав: какао 60%, слънцогледово олио, лецитин от слънцоглед БЕЗ ЗАХАР	За всяка употреба в сладкарство, сладолед, печива, бисквити и др. Пълна и бърза хомогенизациясамо с 100-120гр/килограм основа БЕЗ промяна на структурата на изделията	61,00лв./кг.– 31,19€ <i>Vegan</i>
<u>030902</u>	АРТЕГУРМЕ НОЧИОЛА БЕЗ ЗАХАР Лешник 13%, нискомаслено какао 7% палмови, рапични мазнини обезмаслено мляко кофа 5кг.			Какаов крем с отличен лешников вкус (13%) за глазури и пълнежи. БЕЗ ЗАХАР (с малтитол) Хомогенизиран с палмови и рапични мазнини под 35мм. Има силен какаов вкус и овкусява всяка сладкарска основа.	-Гладка структура, добра покривност (под 35 мм) -Без захар (сладост от малтитол) -Богат на вкус пълнеж, усвоява млечен, маслен и сметанов крем, поема алкохолни настойки. -Подходящ за всяка сладкарска нужда.	19,55лв./кг.– 9,99€
<u>180832</u>	ВАРИЕГАТО АМАРЕНА БЕЗ ЗАХАР 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 мът с глик. индекс 0)	Готов продукт (SUGAR FREE) за сладолед и всяка друга употреба. 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	73,45лв./кг. – 37,55€



K1 - 19/02

NO SUGAR
ADDED**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, тарти 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.

Малтитолът се абсорбира бавно в храносмилателния тракт. Следователно когато се използва като подсладител

КОД 210362

**ДИАВИВА БЕЗ ЗАХАР КЕЙК ОСНОВА 5кг.
15,26 лв./кг. – 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 - 20/01



180805	ХОТ КРЕМ сладкарски крем НИШЕСТЕ КОМПЛИТ ТОПЪЛ МЕТОД 10к.		Висококачествено пшенично нишесте, обогатено с картофено нишесте за производство на сладкарски крем по топъл класически метод.	-Основан на пшенично и картофено нишесте -Работи се по топъл метод. -Работи се по рецепти на нишесте. -Неограничени възможности за сладкарски кремове апликации по топъл метод. -Икономичен (100-120гр./1000гр. мляко) -Много стабилно качество.	14,13лв./кг. – 7,22€
--------	--	--	--	---	----------------------

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

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	КЛАСИЧЕСКИ СЛАДКАРСКИ КРЕМОВЕ ОТ НИШЕСТЕ, СЪРЦЕТО НА УСПЕХА		К1 - 20/02	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО, МНОГО ВКУСНО И СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
180806 180807	БАВАРСКИ КРЕМ 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, тартти, 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.	13,41лв./кг. – 6,85€ 13,91лв./кг. – 7,11€	
180824 180825	БАВАРСКИ КРЕМ готови за употреба КРЕДИН -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.	11,11лв./кг. – 5,68€ 13,50лв./кг. – 6,90€	
180809	СЛАДКАРСКИ КРЕМ СИРЕНЕ 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 Обработват в миксер с млечна или растителна сметана, както и със всеки сладкарски крем.	26,88лв./кг. – 13,74€	
180816	БОНИСИМО ШОКОЛАД Кофа 4кг.			Готов за употреба шоколадов крем за пълнежи от кувертиор. За мъфини, кейкове, кроасани, донати и др.	Много плътен и вкусен крем, произведен от кувертиор и млечна сметана.	30,44лв./кг. – 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 - 20/02



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.





Моделът на „сладкопекарната“, „boulangerie patisserie“ го наричат французите, „Sweet Bakery Shop“ немците, «артоζαχαροπλαστέιο» гърците и т.н. е съвременния европейски модел на занаятчийски обекти които произвеждат, пекат и продават на място цялата гама занаятчийски продукти за съвременните потребители.

Хлябът, закусите и кафето са гамите които привличат потребители да влизат всеки ден по „сладкопекарните“, а гамата на тортите, мусове, пасти и др. (патисери) гамата на бисквитите, гамата на хлеботоренията, на кейкове, мъфини, бисквити, сиропирани и други печива са задължителни допълнения за една „сладкопекарна“.

Съвременна „сладкопекарна“ без занаятчийски сладолед не може да съществува (вижте отделен каталог №4)

В този основен каталог на АЛМА ЛИБРЕ, продължаваме с продукти за хлебарство, много от които са важни и за сладкарство (както и обратното).

ВСИЧКО ТРЪГВА ОТ БРАШНОТО

К1 - 21/01



АЛМА ЛИБРЕ избра една от най-големите мелници на балканския полуостров за първокласни брашна, с традиция над 100 години „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“. Пълнопротеиновите зърна, от сортове за човешка консумация, развиват природни ензими в зърната които осигуряват брашна с големи „хлебопроизводителни способности“, и включват природни качества и сили които могат достойно да произведат оригинални хлябове, хлеботорения, бисквити, пандишпани и т.н.

БЕЗ НУЖДА ОТ ИЗКУСТВЕНИ И ЛАБОРАТОРНИ ПОДОБРИТЕЛИ.

В десетките посещения в „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“, които организирахме заедно със стотици български сладкари и хлебари, се убедихме на място за природните качества на брашната от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ и разбрахме производителната системата осигуряваща ВИНАГИ СТАБИЛНО КАЧЕСТВО.

ВСИЧКО ТРЪГВА ОТ БРАШНОТО

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНИ БРАШНА ОТ ТЪВРДА ЖЪЛТА ПШЕНИЦА		К1 - 21/01	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА подобрител за слабите брашна) (натурален	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>330104</u>	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно от твърда пшеница 25КГ.			ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13% ПЕПЕЛ 0,90%		Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тънка кора, голям обем, голяма абсорбция на вода.	2,31лв./кг. – 1,18€ <i>Vegan</i>
<u>330105</u>	"СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно от твърда пшеница 25КГ. (>315мм)			ЕДРО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13% ПЕПЕЛ 0,90%		Същите свойства като на брашно ЛИМНОС но с по голяма кокометрия Идеално за селски хлябове, поръски за хлябове, пици и др. с много добър релеф.	2,31лв./кг. – 1,18€ <i>Vegan</i>
<u>330106</u>	"ПАНАДЕРО" - ЖЪЛТО много силно брашно от твърда пшеница 25КГ.			много силно ЖЪЛТО БРАШНО (категория М) с висока абсорбираща способност. от стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 34% - протеин 13,5% ПЕПЕЛ 0,90%		Отличителният природен аромат на квас, привлекателна златна кора и пухкава вътрешност с голяма трайност и стабилно качество.	2,51лв./к. – 1,28€ <i>Vegan</i>
<u>330141</u>	"ЕНТОПИО" – ЖЪЛТО и малцово брашно от твърда пшеница 25КГ.			Връщане в традицията със селски хлябове от жълто и малцово брашно с неповторим аромат и вкус. подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове. ВЛАГА 14% ГЛУТЕН минимум 32% - протеин 12% ПЕПЕЛ 0,90%		Равновесието на натуралните природни качества на твърдата пшеница с тези на малцовото брашно, осигуряват мека вътрешност, много хрупкава ароматна кора и дълга трайност.	3,08лв./кг. – 1,57€ <i>Vegan</i>

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНИ БРАШНА ОТ ТВЪРДА ПШЕНИЦА И ЦАРЕВИЧА		К1 - 21/01	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА (натурален подобрител за слабите брашна)	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
330108 330109	ГРИЗ - ЖЪЛТА от твърда пшеница 25КГ. ЕДРА ГРИЗ ФИНА ГРИЗ			От смилането на 100% гръцка стъкловидна пшеница. ВЛАГА 14% ГЛУТЕН минимум 26-28% - протеин 12% ПЕПЕЛ 0,75% Кокометрия на едър : 700 мм Кокометрия на фин: 450мм	твърда	Идеални за приготвяне на сладкарски кремове, яйчен крем, ръчни пасти лазаня и макарони, меломакарона, сладки и голяма гама от хлябове.	<i>Vegan</i> 3,03лв./кг. – 1,55€ 2,73лв./кг. – 1,39€
330121	"ПРИМА" царевично брашно 25кг.			Висококачествено царевично брашно, с натурален кехлибарен цвят, ниска масленост, от подбрани царевични сортове. ВЛАГА 14,50% мазнини 1,5% Протеини 7% ПЕПЕЛ 0,40% Кокометрия: 450мм		Подходящо за производство на царевични хлябове с ниско глютенено съдържание.	2,71лв./кг. – 1,38€ <i>Vegan</i>
330123	СУПЕР ЛИМНОС жълто/царевично брашно от 50% твърда пшеница 50% царевично 25КГ.			ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница заедно с царевично брашно. ВЛАГА 13,00% ГЛУТЕН минимум 24% - протеин 12,5% ПЕПЕЛ 0,90%		Идеално за производство на селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят.	3,60лв./кг. – 1,84€ <i>Vegan</i>
330149	ПРИМАВЕРА – лимнос от твърда пшеница царевично -прима и семена чия 25КГ.			Брашното от твърда пшеница ЛИМНОС, се среща с царевичното брашно на МИЛИ ХАЛКИДИКИС и семена ЧИЯ. ВЛАГА 14% ГЛУТЕН минимум 28% ПРОТЕИНИ 14,5%		Като се смеси с 50% брашно ФАРИНА получаваме много бързо неповторим на вкус и обем МНОГОЗЪРНЕСТ царевично-пшеничен ЧИЯ хляб.	<i>Vegan</i>

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНИ БРАШНА ПЪЛНОЗЪРНЕСТИ		К1 - 21/01	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА (натурален подобрител за слабите брашна)	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>330107</u>	"КАРВЕЛИ" - ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО брашно от твърда пшеница 25КГ.			Връщане в традицията с ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО от ТВЪРДА ПШЕНИЦА от северна Гърция с неповторим аромат и вкус. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 29% - протеин 13% ПЕПЕЛ 1,30%		Много богато на фибри и витамини, подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове.	2,31лв./кг. – 1,18€ <i>Vegan</i>
<u>330148</u>	ЕЧЕМИЧНО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО 25КГ.			Връщане в традицията с ПЪЛНОЗЪРНЕСТО ечемично БРАШНО с неповторим аромат и вкус. ВЛАГА 14% МАЗНИНА 1,3% ПРОТЕИНИ 8% ПЕПЕЛ 1,50%		Много богато на фибри и витамини, подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове.	3,20лв./кг. – 1,64€ <i>Vegan</i>
<u>330120</u>	"АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто от мека пшеница 25кг.			Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богато на фибри, с високо съдържание на глютен ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 31,0% - протеин 14,5% ПЕПЕЛ 1,80%		За производство на тъмни здравословни хлябове и голяма гама от тъмни пълнозърнести хлеботорения. Високопротеиново съдържание, много ароматна вътрешност, привлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти.	3,32лв./кг. – 1,70€ <i>Vegan</i>
<u>210302</u> <u>210303</u>	РЪЖЕНО брашно Пълнозърнесто от Германия 25к. тип 997 (пепел 0,900%) тип 1150(пепел 1,150%)			Пълнозърнеста германска ръж, фино смляна (997) или по едро (1150) за приготвяне на различни видове хляб и хлебни изделия . ПРОТЕИНИ 8,31% ВЛАГА 14,00%		За производство на тъмни ръжени хлябове с големи здравословни характеристики и много развити природни качества. Много вкусове и природни аромати. Гледайте характерна рецепта: https://youtu.be/QSb0FN9UI-M	2,65лв./кг. – 2,22€ <i>Vegan</i> 

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНИ БРАШНА ОТ МЕКА ПШЕНИЦА		К1 - 21/01	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА (натурален подобрител за слабите брашна)	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
330101	СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница 25кг.			Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глютен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбция и голям обем. ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 31,0% ПЕПЕЛ 0,55%.	Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрява естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба.falling number (здравина на зърната) минимум 280, абсорбция на вода - waterabsorption: 62,50%	2,18лв./кг.– 1,11€ <i>Vegan</i>	
330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно от мека пшеница 25кг			Многа фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глютен Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрява естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН 32,0% , ПЕПЕЛ 0,55%	Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботорения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. falling number минимум 280 абсорбция на вода 62%	2,18лв./кг.– 1,11€ <i>Vegan</i>	
210375	ГРАН ЛИЕВИТАТИ ФАРИНА ЗЕРО Специално брашно от мека пшеница тип ФАРИНА ЗЕРО 5кг			Идеалното Меко пшенично брашно тип 0. за създаване на големи квасни продукти, като панетоне, пандоро, коломба и други традиционни десерти от най-високо качество. Има много качествен глютен. Без аскорбинова киселина.	Благодарение на този продукт вие ще можете да получите втасало тесто с отлично качество. W 350 - 390 p/ 0,70 – 0,80 водопоглъщане > 55,0 % стабилност > 10,0 min мокър глютен > 34,0%	6,04лв./кг.– 3,09€ <i>Vegan</i> 	
330113	"ПИЦА ЛА ФАМИЛИЯ" специално гръцко брашно за пица от мека пшеница 25кг.			Много фино специално брашно с високо качество, за производство на пици. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 28% - протеин 14,5% ПЕПЕЛ 0,55%	Много финна и нежна структура придава на тестото за пиците необходимата плътност и едновременно свеж и невероятен вкус.	2,94лв./кг.– 1,50€ <i>Vegan</i>	
210378	"БРАШНО ПИЦА 00" специално италианско брашно за пица от мека пшеница 25кг.			Много специално натурално италианско брашно, тип 00 без никакви добавки с голяма гъвкавост и еластичност на тестото, благодарение на подобрите натурални италиански пшенични зърна.	Падащо число: 290-350 Аабсорбаация: 57% Сух глютен: 11,5% Протеини:12	4,58лв./кг. – 2,34€ <i>Vegan</i>	
210373	ГРАНД СТИРАТА с лиевито мадре 15к.			Смес от висококачествена пшеница, оризово, соево и ечемично брашно за бързо и пряко производство на ПИНСА, ПИЦА, ПЕЙНИРЛИ и др. с отворена пореста структура и хрупкава кора.	Съдържа натурална мая-квас ЛИЕВИТО МАНДРЕ осигурявайки По природен начин неповторими аромати бързо и много стабилно производство. Повече инфо, натиснете ТУК	7,69лв./кг.– 3,93€ <i>Vegan</i> 	
210381	КРОКИА ИНФИБРА брашно 12,5к			Пшенично брашно тип 00, с оризова нишесте и оризово брашно и термично обработени трици и зародиш (ИНФИБРА) образуват иновационен смес за ПИНСА, ПИЦА, ПЕЙНИРЛИ и други италиански тестени рецепти	Съдържа натурална оризова квас и ИНФИБА Повече инфо, натиснете ТУК и ТУК	5,79лв./кг. – 2,96€ <i>Vegan</i>	

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНИ много силни ПШЕНИЧНИ БРАШНА (канадски)		К1 - 21/01	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА (натурален подобрител за слабите брашна)	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>330118</u>	СУПЕР ЕЛЕФАНТ силно канадско за козунаци от мека пшеница 25кг.			Супер специално брашно, за козунаци, произход Канада, с високо протеиново съдържание и повече глутен. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 58,0% ПЕПЕЛ 0,55%		Много силно брашно с много голяма разтегляемост (766-999), много подходящ и за производство на Козунаци, бриош и др. Гледайте филм/ рецепта: https://youtu.be/uRWb8-909Tw	3,70лв./кг.– 1,89€ <i>Vegan</i>
<u>330117</u>	СУПЕР РЕКС АМЕРИКАНА силно канадско за козунаци, еклери, др. от мека пшеница 25кг.			Много подходящо за производство на еклери, козунаци, бриош, донъти, финни кори и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 56,0% - протеин 19% ПЕПЕЛ 0,55%		Много силно брашно с много голяма разтегляемост (723853), еластичност 196-180, устойчивост 395-545, много подходящ и за производство на Козунаци, бриош и др.	3,70лв./кг.– 1,89€ <i>Vegan</i>
<u>330124</u>	"СУПЕР ФИОРЕТО" за пица, кроасан, многолистно тесто. 25кг.			Много фино специално брашно от високо качество мека пшеница, с високо съдържание на протеини за производство на пици, многолистно тесто, кроасан, селски хлябове и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 40% ПЕПЕЛ 0,50%		Много финна и нежна структура придава на тестото на изделията необходимата плътност и едновременно свеж и невероятен вкус. falling number минимум 300 абсорбция на вода : 62%	<i>Vegan</i>
<u>330115</u>	"СУПЕР ФЛАКИ" за многолистни теста от мека пшеница 25кг.			Специално брашно за многолистни теста, категория П, от мека пшеница с високопротеиново съдържание, идеално за производство на многолистно тесто, кроасани, селски баници, и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 38,0% - протеин 15% ПЕПЕЛ 0,50%		Много силно брашно с много голяма разтегляемост (401-428), много подходящ и за производство на многолистни теста и кроасани.	2,78лв./кг.– 1,42€ <i>Vegan</i>
<u>330134</u>	"ИНТИКРЕМ-брашно" Подобрител за Дърпани кори			„ИНТОКРЕМ“ СПЕЦИАЛНО ПШЕНИЧНО БРАШНО за БАНИЦИ с ПРОТЕИН 18% за максимална сила с ГЛУТЕН 50% за максимална еластичност с ПЕПЕЛ под 0,50% за естествен, природен цвят с ПАДАЩО ЧИСЛО 400 за максимална изтегливост с КОКОМЕТРИЯ под 240цм за максимално фина структура		За производство на качествени ДЪРПАНИ КОРИ: използвайте само брашно ИНТОКРЕМ по ваша рецепта или като ПОДОБРИТЕЛ добавяте 10-30% ИНТОКРЕМ в стандартно брашно за решително подобряване на качествени показатели на вашите дърпани кори. https://youtu.be/gGZcRGthKNA	3,64лв./кг. – 1,86€ <i>Vegan</i>

ГРАНОФЕРМ - GRANOFORM

ФЕРМЕНТИРАНИ СМЛЕНИ ПШЕНИЧНИ ТРИЦИ
ОТ ПШЕНИЧНИ ЗЪРНА „ГРАН ЛИЕВИТАТИ“
ПРЕВЪРНАТИ В ДИВА МАЯ/КВАС „ЛИЕВИТО МАДРЕ“
АНАЛОГИЧНО СМЕСЕНИ
СЪС СЪОТВЕТНОТО БЯЛО БРАШНО „ГРАН ЛИЕВИТАТИ“

Специално пшенично брашно от ферментирани
смлени трици които осигуряват:

- Много специални, неповторими АРОМАТА и ВКУС
- Единична СТРУКТУРА и КОНСИСТЕНЦИЯ
- КИСЕЛИНОСТ съответна на бавна ферментация
- ДЪЛГА ТРАИНОСТ
- ДИЕТА и ЗДРАВЕ , 9,5%



Ферментираните пшенични трици
осигуряват
същото количество фибри и
качества
като на пълнозърнесто брашно.

За повече информация и рецепти
натиснете

ТУК

Код 210372

„ГРАНОФЕРМ“ брашно от ферментирани смлени пшенични трици

Цена: 6,95лв./кг. без ДДС – 3,55€



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНИ много СПЕЦИАЛНИ БРАШНА		К1 - 21/01	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА (натурален подобрител за слабите брашна)	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>330103</u>	СЛАДКАРСКО брашно от мека пшеница 25кг.			Многа фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 26% ПЕПЕЛ 0,55%		Подходящ за всеки вид сладкарска употреба. Високи стойности амилаза и природни ензими. Кокометрия: 280цм falling number (здравина на зърната) минимум 280 абсорбация на вода - waterabsorption: 60%	2,12лв./кг. – 1,08€ <i>Vegan</i>
<u>330122</u>	"ФИНАКС" 100% безглутеново брашно. Чувал 3кг.			Висококачествено 100% безглутеново брашно за потребители с непоносимост към глутена. Използва се както обикновените брашна.		Пшенично натурално брашно 100% безглутеново за производство на безглутенови хлябове, бисквити, пици и всеки вид хлеботорения.	19,30лв./кг. – 9,87€ <i>Vegan</i>
<u>290801</u>	Сусамено брашно 100% Чувал 25 или 3кг.			Натурален сусамов овкусител на всеки вид творение. За всяка употреба. Доза: до 9%		- 18-22% масленост. -Високопротеиново, 17,2% -Доза : максимум до 9%	8,10лв./кг.– 4,14€ <i>Vegan</i>
<u>330116</u>	"СУПЕР РЕГИНА" за тостери и меки изделия от мека пшеница 25кг.			Специално брашно от мека пшеница с високо съдържание на глутен. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 50,0% ПЕПЕЛ 0,55%		много подходящо за производство на гризини, сухари, малки хлеботорения бриош, хамбургери и др. Придава свежест и по-дълга трайност.	<i>Vegan</i>
<u>330112</u>	ТРАДИЦИОННОТО брашно от мека пшеница 25кг.			СИЛНО брашно тип 55%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество специално за производство на донъти и продукти за които се изисква много здрава структура. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 28%, протеини 12% ПЕПЕЛ 0,50%		Много силно брашно с много голяма разтегляемост, много подходящ и за производство на индустриални кори.	<i>Vegan</i>

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ФИННИ НАТУРАЛНИ БРАШНА		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА (натурален подобрител за слабите брашна)	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>330110</u>	СОФТ 55% - нежно брашно от мека пшеница 25кг.			СИЛНО брашно тип 55%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество специално за производство на висококачествени бели хлябове кори за селски баници, многолистно тесто, палачинки и много други хлеботорения . ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 30% ПЕПЕЛ 0,50%	Силно брашно с голяма устойчивост (257-277), голяма еластичност (167-174) и голяма разтегляемост.	2,41лв./кг. – 1,23€ <i>Vegan</i>
<u>330114</u>	"КРУСТАЛ" брашно за кори от мека пшеница 25кг.			Специално брашно за производство на кори, категория П, от мека пшеница за производство на индустриални кори . ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 39% - протеин 14,5% ПЕПЕЛ 0,50%	Заедно със силно брашно придава еластично и лесно за работа тесто. Устойчивост 113 голяма еластичност 199	<i>Vegan</i>
<u>330111</u>	УЛТРА 55% силно брашно за индустриални кори 25кг.			СИЛНО брашно тип 55%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество препоръчва се за производство на индустриални кори Както и за всяка друга употреба. ВЛАГА 14% ГЛУТЕН минимум 32% ПЕПЕЛ 0,50%	Естествен подобрител като се смеси със слаби брашна. Подходящо за всяка хлебарска употреба. Брашно с голяма устойчивост (600), еластичност(150),	<i>Vegan</i>
<u>210382</u>	ПОЛВЕРИНА брашно за обработване на теста 5кг.			фино смляна първо качество мека пшеница с 0% влага и специална обработка с цел да не абсорбира влага.Подходящо за поръсване и обработване на теста. Ползва се многократно	пшенично брашно тип00. Специално обработен за оформяне на теста МНОГОКРАТНА УПОТРЕБА	4,51лв./кг. – 2,30€

АЛМА ЛИБРЕ съвместно с „МЕЛНИЦИТЕ ХАЛКИДИКИС“ сме организирали десетки презентации в София, в самата мелница или по работилниците на наши партньори и произведохме стотици различни рецепти, по европейските съвременни тенденции или по определени точни показатели описани от нашите партньори, обем, тегло, себестойност, визия.

Следват снимки от тези презентации и изделия.

За повече информация, обърнете се към търговците и технолозите на **АЛМА ЛИБРЕ** :
Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998,878710797
Технолози: тел. 878984887, 878257904

КОНОПЕНО БРАШНО "БИО-КАНАБИС САТИВА"

КАНАБИС САТИВА, 100% БИО-БРАШНО, подходящо и полезно за всяка човешка консумация.

Натурални семена от растение КАНАБИС САТИВА се мелят заводски в специална мелница с кокометрия съответстваща на пшеничното брашно, така че да оформяме хлябове, снаскове, закуски, хлеботорения, дребни сладки и бисквити с идеална хомогенизация и визия, запазвайки абсолютно всички вкусови и хранителни характеристики и качества на КАНАБИС САТИВА 100% БИО-БРАШНО.

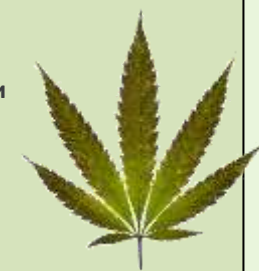
Конопеното брашно е изцяло безглутеново със специфичен лек привкус на лешник и лек аромат на натурален хлорофил, специфичен цвят и златно-зелени нюанси.

Висококачествените здравословни характеристики на крайните изделия е главния принос на КАНАБИС САТИВА където присъства,

а не по-малко маркетинговата перспектива на конопените изделия

осигуряват иновация и разнообразие към която се стреми всеки съвременен, модерен обект.

Производството на КОНОПЕНИТЕ изделия не са сложни за производство, нито 3-5% конопено брашно върху тестата, кремове или сладоледи осъществява фатално крайните изделия. Но с това количество, 3-5%, конопено брашно, осигуряваме много модерни съвременни продукти с нов маркетингов характер и с възможности за оправдани, по високи продажни цени.



КОНОПЕНОТО БИО БРАШНО „КАНАБИС САТИВА“ ОСИГУРЯВА:

ЕНЕРГИЯ (299kcal), ОТСЛАБВАНЕ (53% фибри), ПРОТЕИН ЕДЕСТИН (двоен), УСПОКОЯВАЩО ДЕЙСТВИЕ, СЪРДЕЧНА НОРМАЛНОСТ, СИЛНА ИМУННА СИСТЕМА, ФИБРИ 53%, ВИТАМИН А 60мг., ВИТАМИН D 8мг., ВИТАМИН Е 3мг., $\Omega 3$ 19% от мазнините, $\Omega 6$ 59% от мазнините, $\Omega 9$ 9% от мазнините, Магнезий (856мг)

Калций (74мг), Холестерол 0мг., Захари 0г., Без глутен, Протеин едестин (65%)

„КАНАБИС САТИВА“ Е: ПРИРОДЕН АНТИОКСИДАНТ. ПРОТИВОВЪЗПАЛИТЕЛЕН



21/1



Код 330154

КОНОПЕНОТО БИО БРАШНО „КАНАБИС САТИВА“ 15к.

Цена: 8,97лв./к. без ДДС – 4,58€

<https://youtu.be/UhXOGKhL3fQ>

Информация за брашното БИО-КАНАБИС СЕТИВА (0-6.30мин.)

рецепта „средиземноморски конопен хляб“ (6.30-15.30мин.)

рецепта „многозърнест конопен хляб“ (15.30-21.60мин.)

рецепта „пълнозърнест конопен хляб“ (21.60-28.60мин.)

рецепта „САМПЛЕ с коноп“ бисквити с масло (28.60-36.60мин.)

рецепти за кейкове и мъфини с РИЧКРИМ (36.60-51.60мин.)

натиснете линка
за информация
и видео-рецепти





КВАС, ПО ПЪТЯ НА ТРАДИЦИЯ

МАЯ, представлява концентрирана маса от дрожди (*saccharomyces*), която се храни от захарите на брашното и осигурява ОБЕМ в тестото (без вкус и аромати).

КВАС, представлява млечно кисели дрожди (*Lactobacillus sanfranciscensis*), които осигуряват

ТРАДИЦИОНЕН ХЛЕБЕН ВКУС, ПРИРОДНИИ АРОМАТИ, ТРАЙНОСТ, ЛЕКО КИСЕЛ ХЛЕБНО ИЗКУШЕНИЕ, ТРАЙНОСТ, ХРУПКАВА КОРА, ПЛЪТНА ВЪТРЕШНОСТ.

Немската фирма БЮКЕР, в специални условия на температура и влажност, върху базата на различни натурални брашна, развива дрождата *Lactobacillus sanfranciscensis* и я опакова асептично БЕЗ НИКАКВИ ПРИМЕСИ, ДОБАВКИ или „Е“.

Занаятчийски хляб без НАТУРАЛНА ЗАКВАСКА от млечно кисели дрожди няма.

22/1

Инфо/проспектус БЮКЕР, натиснете ТУК и ТУК



BÜCKER
The experts in sourdough

**Alma
Libre**



**CENTER
OF GASTRONOMY**
αθηναϊκή & θησαλονική
ATHENS - THESSALONIKI

**ΣΤΕΛΙΟΣ
ΚΑΝΑΚΗΣ**
Ενα βήμα μπροστά!

100% НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	100% НАТУРАЛНИ СУХИ ЗАКВАСКИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>210211</u> 380219	ЕКСТРАКТ 350 натурална суха квас от ръж чувал 10кг. чувал 3кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2. Идеално за ръжени и всички видове хляб 3. Селски агресивен ръжени аромати и вкусове 4. Малка доза 0,5 – 4% (ТТА – киселинност 200) 5. По-голяма трайност на крайните изделия 6. Много бърза, естествена реакция 7. Винаги стабилно качество	При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, с много малко количество (0,5-5%) ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.	<i>Vegan</i> 17,18лв./кг –8,78€ 17,70лв./кг –9,05€
<u>210205</u> 380221	ДЖЕРМЕ натурална суха квас от пшеничен зародиш чувал 10кг чувал 3кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2. Идеално за бял хляб, ръчен, селски, багети, др 3. Лек фин аромат и вкус на пшеничен зародиш. 4. Малка доза 1 – 5% (ТТА – киселинност 130) 5. По-голяма трайност на крайните изделия 6. Много бърза, естествена реакция 7. Винаги стабилно качество	При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, с много малко количество (1-5%) ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок Гледайте филм/рецепта: https://youtu.be/CY1Y6VLwcCg https://youtu.be/MSZiRwhtAko	<i>Vegan</i> 17,00лв./кг.–8,69€ 17,50лв./кг.–8,95€
<u>210219</u> 380272	СИМФОНИЯ Натурална суха квас готова за употреба от пшеничен зародиш и семolina чувал 12,5кг. чувал 3кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2. Идеално за селски хляб, 3. Богат аромат и вкус на жълта пшеница/семolina 4. Малка доза 1 – 5% (ТТА – киселинност 115) 5. По-голяма трайност на крайните изделия 6. Много бърза, естествена реакция 7. Винаги стабилно качество	При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.	<i>Vegan</i> 17,36лв./кг. –8,87€ 17,88лв./кг. –9,14€
<u>210210</u>	БЮКЕР ДУРУМ Натурална суха квас готова за употреба от семolina чувал 25кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2. Идеално за селски хляб, 3. Богат аромат и вкус на жълта пшеница/семolina 4. Малка доза 1 – 4% (ТТА – киселинност 115) 5. По-голяма трайност на крайните изделия 6. Много бърза, естествена реакция 7. Винаги стабилно качество	При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.	<i>Vegan</i> 18,01лв./кг.–9,21€

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	100% НАТУРАЛНИ ТЕЧНИ ЗАКВАСКИ	К1 - 22/01	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>210201</u>	БЮКЕР 2 Натурална течна квас от житни зародиши и ръж Опаковка 10кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2.Идеално за ТРАДИЦИОНИ бели, ръчни, селски и др. 3.Богати аромати и вкусове точно като на традиционните процедури. 4.Гъвкавост в дозировката:3-15%(ТТА-киселинност 35) 5.Много голяма трайност на крайните изделия 6.Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури 7.Винаги стабилно качество	БЮКЕР 2 е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време. При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете БЮКЕР 2, от 3% до 15% върху теглото на брашното.	11,81лв./кг.—6,04€ 
<u>210202</u>	БЮКЕР БАРЛЕЙ Натурална течна квас ечемичен Опаковка 10кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки. 2.Идеално за традиционни тъмни хлябове, ръчни, селски, многозърнести и пълнозърнести. 3.Богати аромати и вкусове точно като на традиционните процедури. 4.Гъвкавост в дозировката :2-10%(ТТА-киселинност 30) 5.Много голяма трайност на крайните изделия 6.Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури 7.Винаги стабилно качество	БЮКЕР БАРЛЕЙ е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време. При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете БЮКЕР БАРЛЕЙ, от 2% до 10% върху теглото на брашното.	11,92лв./кг.—6,09€ 
<u>210218</u>	БЮКЕР 100 Натурална течна квас от ръж Опаковка 10кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки. 2.Идеално за традиционни ръчни хлябове, и всеки хляб с традиционен характер. 3.Богати аромати и вкусове точно като на традиционните процедури. 4.Гъвкавост в дозировката:2-10%(ТТА-киселинност 100) 5.Много голяма трайност на крайните изделия 6.Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури 7.Винаги стабилно качество	БЮКЕР 100 е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време. При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете БЮКЕР 100, от 2% до 10% върху теглото на брашното.	13,73лв./кг.—7,02€ 
<u>210221</u>	Натурална квас МАНАТУРАЛЕ «НЕЖНА» квас от „пирва квас-мана“- Lievito Naturale. Опаковка 10кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2. Идеално за традиционни хлябове със съвременни характеристики 3. Изключителни природни аромати и вкусове 4.Приятна киселинност от „пирва квас-мана“- Lievito Naturale. 5.Малка доза 5 – 10% (ТТА-киселинност 40) 6. По-голяма трайност на крайните изделия 7. Много бърза, естествена реакция 8.Винаги стабилно качество 9.Осигурява хрупкава кора, мека вътрешност и много добър цвят.	МАНАТУРАЛЕ е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване. При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете МАНАТУРАЛЕ от 5% до 10% върху теглото на брашното. https://youtu.be/JJRElhmK8Nk	11,82лв./кг. –6,04€ 
Гледайте филмите				 https://youtu.be/CY1Y6VLwcCg https://youtu.be/QSb0FN9Ui-M https://youtu.be/MS2iRwhtAk0		

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	100% НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ	К1 - 22/01	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
210217	БЮКЕР М90 Натурална течна квас от твърда пшеница Опаковка 15кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2. Идеално за селски хляб, 3. Богат аромат и вкус на жълта пшеница 4.Малка доза 1 – 12% (ТТА-киселинност 90) 5. По-голяма трайност на крайните изделия 6. Много бърза, естествена реакция 7.Винаги стабилно качество	При употребата на БЮКЕР М90 във вашата рецепта, ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати на брашно ДУРУМ (твърда пшеница),, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.	12,74лв./кг. –6,51€ <i>Vegan</i>
210207	ТРАДИЦИОНАЛЕ Натурална ръжена закваска в паста Кофа бкг.			1.100% натурален продукт/ e-free без добавки 2. Идеално за ТРАДИЦИОНИ ръжени, селски и др. 3. Богати сладко-кисели аромати и вкусове точно като на традиционните процедури. 4.Гъвкавост в дозировката:1-10%(ТТА-киселинност 60) 5.От 100% висококачествен ръж 6.Много голяма трайност на крайните изделия 7.Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури 8.Винаги стабилно качество	При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок. Гледайте филма : https://youtu.be/QSb0FN9Ui-M	17,05лв./кг. –8,72€ <i>Vegan</i>
ТРАДИЦИОНЕН ПУЛИШ – ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР						
210220	БЮКЕР ВИНО предфермент готов за употреба Опаковка 10кг.			Течен предфермент – ПУЛИШ – POOLISH ферментирано тесто заедно с мая стабилизиран с вино и сол. ТТА-киселинност 20-22 развиват се алкохоли които не изчезват получават се много богати аромати. Доза : 2% до 6% върху теплото на брашното.	-Голяма трайност -изключителна свежест -много богати аромати -много хрупкава кора с кафяви/червени нюанси -много богата и „отворена“ вътрешност -функционално и бързо производство без нужда от допълнителна апаратура. -придава леки ароматни нюанси на вино -плодови вкусове с регулирана сладост	13,32лв./кг. –6,81€ <i>Vegan</i>

ГОЛДЕН ДУРУМ : ПРИРОДА И НАУКА В ЕДНО

НАТУРАЛНО ХЛЕБНИ ЕНЗИМИ в продукта „ГОЛДЕН ДУРУМ“ са главните герои, които действат върху млечно киселата НАТУРАЛНА СУХА ЗАКВАСКА (sanfransisco vacilus) от твърда пшеница и живата суха мая (закхаровакилус). В резултат на тази иновационна комбинация изключително бързо получаваме хлябове и хлеботорения с много стабилни и изненадващи резултати.

Добавете 0,4%-4% (по ваш избор) ГОЛДЕН ДУРУМ върху брашна. След хомогенизация добавете вода (70-75% върху брашното)
Резултатите ще бъдат изненадващи за вас и вашите клиенти !



К1 - 22/01

- Много богати натурални аромати (благодарение на закваските),
- Приятна лека киселинност (благодарение на натуралните закваски),
- Приятен вкус, характерен за традиционните селски хлябове,
- Много приятен и привлекателен цвят на кората,
- Силна вътрешна, „отворена“ структура,
- Голяма трайност (включване на влагата в тялото на хляба).
- Много малка дозировка, 0,4%-4% върху брашното.
- Без добавяне на мая
(маята е включена в продукта и се активира веднага).

РЕВОЛЮЦИОНЕН ПРОДУКТ

210124

ГОЛДЕН ДУРУМ 1к.
/ КВАС-МАЯ-ЕНЗИМИ / (доза 0,4-4% върху брашното)

28,50лв./кг. –14,57€

ПРЯСНА МАЯ

АЛМА ЛИБРЕ

избра и предлага на партньорите си
прясна – жива мая
за производствата на хляб
и всяка друга хлебарска употреба.



Концентрирана маса от натурални дрожди
(*saccharomyces cerevisiae*) която превръща
захарите (въглехидратите) на брашната във
въглероден диоксид и еталон. В резултат на
това, хлебните изделия втасват.
В процеса на тази ферментация се увеличава
обема на тестото.

МАЯТА ОСИГУРЯВА ОБЕМ

Квасите БЮКЕР не са мая.

**Квасите осигуряват,
МНОГО БОГАТ ВКУС,
НАТУРАЛНИ ХЛЕБНИ АРОМАТИ
ДВОЙНА ТРАЙНОСТ
ЗДРАВА ВЪТРЕШНА СТРУКТУРА
ХРУПКАВА ПРИЯТНА КОРА**

Маята активира квасите!

Отворете [ТУК](#) за подробна информация
за разлика между маята и квасите
ползите и икономията при ползване на
квасите.

Код 210130

ПРЯСНА МАЯ 1кг.

Цена 3лв/кг без ДДС

Доза 2-2,5% върху брашното

Съхранение и транспортиране : 5oC

Срок на годност:30 дена след получаване (вижте опаковката)

По заявка на партньори на АЛМА ЛИБРЕ на седмична база



НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ

100% НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ ЗА ХЛЕБАРСТВО И ВСЯКА ДРУГА УПОТРЕБА

КАК СЕ ПРОИЗВЕЖДА НАТУРАЛНИЯ ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ КОЙТО АЛМА ЛИБРЕ ПРЕДЛАГА :



Намократ цели и
здрави зърната
на ечемик



При температура
17оС след седмица
развива се зародиш



Пресоват покълнати
зърна и се получава
НАТУРАЛЕН МАЛЦ



На всеки ваш хляб,
добавете 1-3% НАТУРАЛЕН
ТЕЧЕН МАЛЦ върху брашното
Маята ще се нахрани по-добре
и ще получите:

- По-хрупкава и по-добра кора
- По-привлекателен златен цвят
- По-приятни природни аромати

НАТУРАЛНИЯ МАЛЦ,
създава условия, за да се
„заключи“ влагата
във вътрешността на хляба,
факт, който осигурява по-
голяма трайност на вашите
изделия.



Vegan
1-3% ВЪРХУ БРАШНОТО

K1 - 22/01

210346	ТЕЧЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ 12,5кг.	10,03лв/кг. без ДДС -5,13€
380402	ТЕЧЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ 1,3кг	10,33лв/кг. без ДДС -5,28€
210338	ТЕЧЕН ТЪМЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ 12,5кг.	10,03лв/кг. без ДДС -5,13€
380403	ТЕЧЕН ТЪМЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ 1,3кг	10,33лв/кг. без ДДС -5,28€

ВСИЧКО ТРЪГВА ОТ БРАШНОТО

С висококачествени брашна, натурални кваси, малца и други първични суровини които АЛМА ЛИБРЕ предлага, успоредно с традиционни технологии за занаятчийския хляб (бавна или междина ферментация, предфермент, директен способ, бига и др.) инвестираното време на всеки майстор се превръща в безценен капитал. За професионалисти занаятчии, които не разполагат с достатъчно време, а искат върховно и винаги стабилно качество АЛМА ЛИБРЕ предлага поредица от готови смеси на брашна, заедно със подходящата квас с цел представяне на много специални ЕТНИЧЕСКИ ХЛЯБОВЕ или ФУНКЦИОНАЛНИ (здравословни) ХЛЯБОВЕ.

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЕТНИЧЕСКИ ХЛЯБОВЕ	К1 - 21/02	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА Оригинални рецепти и вкусове	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>210313</u>	ЧИАБАТА 5% Италиански хляб 10кг.			Смес от високоглютенови пшенични брашна с ръжена закваска за производство на традиционни италиански чиабатобразни хлябове и хлеботорения. Традиционен италиански хляб мама чиабата за всекидневната маса. Доза : САМО 5% върху брашното. Препоръчваме брашно ЛИМНОС (семolina)	- тънка гладка здрава кора - много мека вътрешност с големи шупли. - богат вкус и аромат с отлична визия - не се рони и има дълга трайност САМО 5% върху брашното. Гледайте филм/рецепта : https://youtu.be/-la9ll0v7pY	12,50лв./кг. – 6,39€ <i>Kegan</i>
<u>210370</u>	ГРАНОПАН ЧИАБАТА 10% Чиабата изделия швейцарски хляб 15кг.			GRANOPAN CIABATTA е идеална база за производство на вит швейцарски хляб и традиционна италианска чиабата. Основа за създаване на голямо разнообразие от сладки и солени закуски. Идеален продукт за технология на бавна ферментация.	-с брашно от твърда пшеница -с натурален пшеничен квас -доза: само 10% -голяма трайност на крайните изделия -бързо и стабилно производство с всичките методи: пряк способ, полуизвечен пресен и полуизпечен замразен.	17,58лв./кг. – 8,99€ <i>Kegan</i>
<u>210316</u>	АЛМКРУСТЕ 20% Алпинки хляб 25кг.			Традиционен планински пшеничен централноевропейски хляб с кисело мляко и натурална закваска от кисело мляко. Доза : 20% върху брашното. Препоръчваме брашно СУПЕР СИЛНО, ФАРИНА, ЛИМНОС или по вас избор.	Много вкусен хляб основан на млечно кисели ферментирани дрожди с много стабилна, здрава вътрешност (70% вода) и хрупкава ароматна кора. Гледайте филм/рецепта : https://youtu.be/azugwAcJWGM	12,88лв./кг. – 6,58€ <i>Kegan</i>
<u>210311</u>	ПЪЛНОЗЪРНАТА ФОНД МУЛТИСЕРЕАЛ 15% 10к.			Основа с трици за приготвяне на пълнозърнести хлебни изделия, хлябове и хлеботорения като тостове, франзели и др. Основна доза : 15% върху брашното.	Състав: трици от пшеница, ръжени снежинки, снежинки от овес, пшенично малцово брашно, аскорбинова киселина, ензими. e-free продукт БАЗА ЗА ПЪЛНОЗЪРНЕСТИ ИЗДЕЛИЯ	8,67лв./кг. – 4,43€ <i>Kegan</i>

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ЕТНИЧЕСКИ ХЛЯБОВЕ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА Оригинални рецепти и вкусове	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
210308	ВЮЗЕЛБРОТ 20% Австрийски корен, планински хляб 25кг.			Пшенични брашна се срещат с ечемични и ръжени малцови брашна за производство на селски планински австрийски хляб. 	База/тесто с 80% вода .много гъвкава и мека структура за много ароматен вкусен хляб. много добра база/тесто за хлеботворения и закуски с голяма трайност. Примерна доза за хляб : 1к. вюзелброт, 4к. брашно 100гр. мая, 4к. вода За гризини , закуски и други хлеботворения обърнете се към презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ.	10,59лв./кг. – 5,41€ <i>Vegan</i>
210317	СКАНДИНАВСКИ 100% МНОГОЗЪРНЕСТ НОРДЛАНДЕР 25кг.			Готова смес за скандинавски хлябове (над 65% семена). Слънчогледови семена, ръжено, пшенично брашно, лупина ,малцов екстракт от ечемик.	Много бързо и стабилно производство, над 10% фибри, голяма трайност. Примерна доза за хляб : 10кр.нордландер , 200гр. мая, 6,3к. вода За гризини и други хлеботворения обърнете се към презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ.	9,34лв./кг. – 4,77€ <i>Vegan</i>
210315	ФРЕНСКИ СЕЛСКИ 10% МАТРЕДЖИН 25кг.			Пшенични брашна от зародиш и пшенична закваска оформят специален смес за производство на традиционна френска багета	Само 10% върху брашното и 60% вода осигуряват винаги стабилно качество на традиционни френски багети. Примерна доза за хляб : 2к. метраджин, 9к. брашно 150гр. мая, 6к. вода. Обърнете се към презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ.	9,78лв./кг. – 5,00€ <i>Vegan</i>
210324	ФРЕНСКА БАГЕТА ЛАПЕТРИШЕ 10% малцов- „на дърва“ 25кг.			Пшенични брашна и малцови пшенични брашна оформят идеален смес за френска багета с лек малцов натурален аромат, като печене на дърва.	Само 10% върху брашното и 70% вода осигуряват винаги стабилно качество на традиционни френски багети и аромат като печене на дърва. Гледайте филм/рецепта : https://youtu.be/Ov71GYvZ8nk 	11,64лв./кг. – 5,95€ <i>Vegan</i>
210327	ПАНОМАИЗ 100% ИСПАНСКИ ЦАРЕВИЧЕН 10кг.			Готова смес за царевичен хляб, гризини и царевични хлеботворения с бейби царевични зърна и слънчогледови ядки. Много бързо и винаги стабилно производство. Много здрава царевична структура, силен цвят и много приятен мирис.	Примерна доза за хляб : 5к.паномайз, 100гр. мая, 2,5к вода За гризини и други хлеботворения обърнете се към презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ. Гледайте филм/рецепта : https://youtu.be/HxYkRDLgnY0 	9,83лв./кг. – 5,02€ <i>Vegan</i>

МАЙЗАНО ГРАНОПАН - царевичиното злато

210353

МАЙЗАНО ГРАНОПАН 50%

С ГРАНОПАН МАЙЗАНО може да произведете всеки вид хлябно изделие или хлеботорение със силен царевичен характер: хлябове, хлебчета за сандвичи, багети, тостерни хлябове, гризини, гевреци, баници, царевични snack-ове! Гранулираните царевични частици в смес с слънчогледови семена създават неповторим златен много привлекателен нюанс във всичките изделия произведени с ГРАНОПАН МАЙЗАНО а много специалната подправка „майзано спейсиз“ осигурява много характерен и лек пикантен нюанс. Без „Е“, чист етикет.

20,40лв/кг. – 10,43€
без ДДС



от 100% натурални продукти (чист етикет)

МАЙЗАНО СПЕЙС

Много специална обработка на царевични гранули + Цели слънчогледови семена, първо качество + Много специален смес от подправки = **МАЙЗАНО СПЕЙС**

МАЙЗАНО СПЕЙС

къри,
кориандър,
куркума,
горчица,
сух грах,
чили,
тилчец-сминдух,
кимсион,

джинджър,
копър,
пипер,
чесън,
сол,
оризово брашно
лют червен пипер



В днешно време клиентите очакват, че през целия ден се предлага пресен хляб на фурна. Сега можете да се възползвате от това и да следвате тенденцията за печене в магазина. С Granoran Grand Village и неговия патентован от Agrano метод "Bready - метод" и с АМБЕР / КРЕДИН (ръжено-пшеничен), можете да предлагате пресен хляб на фурна и други печива, произведени на място, пресни приготвени от вас.

ПРЕДИМСТВАТА за ВАШИЯ ОБЕКТ

- Иновация: директно от хладилник в фурна
- Идеален метод за всяка пекарна
- Винаги свеж и пресен хляб с тънка хрупкава коричка
- Неограничени възможности за пълнежи на момента.

- Делите от оформеното тесто и без ферментация, печете
- Бързо, лесно и стабилно производство.
- Богат малцов натурален вкус с пухкава структура.
- Подходящ за продажба на тесто.

Код 210352 / Цена 20,45лв./к. - 10,45€

СЕЛСКИ ХЛЯБ ГРАНД ВИЛАДЖ 25%

тестото се ферментира бавно В ХЛАДИЛНИКА (+5Co)
и се ползва когато ви трябва до 72 часа.

БЕЗ НУЖДА ОТ ВТАСВАТЕЛ.

Състав: брашно от ПШЕНИЦА, пшеничен малц, ечемично малцово брашно, морски сол, пшеничен глютен, пшенична закваска, аскорбинова киселина, пшенични ензими.

Код 210383 / Цена 11,25лв./к. - 5,75€

СЕЛСКИ ХЛЯБ АМБЕР - КРЕДИН 20%

тестото се ферментира бавно В СТАЯТА (+18-22Co)
и се ползва когато ви трябва до 14 часа.

БЕЗ НУЖДА ОТ ВТАСВАТЕЛ.

Състав: пшенично брашно, пшеничен глютен, сол, пшеничен квас на прах, декстроза, малцово ечемично брашно, малцово ръжено брашно, малцово пшенично брашно, ръж, аскорбинова киселина, натурални пшенични ензими

ГРАНД ВИЛАДЖ
винаги селски
винаги топъл



АМБЕР КРЕДИН
винаги селски
винаги топъл



НОВО

МАЛЦОВ ТРАДИЦИОНЕН ХЛЯБ "РУСТИК"



Пшенично и малцово брашно, заедно с ръжена натурална квас без никакви допълнителни съставки, образуват готова комбинация от брашна за пряко ползване, само с добавяне на вода и мая.

Не съдържа подобрители и „е“

Няма нужда от добавяне на подобрители, ензими или стабилизатори.

<https://www.youtube.com/watch?v=FQm56kySgMY>



Много бързо производство
с винаги стабилни резултати
превъзходен вкус за:

- чабата рустик
- всекидневен хляб
- хлебче за сандвичи
- гризини рустик
- фокача, багелс и snackове
- традиционни хлеботворения

МНОГО БОГАТИ
НАТУРАЛНИ АРОМАТИ НА КВАС

ИЗЕНАДВАСТИ РЕЗУЛТАТИ
ПРИ ПОЛЗВАНЕ НА БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ

<https://www.youtube.com/watch?v=FQm56kySgMY&t=10s>

МАЛЦОВ РУСТИК 15к.

КОД 210364

Цена без ДДС

7,83лв./к. - 4,00€

НОВО



СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ХЛЕБОТВОРЕНИЯ "МЕДИТЕРАНЕАН"

ИДЕАЛНА ПРОПОРЦИЯ ОТ:

30% пшенично брашно

15% брашно силен на глютен

15% царевица гранулирана

10% слънцоглед семена

10% ленено семе

6% сушени домати

2% рапично олио

1% сушен чесън

1% сушен лук

<1% босилек, риган,

<1% дафинови листа

<1% пипер, индийско орехче

<1% куркума

1,1% сол

Ползвате от 5% до 40% смес „МЕДИТЕРАНЕАН“
върху брашно „ЛИМНОС“ или друго брашно
за да получите традиционни хлябове
с характерни аромати и вкус на
средиземноморие.

Идеални резултати по бавна ферментация.
Огромна гама от хлеботворения и snacks.

Код 210366

„МЕДИТЕРАНЕАН“ 5-40%

Цена без ДДС 20,59лв./к. - 10,53€

НОВО



МНОГОЗЪРНЕСТИ ХЛЯБОВЕ

МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ не означава хляб с много зърна както много потребители си мислят, а хляб със смес от различни видове брашна (ръж, пшеница, царевица, ечемик, овес, сусам, твърда пшеница, просо и др.)

Комбинацията на брашната от различните тези зърна, образуват изключително здравословна смес от брашна, с много високи вкусови качества. Различния начин на смилането на зърната на всяка от тези култури и добавянето на различни цели зърна и трици образуват неповторими смеси които не може сами да оформим, не само защото е трудоемко и неизгодно, но най-вече защото няма в пазара желаната кокометрия от всяко зърно, за да се оформят смесите от МНОГОЗЪРНЕСТИ БРАШНА които специализираните немски мелница КОМПЛИТ предлагат.



Във всяка зърнена култура природата включва различни хранителни и здравословни способности, различни вкусови качества, различни и неповторими възможности за човешкото развитие. В хлябовете „МНОГОЗЪРНЕСТИ ТРАДИЦИОННИ, ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ“ които купихте, комбинирахме природните възможности, оформяйки много вкусни многозърнести хлябове с МНОГО ВАЖНИ И ХАРАКТЕРНИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ СПОСОБНОСТИ :

1. извор на енергия

Многозърнестите хлябове, покриват 50% от нужните въглехидрати за нормалното развитие на човешкия организъм.

2. условие за диета

Една филийка многозърнест хляб включва само 80 калории и едновременно създава чувство за наситеност намалявайки апетита.

3. богат на разтворими фибри

Многозърнестия хляб съдържа два пъти повече фибри (6,6%) в сравнение с обикновения хляб осигурявайки правилно действие и работа на храносмилателната система, предпазвайки от рак и други болести.

4. големи антиоксидантни способности

100гр. многозърн. хляб, покрива 35% от антиоксидантните нужди за нормалното развитие на човешкия организъм. (100гр. хляб = 1421 единици ORAC.)

5. развива и запазва костната система

Многозърн. хляб съдържа 8 пъти повече калций отколкото пълнозърнестия хляб

6. пази от анемия и съхранява зрението

Многозърн. хляб съдържа желязо (3mg/100g) и фосфор (130mg/100g).

7. контролира кръвното налягане

Многозърн. хляб съдържа 50% по-малко натрий от пълнозърнестия хляб, факт който регулира решително кръвното налягане на човешкия организъм.

8. запазва нервната система

Многозърнестия хляб съдържа тиамин -B1 (0,34mg/100g).

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	МНОГОЗЪРНЕСТИ ХЛЯБОВЕ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>210325</u>	МНОГОЗЪРНЕСТ СИКСГРИН 35% 10кг			Готова смес от 6 вида зърна : пшеница, ръж, ечемик, овес, просо, сусам. Цялата природа в едно!	Много бързо и винаги стабилно производство на многозърнест хляб със неповторим вкус и аромати. ползваме 35% върху брашното Гледайте филм/рецепта: https://youtu.be/bJA3Y5hN868	9,86лв./кг. - 5,04€ <i>Vegan</i>
<u>210367</u>	МНОГОЗЪРНЕСТ ДЕСЕТ ЗЪРНА 30% 20кг.			Готова смес от 10 вида зърна : пшеница 20%, ечемик 10%, слънчоглед 9%, лен 8%, лупина 7%, тъквени семки 6%, сусам 5%, ръж 4%, овес 3%, просо, Цялата природа в едно!	Много бързо и винаги стабилно производство на многозърнест хляб с вкусове и здравословни характеристики . ползваме 30% върху брашното	16,05лв./кг. - 8,20€ <i>Vegan</i>
<u>210312</u>	МНОГОЗЪРНЕСТ КРАФТБРЕД 50% 10кг.			Многозърнест, ръженопшеничен със слънчоглед , соеви брашна, трици и ръжена закваска.	Богат на ръжени натурални аромати бързо и стабилно производство. Ползваме 50% върху брашното КРАФТ БРЕД може да се ползва вместо продукта МАЛЗКОРН което не се произвежда вече	10,91лв./кг. - 5,58€ <i>Vegan</i>
<u>210323</u>	МНОГОЗЪРНЕСТ КЕРНЕРКРУСТЕ 50% 25кг.			Готова смес от 10 вида зърна : овес, пшеница, слънчоглед, ленени семена, лупина, ечемик, грах, ръжена закваска, сол.	Готова смес от 10 вида брашна : готов за ползване с много богат многозърнест и висококачествен вкус, аромат и структура. Ползваме 50% върху брашното. Съдържа сол и затова, в рецептите добавяме сол по желание.	
<u>210328</u>	МНОГОЗЪРНЕСТ 287.25 50% 25кг.			Готова смес за многозърнест тиквени хлябове (15% тиквени семена). Пшеница, ръж, лупина, ечемик, ленени тиквени и слънчогледени семена.	Много бързо и стабилно производство, специален тиквен вкус и аромат, много здрава структура. Ползваме 50% върху брашното	11,49лв./кг. - 5,87€ <i>Vegan</i>
<u>210310</u>	МНОГОЗЪРНЕСТ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХОЛГРЕИН 100% 25кг.			Ръженопшенична пълнозърнеста смес с овес, ленено семе, ечемични снежинки , ръжена натурална закваска и др. готова за употреба.	Изключително богат вкус и аромати. Поема 74% вода. Бързо производство и винаги стабилен резултат. Много малко глутен по природа.	9,07лв./кг. - 4,64€ <i>Vegan</i>

БУРГЕРИ - ХЛЕБЧЕТА ЗА САНДВИЧИ

K1 - 21/02

За историята на бургерите, меките хлебчета за сандвичи (банс)и за тостерните хлябове са публикувани десетки статии и има богата информация за причините които повлияха за налагането на този тип артикули в съвременното общество. Съвременния начин на живот изисква тип бързо хранене здравословно, много бързо смилаем, мек и приятен на вкус. Меко хлебче, без кора за да бъде бързо и лесно смилаем, с мека однородна вътрешност за да се хомогенизира много бързо в устата, в лесно-преносима форма, така че едната ръка да е свободна и другата много бързо да обслужва нуждата на snack / бързо хранене.

За да се покрие необходимостта за изделия с тези предимства АЛМА ЛИБРЕ, разработи и предлага серия с рецепти основани на :

- качествени правилни брашна
- натурални хлебни ензими
- подходящи мазнини
- правилни процедури

Героят за успешни :

- BUNS/ХЛЕБЧЕ ЗА САНДВИЧ
- BURGER/САНДВИЧ ЗА БИФТЕЦИ
- HOT DOG/ХЛЕБЧЕ ЗА ХОТДОГ
- TOAST/ТОСТЕРЕН ХЛЯБ

Vegan

**BUNS
ХЛЕБЧЕ
ЗА
САНДВИЧ**



**BURGER
САНДВИЧ
ЗА
БИФТЕЦИ**



**HOT DOG
ХЛЕБЧЕ
ЗА
ХОТДОГ**



**TOAST
ТОСТЕРЕН
ХЛЯБ**



Само 10% върху брашното от продукта
„БАНС-БУРГЕР- ХОТДОГ-ТОСТ 10%“
код 210351

е достатъчно за крайни продукти с:

- много тънка мека кора
- пореста, однородна, гъбеста вътрешност
- здрава структура с еластичност
- много лек и приятен вкус
- здравословен и ароматен резултат
- голяма трайност (без консерванти)

КОД 210351

ТОСТ / БУРГЕР 10%

ЦЕНА БЕЗ ДДС 11,79лв без ДДС - 6,03€

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	СПЕЦИАЛНИ СМЕСИ ЗА ХЛЯБОВЕ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>210355</u>	ПАНЕМАГИЯ 20% Смес за традициони хлябове 12,5к.			Оригинален традиционен хляб с планински характер Широка употреба: чиабата, френзела, багета и др.	Много силни аромати, „отворена структура“, тънка хрупкава кора Богат вкус, РУСТИК визия Бързо и винаги стабилно производство. МНОГО ГОЛЯМА ТРАЙНОСТ https://youtu.be/JJRElhmk8HK https://www.youtube.com/watch?v=z9HGye34Ay8	10,92лв/к. - 5,58€ <i>Vegan</i>







ПАНЕМАГИЯ

Магия на традиционния вкус! (код 210355)

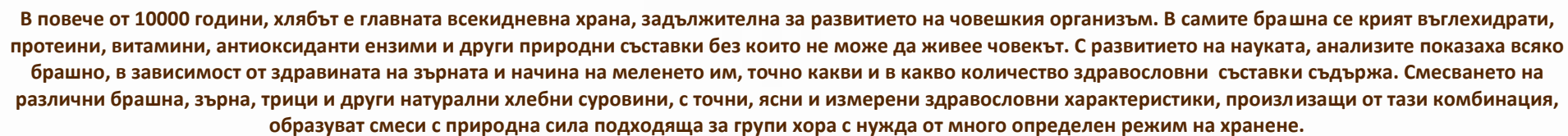
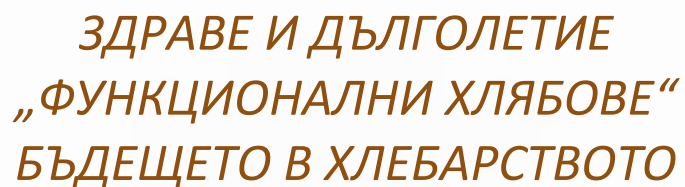
- Оригинален традиционен хляб с планински характер.
- Подходящ за различни употреби като средиземноморски или балкански хлябове, френски селски по бавна ферментация, чиабата, багета, фокача, маслинов хляб, хляб на овчаря и др.
- Много силни аромати, „отворена структура“, тънка и хрупкава кора.
- Богат вкус и РУСТИК визия
- Бързо и лесно производство
- Много голяма трайност.

Опаковка 12,5кг. или 3кг.

ОПАКОВКА : чувал 12,5кг. или 3кг.







От тази нужда се появиха, така наречените в Европа, „ФУНКЦИОНАЛНИ ХЛЯБОВЕ“, т.е. хлябове с много точни, измерими и сертифицирани здравословни характеристики. Спортисти, диабетици, потребители със сърдечни или стомашни проблеми и т.н. вече имат хляба си. АЛМА ЛИБРЕ, съвместно с „АТИНСКИЯ гастрономичен център СТЕЛИОС КАНАКИС“, заедно с световноизвестни мелници оформихме и ви предлагаме серия от ФУНКЦИОНАЛНИ ХЛЯБОВЕ с изключителни природни вкусове и аромати.

K1 - 21/02



ГРАНОПАН: многозърнест хляб ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДЖИФИЛ



ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДЖИФИЛ

се срещат в идеална пропорция в хляба „ГРАНОПАН ЕЛДА-ПРОСО“ осигурявайки:

Много ароматен многозърнест хляб, с лек орехов вкус без алергени от ядки.

Здравословен хляб основан на супер-храни ЕЛДА и ПРОСО, иновация в трапезата ви.

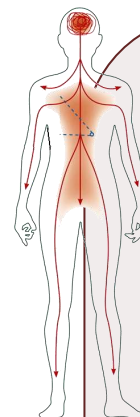
С „ГРАНОПАН ЕЛДА-ПРОСО“ произвеждаме голяма гама от хлебни изделия, иновационни без конкуренция с достойни качества за по високи продажни цени.

Покрива нуждите на съвременни потребители търсещи природни вкусове, аромати и здравословни качествени показатели. Бързо и лесно производство.

Код 210354 „ГРАНОПАН ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДИФИЛ“ 50% 15к. цена 18,35лв./к. - 9,38€

Код 380275 „ГРАНОПАН ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДИФИЛ“ 50% 3к. цена 18,90лв./к. - 9,66€

ХЛЯБ МНОГОЗЪРНЕСТ „ЗДРАВЕ И ФИНЕС 50“ с ГЛИКЕМИЧЕН ИНДЕКС 54, ЗА ДИАБЕТИЦИ И ДИЕТА



Хлябът с нисък гликемичен индекс (LGI 54) е много вкусен многозърнест хляб, здравословен, подходящ за потребители с проблеми на кръвната захар и хора спазващи диета за сваляне на килограми. Храните с нисък гликемичен индекс (под 55) гарантират за нормалното развитие на организма и създават условия за сваляне на килограми и здравословен начин на живот. Занаятчийското майсторство среща специфичните брашна на хляба „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“ и без чужди примеси осигурява вкусен многозърнест хляб с ГЛИКЕМИЧЕН ИНДЕКС 54.

СЪСТАВ: Пшенично брашно, слънчоглед, ленено семе, пшеничен глютен, тиквени семки (чистота 99,9%), снежинки от овес, ръжено брашно, захар, пшенична суха закваска, пшенични трици, сол, емулгатори: E472e, слънчогледов лецитин. Аскорбинова киселина, ензими.

Видео-рецепта

https://youtu.be/_HWFe3pQ16o



**МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ 20кг,
„ЗДРАВЕ И ФИНЕС“ 50%**
Код 210333 20к. Цена 12,11лв./кг. без ДДС - 6,19€
Код 380250 20к. Цена 12,47лв./кг. без ДДС - 6,37€

Vegan

КАКВО ЗНАЧИ ГЛИКЕМИЧЕН ИНДЕКС 54 :

Почти всички храни, съдържат въглехидрати. Те са крайно необходими за човешкото развитие. Въглехидратите на храните се разграждат от организма освобождавайки глюкоза в кръвта. Глюкозата, благодарение на хормона инсулин влиза в мускулната човешка система и осигурява ЕНЕРГИЯ и ЖИВОТ за организма. Храните които имат гликем. индекс над 55 действат МНОГО БЪРЗО и освобождават количества глюкоза които организмът не успява да усвои. Създава се хипергликемия. Тогава се получава хипертония и за много кратко време се произвежда свръх енергия която много бързо се изхвърля, уморява човека и създава поредица от сърдечни и други болести. Разпадалия се организъм свиква на този начин на живот и търси отново бърза енергия, която намира отново в храни с висок гликем. индекс (над 55), факт който води до НАПЪЛНЯВАНЕ. Така се обяснява причината заради която им се спи на децата по време на урок като се хранят с количества закуски с глик. индекс над 55 и защо искат отново да се хранят с такива храни. Една ябълка или лек вкусен сандвич с „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“ ще осигури глик. индекс БАВНА СКОРОСТ за усвояване на захарите и в резултат на това нормално здравословно хранене, намаляване на апетита и сваляне на килограми.

Хранене с храни под 55 гликем. индекс е съвременен здравословен начин на живот и съвет на всички лекари и диетолози.

За хора които страдат от диабет и организмът им не може да произведе достатъчно количества инсулин, техните лекари оформят конкретни диети като определящото е гликемичния индекс на всяка храна. За диабетиците хлябът „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“ има огромна стойност.

ХЛЯБ МНОГОЗЪРНЕСТ „ФИТНЕС ДИНКЕЛ ПРОБОДИ 100“ С МНОГО МАЛКО ВЪГЛЕХИГРАТИ, ЗА СПОРТИСТИ И ДИЕТА



80% по-малко въглехидрати
60% по-малко захари
60% повече протеини
59% повече фибри
14 пъти повече Ω-3

Състав: пшенични протеини, соево брашно, ленени семена, слънцогледени семена, едро смляна соя, сусам, жълто ленени семена, пълнозирнесто пшенично брашно динкел, ябълкови фибри, пшенични трици, суха пшенична динкелова закваска, сол, ечемичен малц, подправки.

Видео-рецепта
<https://www.youtube.com/watch?v=5iOJM0R3sak>



**МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ 25кг.
„ФИТНЕС-ПРОБОДИ“ 100%**

Код 210344 25к. Цена 12,61лв./кг. без ДДС - 6,45€
Код 380140 3к. Цена 12,99лв./кг. без ДДС - 6,64€

Vegan

ВЪГЛЕХИДРАТИ-ХЛЯБ-ЧОВЕК-ЗДРАВЕ

Въглехидратите са захари (глициди) и се намират почти във всички храни под форма на монозахариди (глюкоза, фруктоза и др.), или полизахариди (нишесте, целулоза и др.) Въглехидратите които получава човекът от храните се превръщат в глюкоза. Освобождаването на глюкозата в кръвта дава възможност да функционира като временен енергиен резерв за покриване на непосредствените гликозни нужди. Тялото компенсира увеличение на кръвната захар със секречия на инсулин от панкреаса. По статистики, въглехидратите които получава средния потребител всеки ден са около 45-60% от общите дневни калории които получава. **По-малко въглехидрати означава по-малко калории, по- диетични храни.**

ДИЕТА С ХРАНИ С МАЛКО ВЪГЛЕХИДРАТИ : 1.осигуряват до 3 пъти повече загуба на тегло в сравнение с диети основани на по-малко потребление на мазнини.

2.намалява нивата на триглицеридите 3.подобрява решително липидния профил

РЕЗУЛТАТ : УМЕРЕНО потребление на въглехидрати (главно захари) и замяната им с полезни мазнини е главна предпоставка за здравословно хранене и сваляне на килограми. Това не означава да спрем потреблението на храни с въглехидрати, а означава избор на храни с балансирани въглехидрати както са пълнозърнестите хлябове или други хранителни продукти. **ХЛЯБЪТ ПРОБОДИ** е идеален за това.

МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ С ЧИА „ЗДРАВЕ И СИЛА 50“ БОГАТ НА ОМЕГА 3, ПРОТЕИНИ И ФИБРИ, КОНТРОЛИРА ХОЛИСТЕРОЛА



Superfood



Магически семена на бегачите.
Ценните семена, бяха лекарство за много
болести и ценна монета.

Семената ЧИА съдържат :

- 3 пъти повече желязо от спанака,
- 6 пъти повече калций от млякото,
- 2 пъти повече калий от бананите,
- 5 пъти повече магнезий от риба.

Извор на ОМЕГА 3 мастни киселини
съдържащ 1,33гр.%
а-линолеинова киселинност,
основен фактор за поддържане на
нормалните нива на холестерола.

МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ С ЧИА 10кг.

„ЗДРАВЕ И СИЛА“ 50% (КОМПЛИТ Германия)

Код 210337 25к. Цена 13,10лв./кг. без ДДС - 6,70€

Код 380267 3к. Цена 13,49лв./кг. без ДДС - 6,89€

Състав: гранулирана царевича, ръж, снежинки от картофи, семена чиа (salvia hispanica) 10%, суха ръжена закваска, сол, пшеничен глутен, ленено семе, пшеничен зародиш, тиквени семки на прах, тиквени семки начупен, растителни фибри, пшенични трици, ечемичен малцов екстракт, пшенично брашно, подобрител: аскорбинова киселина, ензими (endo-1,4-β-xylanase)

Видео-рецепта [ТУК](#)



МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ С ЧИА 10кг.

„ИНФИБРА“ 100% (МОЛИНО ДЕНТИ Италия)

Код 210379 10к. Цена 13,10лв./кг. без ДДС

3к. Цена 13,49лв./кг. без ДДС

Състав: Италианско меко пшенично брашно тип "1", смлян грис от твърда пшеница (семолина), смес от семена (11%) (семена от: чиа, слънчоглед, сусам, лен, тиква), овесени люспи (3%), суха закваска от мека пшеница, картофени люспи, препечен мек пшеничен зародиш, (инфибра), декстроза, малцово меко пшенично брашно, подправки (под 2%) аскорбинова киселина, ензими

Видео-рецепта [ТУК](#)

3,4% СЕМЕНА ЧИА В МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ОСИГЪРЯВАТ : (информация за здраве и качества, отворете [ТУК](#))

Поддържа холистирола в нормални нива: Хлябът ЧИА е природен извор на ОМЕГА 3 мастни киселини с около 3,4% семена ЧИА, съдържащи 1,33% гр. ALA (0,49гр./100kcal), (а-линолеинова киселинност), което играе решаваща роля за поддържане на нормални нива на холестерола в кръвта. Благотворните резултати се осигуряват с дневен прием на 2гр. ALA, които съответстват на консумация на 150гр. ХЛЯБ ЧИА в рамките на един разнообразен и балансиран начин на хранене и са задължителна предпоставка за здравословно хранене, **ИЗВОР НА ОМЕГА 3 МАСТНИ КИСЕЛИНИ**

Многозърнест много вкусен хляб: Хлябът „ЗДРАВЕ И СИЛА“ с ЧИА съдържа обработени брашна от: царевича, ръж, пшеница, ленени и тиквени семки, картофи, ечемик и осигурява всичките благословни приоритети на многозърнест хляб. (извор на енергия, условие за диета, антиоксидант, пази от анемия, запазва костната и нервната система, съхранява зрението.)

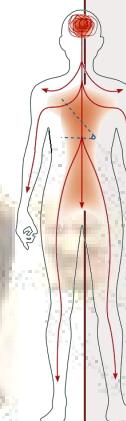
Богат на разтворими фибри: Многозърнестия хляб „ЗДРАВЕ И СИЛА“ с ЧИА съдържа два пъти повече фибри (около 6,8%) в сравнение с обикновения хляб, осигурявайки правилно действие и работа на храносмилателната система, предпазвайки от рак и други болести на стомаха и червата. **МНОГО БОГАТ ИЗВОР НА ЕНЕРГИЯ**

МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ „ЧИА - КИНОА“ 50

Superfood



Освен всичките здравословни характеристики от семената ЧИА описани за хляба „ЗДРАВЕ И СИЛА“ код 210337 семената КИНОА осигуряват:
желязо, магнезий, фосфор, Калий, цинк, тиамин и фолиева киселина



Състав: **рж**, гранулирана царевица, слънчогледови семки, картофени люспи, **рж**ена закваска на прах, семена от чиа (*Salvia hispanica*) (около 4,8%), сол, ленени семена, пшеничен **глютен**, ядливи пшенични **зародиш**, семена от киноа (около 3,3%), растителни влакна, брашно от тиквени семки, нарязани тиквени семки, пшенични трици, ечемичен малц, витамин С.

Видео-рецепта

<https://youtu.be/JJRElhmk8HK>



МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ С ЧИА – КИНОА 50%

Код 210357 10к. Цена 12,78лв./кг. без ДДС - 6,70€

Зк. Цена 13,16лв./кг. без ДДС - 6,73€

Vegan



НОВО

СЕМЕНА ЧИЯ (4,8%) и СЕМЕНА КИНОА (3,3%) в комбинация с ржжен квас, царевични бейби зърна, слънчогледови лененеи и тиквени семена, снежинки от картофи и ечемичен малц образуват иноваторска многозърнеста смес за много вкусен хляб със специални здравословни характеристики. Поддържа холистирола в нормални нива, извор на протеини, нормално развитие на косната система, ИЗВОР НА ОМЕГА 3 МАСТНИ КИСЕЛИНИ, Богат на разтворими фибри, **МНОГО БОГАТ ИЗВОР НА ЕНЕРГИЯ**. Многозърнест много вкусен хляб.

ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ДИНГЕЛ „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ 100“ МНОГО БОГАТ НА ПРОТЕИНИ И ФИБРИ (11,5%) ПОМАГА РЕШИТЕЛНО ХРАНОСМЕЛЯНЕТО



Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ е изключително вкусен, с много голяма трайност благодарение на качеството на брашното и абсорбцията на влагата в него. Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ от 100% пълнозърнест ДИНГЕЛ се предлага почти във всички европейски сладкопекарни под различни имена: „фараонски хляб“, „последната храна на Христос“, „Тракийски хляб“, „хлябът на безсмъртието“, „вашия ДИНГЕЛ“.

Състав: Едро натрошени зърна ДИНКЕЛ, пълнозърнесто брашно динкел, семена от слънчоглед, суха закваска от ДИНКЕЛ, ябълкови фибри, сол, стабилизатор E412.

Видео-рецепта
<https://www.youtube.com/watch?v=hdYZIOJR-YI>

ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ДИНГЕЛ 25кг. „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ 100%

Код 210335 25к. Цена 9,81лв./кг. без ДДС - 5,01€
Код 380252 3к. Цена 10,10лв./кг. без ДДС - 5,16€

ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ДИНГЕЛ БРОТ 25кг. „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ 100%

Код 210349 25к. Цена 11,10лв./кг. без ДДС -- 5,67€
3к. Цена 11,43лв./кг. без ДДС - 5,84€

Vegan

ДИНГЕЛ/СПЕЛТА от семейството ЛИМЕЦ, 10000години история И ЗДРАВЕ :

Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ е от 100% пълнозърнести ДИНГЕЛ зърна (семеиство ЛИМЕЦ), заедно с ДИНГЕЛ триците. НАТУРАЛНА КВАС оформена от брашно ДИНГЕЛ, в комбинация с натурални ЯБЪЛКОВИ ФИБРИ, освобождават цялото природно величие на пшеницата ДИНГЕЛ и осигуряват ИЗКЛЮЧИТЕЛЕН ВКУС И АРОМАТИ. Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ носи всички здравословни характеристики на ПЪЛНОЗЪРНЕСТИТЕ хлябове и единични здравословни ДИНГЕЛ характеристики, както само майката земя може :
фибри 11,5% : Белите хлябове съдържат около 2,5%,_многозърнестите около 6-7%,_пълнозърнестите около 7-9%а ДИНГЕЛ „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ 11,5%. Неразтворимите фибри, помагат на храносмилането и са богати на китарен и пиктин. Те обхващат пространство в стомаха, създават чувство за наситеност, спират апетита, предпазват от рак и други болести на червата, намаляват риска от запек и премахват токсините.

Почти без глютен : Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ по природа включва много малко глютен, помага за диети и потребители с непоносимост към глютен. (Отбелязваме, че само 0,05% от потребителите имат реална непоносимост към глутена, целиакия)

Нисък гликоличен индекс (63). Двоен витамин А, В и Е Богат на калций, магнезий и фосфор. Повече енергия, отстранява депресия

КОД 210369

цена без ДДС
16,12лв/к. – 8,24€



СЪСТАВ:

пшенично брашно, овесени люспи,
слънчогледови семена, кубчета
ябълки, пълнозърнесто брашно от
ЛИМЕЦ, ленени семена, пшенична
закваска, глутен, ечемичен малц,
тиквени семки, органична
тръстикова захар, морска сол,
ацерола на прах подправки, ензими,
естествен аромат.

Многозърнест пълнозърнест „ФИТНЕС ЛИМЕЦ ХЛЯБ ацерола 50“

ПОВЕЧЕ ЕНЕРГИЯ
И УЕЛНЕС

с пълнозърнесто
брашно
ЛИМЕЦ



с ПЛОД АЦЕРОЛА
и ЯБЪЛКИ

видео/рецепта:

<https://youtu.be/Xvp99tIsGbA>

ИЗТОЧНИК НА МАГНЕЗИЙ: Магнезият е важен елемент за метаболизма. Допринася за нормалната функция на мускулите и нервната система и спомага за синтеза на протеини, помага за развитието на костите и зъбите.

ИЗТОЧНИК НА ПРОТЕЙНИ които помагат за увеличаване и поддържане на мускулна маса и поддържане на фитнес

ИЗТОЧНИК НА ХРАНИТЕЛНИ ФИБРИ, които допринасят за по-доброто функциониране на червата.

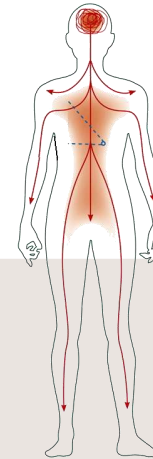
ИЗТОЧНИК НА ФОСФОР. С важна роля за здравето на скелета, фосфорът е основна съставка за съхранение и освобождаване на енергия.

МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ „СЕЛЕНО ВИТАЛ 50“ БОГАТ НА СЕЛЕН ПО ПРИРОДА – ФИБРИ 13%.



Код 210336
МАЛЦОВ ХЛЯБ 10кг.
„БЕЗ СОЛ“ 10%
Цена 14,05лв./кг. без ДДС - 7,18 €

Vegan



„СВОБОДНИ“ КРЪВОНОСНИ СЪДОВЕ С БЕЗСОЛЕН ХЛЯБ:

Солта е необходима съставка, за да се получи здрава структура във всяко тесто :

1. Солта в тестото, стабилизира развитието на глутена осигурявайки еластичност,
2. Солта регулира развитието на ензимите и регулира обема на хляба,
3. Солта подпомага за заключването на влагата в тестото осигурявайки по-дълга трайност на изделието,
4. Солта придава вкус на хлебните изделия.

Поради всичките тези причини прибавяме около 2% сол върху брашното на всяко тесто за хляб, осигурявайки вкус и необходимата структура.

Със сместа „ХЛЯБ БЕЗ СОЛ“ успяваме да запазим всичките тези структурни качества, осигурявайки висок вкус и качество.



СЕЛЕНО, американско брашно богато на селен по природа

1. СЕЛЕНО е активен антиоксидант и защитава изцяло човешкото тяло.
2. СЕЛЕНО нарушава процеса на канцерогенеза
3. СЕЛЕНО създава важни ензими, glutathione peroxidases, осигуряващи активна защита на клетките.
4. СЕЛЕНО насърчава правилното функциониране на щитовидната жлеза
5. СЕЛЕНО влияе решително върху „лайдиговите клетки“ (Leydig), които произвеждат тестостерон при мъжете.
6. СЕЛЕНО съдържа фибри 13%

Състав: Пшенично брашно богато на селен, зърна **пшеница**, едро смляно **лупино**, едра **ръж**, брашно **пшенично** финно смляно богато на селен, картофено нишесте E1414, набухватели : E450i, E500ii, E342i, суроватка, емулгатори: E472e, E472b, E475, E472a, **пшенично** нишесте, стабилизатори: E415, сол, аромати, декстрози,

Код 210309

МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ 25кг.

„СЕЛЕНО ВИТАЛ“ 50%

Цена 9,74лв./кг. без ДДС - 4,98€

„СЕЛЕНО ВИТАЛ“ американско брашно богато на селен по природа :

Европейската почва е сравнително бедна на селен, в сравнение с други страни, като Америка и Канада. Немската компания KOMPLET в собствени терени в Канада и Америка отглежда пшеница и произвежда брашно богато на СЕЛЕН по естествен път. Selen Vital 50 на KOMPLET е от това брашно, богато на СЕЛЕН, гарантирайки балансирано и здравословно хранене.

Американското брашно, което употребяват американците, е богато на СЕЛЕН по ПРИРОДА. Съдържа от 20 до 40 пъти повече селен в сравнение с Европейското производство на брашното.

Една филийка хляб „ЗДРАВЕ и СЕЛЕН“ осигурява 60% от необходимото количество СЕЛЕН за деня. Една филийка обикновен хляб не повече от 10%.

МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ „ФИБРАПАН 50“ БОГАТ НА ПРОТЕИНИ(13,4%), ФИБРИ (7,4%) И ФОСФОР (P) 80% ПО-МАЛКО ЗАХАРИ



Много вкусен всекидневен многозърнест хляб за цялото семейство :

- много богат на протеини 13,4%
- богат на фибри 7,4%
- изключително богат на фосфор
- 80% по-малко захари от пълнозърнести хлябове



Състав: брашно от ПШЕНИЦА, смлени снежини от РЪЖ, слънчоглед, трици от ОВЕС, трици от РЪЖ, пшеничен глютен, морска сол, суха пшенична закваска, ябълкови фибри, СУСАМ, ленени семена, аскорбинова киселина, пшенични ензими.

МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ „ФИБРАПАН“ 50%

Код 210350 20кг. Цена 15,82лв./кг. без ДДС - 8,09€

Код 380273 3кг. Цена 16,26лв./кг. без ДДС - 8,33€

Vegan

МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ФИБРАПАН - ЗДРАВΟΣЛОВНО ВСЕКИДНЕВНО ХРАНЕНЕ, ЗА ЦЯЛОТО СЕМЕЙСТВО :

FIBRAPAN е изключително вкусен многозърнест хляб с хранителни ползи, които ще ентусиазират цялото семейство. Той е източник на протеини (1), хранителни фибри и фосфор (2) и има много ниско съдържание на захар (80% по-малко захар от пълнозърнестите хлябове*). FIBRAPAN е създаден, за да отговори на съвременните хранителни нужди на деца и възрастни покривайки напълно ежедневните нужди за пълноценно, здравословно хранене.

- (1) Те помагат за поддържане и увеличаване на мускулната маса, както и за поддържане на нормално състояние на костите.
- (2) Той помага да се поддържа нормалното състояние на костите и зъбите, нормалното функциониране на клетъчните мембрани и метаболитичните процеси, при производството на енергия.

МНОГОЗЪРНЕСТ РЪЖЕН ВСЕКИДНЕВЕН ХЛЯБ „ВИТАЛ 50“ ВИСОКОПРОТЕИНОВ С РЪЖЕНА ЗАКВАСКА ВКУСЕН С МНОГО ГОЛЯМА ТРАЙНОСТ

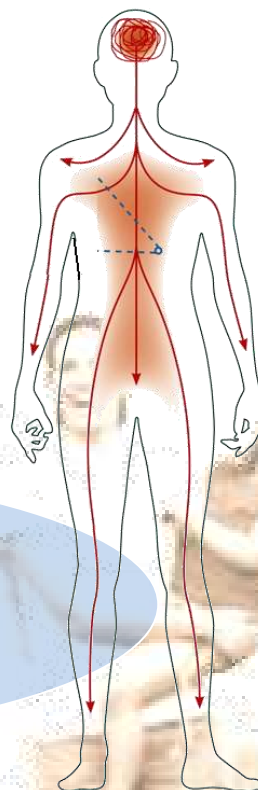


МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ „ВИТАЛ“ 50%

Код 210343 25кг. Цена 11,74лв./кг. без ДД - 6,00€

Код 380139 3кг. Цена 12,09лв./кг. без ДД - 6,18€

Vegan



Пухкави многозърнести
хлебни изделия и хлеботорения
с ГОЛЯМА ТРАЙНОСТ, ПРЕВЪЗХОДЕН ВКУС
и всички характеристики
на многозърнести хлябове :

1. извор на енергия
2. условие за диета
3. богат на разтворими фибри
4. големи антиоксидантни способности
5. развива и запазва костната система
6. пази от анемия и съхранява зрението
7. контролира кръвното налягане
8. запазва нервната система

Състав: Пшенично брашно, овесени трици, овесени фибри, пшеничен глутен, сушени мед, слънчогледови семки, сол, сусам, ечемичен малц, декстроза, DATEM (киселина тартар), подправки, обезмаслени соево брашно с лецитин, канела, екстракт от ечемичен малц, аскорбинова киселина (витамин С, частично хидрогенирано соево масло), L-цистеин, ензими

МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ВИТАЛ - ЗДРАВΟΣЛОВНО ВСЕКИДНЕВНО ХРАНЕНЕ, ЗА ЦЯЛОТО СЕМЕЙСТВО :

МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ не означава хляб с много зърна както много потребители си мислят, а хляб със смес от различни видове брашна (ръж, пшеница, царевица, ечемик, овес, сусам, твърда пшеница, просо и др.)

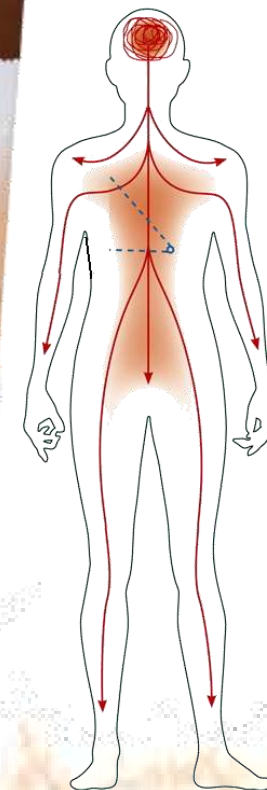
Комбинацията на брашната от различните тези зърна, образуват изключително здравословна смес от брашна, с много високи вкусови качества. Различния начин на смилането на зърната на всяка от тези култури и добавянето на различни цели зърна и трици образуват неповторими смеси, които не може сами да оформим, не само защото е трудоемко и неизгодно, но най-вече защото няма в пазара желаната кокометрия от всяко зърно за да се оформят смесите от МНОГОЗЪРНЕСТИ БРАШНА, които специализираните немски мелница КОМПЛИТ предлагат.



МНОГОЗЪРНЕСТ 100% БИО-ХЛЕБНА ОСНОВА



МНОГОЗЪРНЕСТ 100% БИО-ХЛЕБНА ОСНОВА
 Код 210121 25к. Цена 17,20лв./кг. без ДДС - 8,79€
 Код 380218 3к. Цена 17,71лв./кг. без ДДС - 9,06€



МНОГОЗЪРНЕСТ 100% БИО-ХЛЕБНА ОСНОВА - ЗДРАВΟΣЛОВНО ВСЕКИДНЕВНО ХРАНЕНЕ, ЗА ЦЯЛОТО СЕМЕЙСТВО:

Сертифициран смес от 100% БИО съставки. Био брашна, БИО семена, БИО закваска.

Основа за многообразни БИО хлебни изделия с изключително високи вкусови и хранителни качества за потребители със специални изисквания и начин на живот.

Следете съвременните тенденции и покривайте специалните нужди на съвременните потребители

РОЖКОВ хлеботорения / CAROB 50

Средиземноморски здравословни

СУПЕРФУД – АНТИСТРЕС хлебни изделия



Superfood

Рожкови хлеботорения

Код 210356 15к. 9,10лв./без ДДС - 4,65€

Код 380282 3к. 9,37лв./без ДДС - 4,79€



Пухкав РОЖКОВ хляб
хлебни изделия, снаскове, гризини
както и сладки теста (кейкове, пандишпани и др):

1. много вкусни, пухкави и свежи изделия с впечатляваща визия и приятна природна сладост.
2. Високи хранителни стойности
3. много приятен рожков аромат и вкус.
4. Исклучителна „шоколадова“ визия
5. Хрупкава кора и пухкава вътрешност
6. Бързо и винаги стабилно производство
7. Дълга трайност

ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ на рожковото брашно:

- 1.Извор на протеини
- 2.20% разтворими фибри
- 3.Извор на магнезий, калций, мед и манган
- 4.Ниско съдържание на въгледидрати
- 5.съдържа само 1% мазнини.
- 6.Силен природен антиоксидант,
7. СИЛНИ антибактериални свойства
- 8.Антистрес: засилва нервната система
- 9.Богат на витамин В1 и В6
- 10.Не съдържа натрий
- 11.Без глутен, без кофейн без тирамин

Състав: Пшенично брашно, рожково брашно 14%, меласа, калциев карбонат (Е170) , емулгатор Е472е, витамин С (Е300), ензими

КРАТКА ВИДЕО-РЕЦЕПТА:<https://youtu.be/KCKKQqKX440>
МАРКЕТИНГОВ АНАЛИЗ: <https://youtu.be/JJRElhmk8Hk>

ЗДРАВΟΣЛОВЕН ВСЕКИДНЕВЕН ХЛЯБ, ЗА ЦЯЛОТО СЕМЕЙСТВО :

РОЖКОВИЯ ХЛЯБ CAROB50, е основан на рожково брашно (14%). Като заместител на какао осигурява изключителни здравословни характеристики и много приятна шоколадова визия БЕЗ никакви негативи. Леко изпечени и смлени плодове от рожково дърво съдържат природни монозахариди, полезни за организма.

ОБОГАТЯВАНЕ НА ГАМАТА, РАЗНОВИДНОСТ С ИЗКЛЮЧИТЕЛНА ВИЗИЯ, НЕПОВТОРИМИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ, ИЗКЛЮЧИТЕЛЕН ВКУС И АРОМАТИ





БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО ФИНАКС

ЕДНО СПЕЦИАЛНО БРАШНО ЗА СПЕЦИАЛНИ ХОРА

Глутенът е природен протеин (смес от белтъци), който се съдържа главно в жито, ечемик и ръж и по -малко в други житни култури.

Както всеки протеин, така и глутенът е крайно необходим за нормалното развитие на човешкия организъм.

С цел намаляване на килограми или по други причини, често лекарите дават специални диети към пациентите си с малко протеини или без протеини за известно време.

Тези потребители имат нужда от крайни продукти качествени и вкусни, произведени от безглутенови суровини.

С 100% безглутеновото брашно ФИНАКС може да произведем десетки безглутенови крайни изделия :

Хлябове, сандвичи, хлеботорения, пици, гризини, бисквити, браунис, кукис, мъфини, кейкове и много други.

За рецепти и приложения, се обърнете към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ.

Ето няколко рецепти на АЛМА ЛИБРЕ, с ФИНАКС и безглутенови суровини :

Код 330122 ФИНАКС 3к.
100% БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ
Цена: 19,10лв./к. без ДДС - 9,76€



ВНИМАНИЕ : Генетично, една изключително малка част от населението (по малко от 0,5%) не понасят глутен. Това е автоимунното заболяване „глутенова ентеропатия“ (цъолиакия) и консумация на храни дори и с малко количество глутен води до хроничното възпаление на тънкото черво с дискомфорт и доста големи здравословни усложнения. За тези хора, всичките безглутенови рецепти с ФИНАКС, трябва да се приготвят, опаковат и се продават в напълно безглутенова среда и да няма никаква допирна точка с други глутенови суровини или крайни продукти с глутен.

SEE OUR ASSORTMENT OF

Gluten Free

BREAD AND PASTRY



БЕЗГЛУТЕНОВ СМЕС ЗА ХЛЯБ И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ



АЛМА ЛИБРЕ представя специален микс от натурални безглутенови съставки обработен по нови технологии за много стабилни и вкусни резултати на хлябове, хлебни snackове и хлеботворения.

- С натурална квас от оризово брашно
- С тъквени семки и ленени семена

Много бързо и стабилно производство на:

- традиционни безглутенови хлябове
- безглутенови хлябове в форма
- безглутенови вкусни сандвичи
- безглутенови гризини, криц ролс и др.

СОФТ КЕРНЕЛ безглутенов смес
МНОГОЗЪРНЕСТ 100% БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ
Код 210363 15к. Цена: 19,10лв./к. без ДДС - 9,76€

КОНОПЕНО БРАШНО "БИО-КАНАБИС САТИВА"

КАНАБИС САТИВА, 100% БИО-БРАШНО, подходящо и полезно за всяка човешка консумация.

Натурални семена от растение КАНАБИС САТИВА се мелят заводски в специална мелница с кокометрия съответстваща на пшеничното брашно, така че да оформяме хлябове, снаксове, закуски, хлеботорения, дребни сладки и бисквити с идеална хомогенизация и визия, запазвайки абсолютно всички вкусови и хранителни характеристики и качества на КАНАБИС САТИВА 100% БИО-БРАШНО.

Конопеното брашно е изцяло безглутеново със специфичен лек привкус на лешник и лек аромат на натурален хлорофил, специфичен цвят и златно-зелени нюанси.

Висококачествените здравословни характеристики на крайните изделия е главния принос на КАНАБИС САТИВА където присъства,

а не по-малко маркетинговата перспектива на конопените изделия

осигуряват иновация и разнообразие към която се стреми всеки съвременен, модерен обект.

Производството на КОНОПЕНИТЕ изделия не са сложни за производство, нито 3-5% конопено брашно върху тестата, кремове или сладоледи осъществява фатално крайните изделия. Но с това количество, 3-5%, конопено брашно, осигуряваме много модерни съвременни продукти с нов маркетингов характер и с възможности за оправдани, по високи продажни цени.



КОНОПЕНОТО БИО БРАШНО „КАНАБИС САТИВА“ОСИГУРЯВА:

ЕНЕРГИЯ (299kcal), ОТСЛАБВАНЕ (53% фибри), ПРОТЕИН ЕДЕСТИН (двоен), УСПОКОЯВАЩО ДЕЙСТВИЕ, СЪРДЕЧНА НОРМАЛНОСТ, СИЛНА ИМУННА СИСТЕМА, ФИБРИ 53%, ВИТАМИН А 60мг., ВИТАМИН D 8мг., ВИТАМИН Е 3мг., Ω3 19% от мазнините, Ω6 59% от мазнините, Ω9 9% от мазнините, Магнезий (856мг)

Калций (74мг), Холестерол 0мг., Захари 0г., Без глутен, Протеин едестин (65%)

„КАНАБИС САТИВА“ Е: ПРИРОДЕН АНТИОКСИДАНТ. ПРОТИВОВЪЗПАЛИТЕЛЕН



Код 330154

КОНОПЕНОТО БИО БРАШНО „КАНАБИС САТИВА“ 15к.

Цена: 8,97лв./к. без ДДС - 4,58€

<https://youtu.be/UhXOGKhL3fQ>

Информация за брашното БИО-КАНАБИС СЕТИВА (0-6.30мин.)
рецепта „средиземноморски конопен хляб“ (6.30-15.30мин.)
рецепта „многозърнест конопен хляб“ (15.30-21.60мин.)
рецепта „пълнозърнест конопен хляб“ (21.60-28.60мин.)
рецепта „САМПЛЕ с коноп“ бисквити с масло (28.60-36.60мин.)
рецепти за кейкове и мъфини с РИЧКРИМ (36.60-51.60мин.)

натиснете линка
за информация
и видео-рецепти



ХЛЯБ и декорация

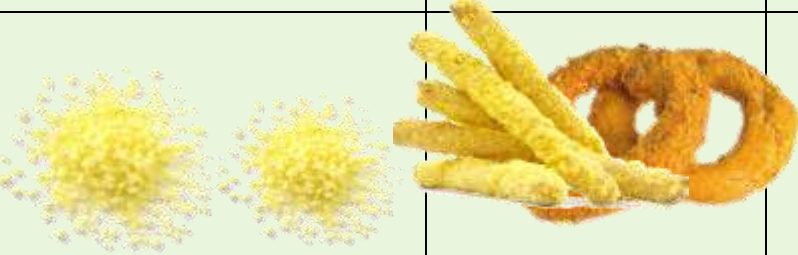
Всички производители на хляб, които обичат занаята си, обръщат голямо внимание на ДЕКОРАЦИЯТА на хлябовете си!

Във филмите на АЛМА ЛИБРЕ за хлябове към представяне на суровини за хлебарство представяме различни технологии и начини за декорация преди и след втасване, начин на нарязване-декорация, поръсване, релеф и др.

В това изкуство, главният герой за декорация на хлябовете са поръските. Обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ :

Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998 Технолози: тел. 878984887, 878257904

Vegan

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	НАТУРАЛНА СЕМЕНА СНЕЖИНКИ И ДР. ДЕКОРАЦИЯ ЗА ХЛЯБОВЕ И СНАКСОВЕ	К1 - 22/01	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
210404 380256	Овесени снежинки КУАКЕР за декорация Опаковка 5к. Опаковка 1к.		Готови за всяка употреба. Отлична декорация	8,60 лв./кг. - 4,39€ 8,86лв./кг. - 4,53€
210402 380254	Слънчогледови ядки за декорация Опаковка 5к. Опаковка 1к.		Готови за всяка употреба. Отлична декорация	13,88лв./кг. - 7,09€ 14,30лв./кг. - 7,31€
210406 380258 210410	Царевични трохи за декорация ЕДРИ 20к. ЕДРИ 1к. ДРЕБНИ 15к. ДРЕБНИ 1к.		Готови за всяка употреба. Отлична декорация	14,76лв./кг. - 7,54€ 15,20лв./кг. - 7,77€ 14,76лв./кг. - 7,54€ 15,20лв./кг. - 7,77€

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ДЕКОРАЦИЯ ЗА ХЛЯБОВЕ И СНАКСОВЕ			ПРЕДИМСТВА ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
210361 380271	Декор ориентал микс подправки топинг/декорация плик 5к. плик 3к.				царевично брашно, сусам , подправки 11,8% (кориандър, тилчец, куркума, копър, чили, карамфил, чесън, червен пипер, кимион), морска сол,	23,55лв./кг. - 12,04€ 24,26лв./кг. - 12,40€
210407 380288	Пикантен декор "царевица-чесън-лук" YELLOW MIX топинг/декорация плик 5к. плик 1к.				ЦАРЕВИЦА, ЧЕСЪН, ЛУК и ПИПЕР обемно обработени създават много вкусна и пикантна поръска/топинг за всеки вид гризини, хлеботворения и др.	21,80лв./кг. - 11,14€ 22,45лв./кг. - 11,48€

За рецепти, инструменти и технологии за декорация върху хлябовете, се обърнете към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ :

Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998 Технолози: тел. 878984887, 878257904

Във всичките презентации-обучения на АЛМА ЛИБРЕ по хлебарство, развиваме винаги темата. Ето няколко от резултатите:



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 ПАНДИПАНИ	K1 - 21/02	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО И ВИНАГИ СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО.	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>180701</u> 380102	СУПЕР БИСКУИТ 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€
<u>180703</u> 380104	ЧОКОУИТ 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€
<u>180734</u> 380124	ДУО КАПСЕЛМИКС 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: https://youtu.be/BKk1PmH5eVv	12,10лв./кг. - 6,18€ 12,46лв./кг. - 6,37€
<u>180714</u> 380112	ШУПАСТЕМИКС 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: https://youtu.be/p2_xM8rPA-U	19,01лв./кг. - 9,72€ 19,58лв./кг. - 10,01€

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	СМЕСИ ЗА ВАНИЛОВИ КЕЙКОВЕ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО И ВИНАГИ СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО.	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
180709 380108	САН МЪФИН Смес за ВАНИЛОВ кейк и мъфини 10кг. 3кг.			За изключително вкусни американски мъфини и кейкове с вкус на ванилия. Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, модифицирано нишесте, набухватели, аромати, сол, емулгатори, аромати, суроватка, оцветители.	Смеси за приготвяне на мъфини и кейкове. Могат да се обогатят с капки шоколад, апито портокал или fruitice. Подходящи за замразяване. С дълга трайност.	9,61лв./кг. - 4,91€ 9,90лв./кг. - 5,06€
180704	САНТ ИНСТАНТ Смес за ванилов кейк и мъфини 25кг. 3кг.			Смес за кейк във форма масло или маргарин, мъфини и др. Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, обезмаслено мляко на прах, стабилизатори, набухватели, емулгатори, аромати.	Идеална смес за кейкове във форми мъфини и други печива. Изключително лесна употреба. Ползват пресни яйца и масло. Подходяща за замразяване. С дълга трайност.	9,23лв./кг. - 4,72€
180705 380105	СЕНТАС КЕЙК Смес за ванилов кейк и мъфини (съдържа яйца на прах) 25кг. 3кг.			Смес за кейк с олио и вода без необходимост на пресни яйца Състав: пшенично брашно, захари, яйца на прах, модифицирано нишесте, набухватели, суроватка, емулгатори, пшенично нишесте, стабилизатори, оцветители.	Смес за кейк с олио с по- влажна структура. Задържа плодовете и кремовете на повърхността, идеален за приготвяне на кейкове с дълъг срок на годност. Има възможности за разнообразни приложения.	13,96лв./кг. - 7,14€ 14,38лв./кг. - 7,35€
180720 380115	РИЧКРЕМ Смес за американски ванилов крем кейк и мъфини 25кг. 3кг.			Основа за висококачествени оригинални влажни американски крим кейкове, мъфини и други печива. Състав: Захар, пшенично брашно, модифицирано нишесте, растителни мазнини, суроватка от мляко, набухватели, емулгатори, пшеничен глутен, сол, аромати, яйца на прах.	Много богат вкус, изключителен аромат, отлична визия много голяма трайност. Ползват пресни яйца и масло. Подходяща за замразяване. Гледайте филм/рецепти: https://youtu.be/m8lleHKEpXI https://youtu.be/e-07kMsTMnA https://youtu.be/tRHyyw3fb7Y https://youtu.be/IMj9xIUyec 	12,82лв./кг. - 6,55€ 13,20лв./кг. - 6,75€

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	СМЕСИ ЗА ШОКОЛАДОВИ КЕЙКОВЕ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО И ВИНАГИ СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО.	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
180708 380107	БЛЕК СОФТ Смес за шоколадов кейк и мъфини. (съдържа яйца на прах) Какао 5,5% 10кг. 3кг.			Смес за шоколадов кейк от масло, обогатен с яйца изключително вкусен и с голяма трайност. Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, какао на прах (5,5%), цели яйца на прах, модифицирано нишесте, царевично брашно, набухватели, суроватка на прах, емулгатори, сол, аромати.	Идеална смес с вкус на шоколад за приготвяне на кейк на тава, кейкове, мъфини и др. Запазва плодовете на повърхността, отлично съчетание между плод и кейк. Идеална за меки мъфини. Много бързо производство! Гледайте филм/рецепти: https://youtu.be/CxiDQamCe8E 	12,96лв./кг. - 6,62€ 13,35лв./кг. - 6,82€
180710	САН МЪФИН ШОКОЛАД Смес за шоколадов кейк и мъфини. Какао 6% 10кг.			За изключително вкусни американски мъфини, кейкове и печива с вкус на шоколад. Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, какао на прах (6%), модифицирано нишесте, набухватели, емулгатори, суроватка на прах, стабилизатори, сол, аромати.	Смес за приготвяне на мъфини с шоколадов вкус. Могат да се обогатят с капки шоколад, apito портокал или fruitice. Подходящи за замразяване	
180706 380106	СЕНТАС КЕИК ШОКОЛАД Смес за шоколадов кейк и мъфини. (съдържа яйца на прах) Какао 6,3% 25кг.			Смес за кейк с висококачествено какао 6,3% с олио и вода без необходимост на пресни яйца. Състав: Захар, пшенично брашно, яйца на прах, какао на прах (6,3%), модифицирано картофено нишесте, набухватели, суроватка на прах, емулгатори, пшенично нишесте, сироп от гликоза, стабилизатори, аромати.	Смес за кейк с олио с по-влажна структура и характерен шоколадов вкус. Задържа плодовете и кремове на повърхността, идеален за приготвяне на кейкове с дълъг срок на годност. Съдържа яйца на прах. Подходящи за замразяване	14,60лв./кг. - 7,46€ 15,05лв./кг. - 7,69€
180721 380116	РИЧКРЕМ ШОКОЛАД Смес за американски шоколадов крем кейк и мъфини 25кг.			Основа за висококачествени оригинални влажни шоколадови американски крим кейкове, мъфини и други печива. Състав: Захар, пшенично брашно, какао на прах 6,3%, модифицирано нишесте, растителни мазнини, суроватка от мляко, набухватели, емулгатори, пшеничен глутен, сол, аромати, яйца на прах.	Много богат шоколадов вкус, кремova, влажна структура, изключителен аромат, отлична визия много голяма трайност. Гледайте филм/рецепти: https://youtu.be/tRHyyw3fb7Y 	14,86лв./кг. - 7,60€ 15,27лв./кг. - 7,80€
380156	ГРАНД СУФЛЕ Основа за оригинално Шоколадово суфле 3кг.			Основа за висококачествено, стабилно шоколадово суфле и други печива. Състав: захар от тръстика, натурално пълномаслено какао, пшенично вископротеиново брашно, царевични аромати, растение гума гуар.	Много богат шоколадов вкус, с изключителна стабилност. Идеален продукт за замразяване на изделията суфле и изпичане на момента. Идеален за БРАУНИ и други рецепти печива.	14,99лв./кг. - 7,66€

ОСНОВА ЗА ВЕГАН КЕЙК,

ПАНДИШПАН, ПЕЧИВА, КУКИС



100% ВЕГАН КЕЙКОВЕ, ПАНДИШПАНИ И ПЕЧИВА

Да бъдеш веган е избор на начин на живот.

Това, което започна като ниша, се превърна в основен сегмент от хранително-вкусовата промишленост, като броят на веганските продукти нараства всеки ден. Появиха се много веган ресторанти и кафенета, които се грижат за желанието на потребителите за храна без животински съставки.

Да бъдеш веган означава да се храниш със съвест.

При веган диета съставки от животински произход като мляко, яйца и мед се заменят с алтернативи на растителна основа. Веганите ценят разнообразието и вкуса. Богатото разнообразие от вегетариански продукти и ястия означава, че веганите никога няма да пропуснат.

Продуктът „ВЕГАН КЕЙК“ (код 210348) е 100% ВЕГАН база за много бързо производство на веган крайни изделия, изключително вкусни, БЕЗ добавяне на яйца, мляко, масло или други продукти от животински произход. Освободете вашата фантазия за вкусни и пълноценни 100% ВЕГАН изделия, поискайте рецепти и приложения от АЛМА ЛИБРЕ !

ПРЕДИМСТВА:

– „ВЕГАН КЕЙК“ е многофункционален - универсален продукт с широка гама приложения кейкове, кифли, мъфини, браунис, кукис, бисквити, тарты, печива и др.

– Крайни продукти подходящи за диета без лактоза - без животински съставки.

– Бърз и лесен - метод за производство "всичко в едно" само с три стъпки.

– Свежи крайни продукти за по-дълго време със стабилен и голям обем основани на подобрените брашна.

– Основан на **БРАШНО ОТ ТАПИОКА (код 210348)** или **ЦАРЕВИЦА (код 210359)**

И двата вида се работят по същия начин, обърнете се към технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.

Основа за висококачествени крим ВЕГАН кейкове, мъфини и други печива.

ВЕГАН кейк ТАПИОКА

КОД 210348 - 10кг. 13,15лв./к. – 6,72€

КОД 380151 - 3кг. 13,54лв./к. – 6,92€

ВЕГАН кейк ЦАРЕВИЦА

КОД 210359 - 10кг. 13,15лв./к. – 6,72€

КОД 380283 - 3кг. 13,54лв./к. – 6,92€

ВЕГАН кейк КРЕДИ

КОД 180823 - 12,5кг. 13,15лв./к. – 6,72€

КОД 380823 - 3кг. 13,54лв./к. – 6,92€

МАЯНО СЛАДКО ТЕСТО за ЕВРОПЕЙСКИ СЛАДКИ

Немския ШТОЛЕН и БЕРЛИНИТЕ, ДАТСКИТЕ мини маяни сладки, италианския ПАНЕТОНЕ, гръцките козунаци със заливки са основани на много силни високопротеинови брашна. От немската мелница КОМПЛИТ, избрахме сместа „ЙОГОФАЙН“ с ЙОГУРТ (6,6%) за бързо, винаги успешно, с отлична визия и голяма трайност на оригинални „МАЯНИ СЛАДКИ ЕВРОПЕЙСКИ РЕЦЕПТИ С ЙОГУРТ“

22/4

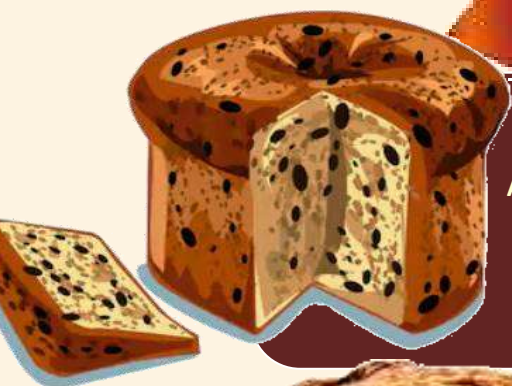


КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
180740 380111	ЙОГОФАЙН (50%) НОВО с ЙОГУРТ Jogofine new 10кг. Зк.	Сладка смес за маяни теста, немски гевреци, кофи кейк, плетеници, берлини, панетоне и др. Съдържа ЙОГУРТ! Много стабилни резултати с голяма свежест, мека структура, изключителен вкус и голяма трайност. Възможност за разнообразни приложения.	Състав: пшенично брашно, лактоза, ЙОГУРТ 6,6%, нишесте, захар, емулгатори, пшеничен глютен, суроватка на прах, набухватели, сол, гликозен сироп, декстроза, аромати, стабилизатори, подобрители за брашно : аскорбинова киселина, ензими. https://youtu.be/427ip6lss9E https://youtu.be/fMvRQCTpE7M	10, 57лв./кг. - 5,40€ 10,89лв/кг. - 5,57€
210380 380603	ДОЛЧЕ ВИВО (100%) с ИНФИБРА Dolce vivo 15кг. Зк.	Сладка смес за маяни теста, немски гевреци, кофи кейк, плетеници, берлини, панетоне и др. Съдържа ИНФИБРА (бавно изпечени трици и зародиш) Много стабилни резултати с голяма свежест, мека структура, изключителен вкус и голяма трайност. Възможност за разнообразни приложения.	Състав: пшенично италианско брашно тип 00, захар, суха дива натурална мая от мека пшеница, натурален глютен от мека пшеница, ИНФИБРА (бавно изпечени трици и зародиш), емулгатор Е471	16,42лв./кг. - 8,39€ 16,91лв/кг. - 8,65€

Panettone

ОРИГИНАЛНО ПАНЕТОНЕ ОТ АЛМА ЛИБРЕ

ПАНЕТОНЕ: Маяно пухкаво тесто, традиционно заквасен по бавна ферментация. Традиционната рецепта е дълга и сложна в продължителност от няколко дена. **АЛМА ЛИБРЕ**, избра микс от брашна на намската мелница **КОМПЛИТ** за производство на **ПАНЕТОНЕ** изключително бързо със стабилени и много вкусни резултати. За рецепти и технологии, обърнете се към търговците и технолозите на **АЛМА ЛИБРЕ** : Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998
Технолози: тел. 878984887, 878257904



ПАНЕТОНЕ - panettone KOMPLET

Готова смес за приготвяне на ПАНЕТОНЕ, много бързо, само с вода, мая и масло с добавяне на ром, стафиди и портокал. Стабилни и висококачествени резултати за няколко минути. Състав:пшенично брашно, яйца на прах, декстроза, пълномаслено мляко на прах, сол, брашно от лупина, гликозен сироп, суха натурална закваска, ензими, аскорбинова киселина, емулгатори.

КОД 180739 Чувал 10к. Цена 13,05лв./к. без ДДС - 6,67€

КОД 380154 Чувал 3к. Цена 13,44лв./к. без ДДС - 6,87€



КОД 210374 ПАНЕТОНЕ ДИВИНА - panettone DIVINA

Традиционен италиански ПАНЕТОНЕ, по бавна ферментация с квас - дива мая **LIEVITO MADRE**, британско масло 82%, каково масло, стафиди и портокал.

Ползваме специалното брашно **ГРАН ЛИБЕВИТАТИ** **БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ**. Неповторими вкусове и аромати, нежна и пухкава структура с трайност над два месеца

КОД 210374 Чувал 15к. Цена 17,27лв./к. без ДДС - 8,83€

КОД 380298 Чувал 3к. Цена 17,79лв./к. без ДДС - 9,09€



Mandorglassa - МАНДОРГЛАСА

- Много бърза обработка! Хомогенизирайте с белтъци и ползвайте.
- Винаги стабилно качество!
- Пълно покриване и запечатване на изделията.
- Изключителен вкус и аромат
- С бадемово брашно и НИБ захар/перли

СПЕЦИАЛЕНА БАДЕМОВА ЗАЛИВКА ЗА ПЕЧЕНЕ
ЗА СЛАДКИ ПЕЧИВА, КОЗУНАЦИ, ПАНЕТОНЕ и др.

100% НАТУРАЛЕН ПРОДУКТ

СЪСТАВ: оризово брашно, бадеми на прах,
картофено и пшенично нишесте,
растителни мазнини.

ТЕРМОУСТОЙЧИВ



КОД 182421

МАНДОРГЛАСА / MONDERGLASSA

Термоустойчива бадемова глазура
за козунаци, панетоне и др.

Чувал 10к.

Цена 23,53лв./к. без ДДС - 12,03€

За инфо и видео-рецепта, натиснете

ТУК и ТУК



KÄSEKUCHEN



ОРИГИНАЛЕН КЕЗЕ КЕЗЕКУХЕН

22/4

КЕЗЕКУХЕН, käsekuchen е немски класически сладкиш, печена торта-тарта, немския вариант на „чизкейк“. С крем сирене, с кисело или прясно мляко, с плодове в желе са наложени многобройни рецепти в Европа, които може да ви представи и презентира АЛМА ЛИБРЕ.

За рецепти и технологии, обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ :

Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998

Технолози: тел. 878984887, 878257904



КОД 180726

ГУРМЕ КЕЗЕКУХЕН - KASEKUCHEN GOURMET

Готова смес за приготвяне на много богата гама от кезе (чиз кейк). Бърз и лесен начин за работа. Чувал 10к.,.

Цена 14,45лв./к. без ДДС - 7,39€





Brioche



ОРИГИНАЛЕН БРИОШ ОТ АЛМА ЛИБРЕ

БРИОШ са малки изделия 90-120гр. от маяно тесто, много богати на яйца, с примирена сладост, изключително пухкави и меки, благодарение на много финно брашно със специална кокометрия. Ефирни, много леки се превръщат като пяна-крем в устата съчетавайки толкова солени колкото и сладки вкусове. АЛМА ЛИБРЕ предлага смеси за оригинален БРИОШ с цел бързо, стабилно и висококачествено производство.

За рецепти и технологии, обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ :

Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998 Технолози: тел. 878984887, 878257904



22/4

КОД		ИМТО НА ПРОДУКТА	СМЕСИ ЗА ОРИГИНАЛЕН БРИОШ	22/4	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА : БЪРЗО И ВИНАГИ СТАБИЛНО ПРОИЗВОДСТВО.	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
270103 270101		БРИОШ КОМПЛИТ 50% (съдържа яйца на прах) 10кг. 3кг.			Състав: пшенично брашно, захар, цели яйца на прах, декстроза, суроватка, сол, емулгатори, пшеничен глутен, брашно от лупина, гликозен сироп, пшенична закваска на прах, ензими,	Смес за маяно тесто БРИОШ, готова за употреба със или без пресни яйца. С краве масло.	15,22лв./кг.- 7,78€ 15,68лв./кг.- 8,02€
180738 380276		БРИОШ 25% 10кг. 3кг.			Състав: Пшенично брашно, декстроза, емулгатори: E471, E472e, E322, сол, пшеничен глутен, гликозен сироп, захар, пшенична натурална суха закваска, аскорбинова киселина, ензими	Леко сладка смес за традиционни централноевропейски печива бриош. Много подходящ за МНОГОЛИСТЕН БРИОШ Гледайте характерна рецепта: https://youtu.be/Augl9E1f1fE 	10,85лв./кг. - 5,55€ 11,18лв/кг. - 5,71€
180742 380295		БРИОШ 20% СОНЕВЕЛД 20кг. 3кг.			Състав: Захар 35%, Пшенично брашно 30%, сол 10%, растителни мазнини (рапични и палмови) 7%, лактоза 6%, емулгатори: E471, E482, E472e 5%, плечни протеини 5% аскорбинова киселина, ензими <1%, аромати: ванилия и масло <1%, ензими <1%, оцветител E160a <1%,	Смес за маяно тесто БРИОШ, тостерен бриош хляб, питки приош и др. готова за употреба. (подходящ за индустриално производство с 10%)	13,02лв./кг. - 6,66€ 13,41лв./кг. - 6,85€

Два много специални продукта на немските мелници КОМПЛИТ допълват професионалните нужди на производителите търсещи много високо и стабилно качество и едновременно бързо производство.

СОЛЕНИ КЕЙКОВЕ И МЪФИНИ

22/4

ОРИГИНАЛНИ ПЪРЖЕНИ ДОНЪТИ



Код 180725

Сале гурме CAKE SALE GOURMET 10кг.

Смес за приготвяне на много богата гама от солени
снаксове, мъфини, солени кейкове, хапки и др.

Голяма трайност, не изсъхват.

Бърз и лесен начин за работа.

Цена 17,123лв./кг. без ДДС - 8,75€



Код 180717

Иест донат YEST DONUTS 22,6к.

Смес за американски оригинални пържени маяни
донъти, с пухкава структура, съвършен вкус, отличен
вид и трайност. Възможност за замразяване
на крайния продукт.

Цена 8,38лв./кг. без ДДС- 4,28€

СОЛЕНИ ХЛЕБОТВОРЕНИЯ

Съвременния начин на живот, изисква БЪРЗО, КАЧЕСТВЕНО и ЗДРАВΟΣЛОВНО хранене.

АЛМА ЛИБРЕ, разработва непрекъснато рецепти за „ХЛЕБОТВОРЕНИЯ“, хлебни изделия за лек обяд, хапване „из път“ или като хлебни snackове (гризини, кракери, бейк ролс и др.) с всичките брашна и смеси които предлага.

Тук, представяме два продукта, основани на царевича и сушени домати с които може да произведеме десетки приложения от хлябове, хлебни изделия и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ.

ГОЛД МАЙЗ 50%

КОД 210339 25к. Цена без ДДС 12,69лв./к. - 6,49€

КОД 380268 3к. Цена без ДДС 13,07лв./к. - 6,68€

Многозърнеста царевична смес
(25% царевича),
за производство
на царевични snackове,
закуски, хлеботворения
и хлябове.

- Бързо и стабилно производство
- Изключителен вкус.
- Свежи и ароматни изделия.
- Много голяма трайност.
- Отлична виция.



ПАТЕ СУКРИ: СМЕС ЗА ХРУПКАВИ БИСКВИТИ И СТРОЙЗЕЛ

Тайната на хрупкавост в продукти от линцер теста, теста за тарти, паста флора, сямпле и теста от други хрупкави продукти се базира главно в кокометрията и видовете брашна които се използват.

Немската мелница КОМПЛИТ, оформи специална смес от специални брашна за линцер теста и хрупкави бисквити.

Брашно от пшеница и лупина с висока кокометрия се срещат с фино пшенично нишесте, мляко и захари и образуват продукта ПАТЕ СУКРИ, смес за много бързо висококачествено производство на хрупкави тестени изделия.

22/4

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС
<u>180711</u> 380110	ПАТЕ СУКРИ 10кг. 3кг.	Основа за паста флора, тарти, бисквитки, хрупкави сладкарски основи и безкрайни други приложения.	Изключително хрупкави резултати, с голяма трайност и богат вкус. Съдържа сладко брашно от ЛУПИНА придаващо изключителна хрупкавост.	8,49лв./кг. - 4,34€ 8,74лв./кг. - 4,47€



Гледайте филм/рецепта
<https://youtu.be/wFZxOn4Wsww>





22/4

Оригиналните КУКИС, освен определената плоскостена схема, имат много характерна хрупкавост, структура и консистенция и особена сладост от захар демарара. Основани на този аксиом за оригиналните американски кукис, внасяме от САЩ две оригинални смеси, „ОСНОВА ЗА КУКИС ВАНИЛИЯ“ и „ОСНОВА ЗА КУКИС ОВЕС“. По американски насоки, с шоколадови капки, сушени плодове (кранбериз, портокал, лимон, смокиня, банан и др.), фъстъчено масло, тахан, ядки, мед, и много други природни продукти, сме разработили десетки приложения.

Обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ :

Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998

Технолози: тел. 878984887. 878257904

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС
<u>180732</u> 380122	ОСНОВА ЗА КУКИС ВАНИЛИЯ 12,5к. 3к.	 Готов смес за оригинални американски пшенични кукис, база за безбройни приложения. Състав: пшенично брашно, Захар, растителни палмови мазнини, захар демарара, яйца на прах, мазнини от суроватка, декстроза, набухvatел E500ii, сол, аромати, банилия.	-Много стабилно качество -Бързо производство -Поема всеки вид овкусяване -Възможност за замразяване и после изпичане -Голяма трайност	15,96лв./к. - 8,16€ 16,44лв/к. - 8,40€
<u>180733</u> 380123	ОСНОВА ЗА КУКИС ОВЕС 12,5к. 3к.	 Готов смес за оригинални американски овес кукис, база за безбройни приложения. Състав: Захар, пшенично брашно, овес (20%), растителни палмови и рапични мазнини, захар демарара, яйца на прах, мазнини от млечна суроватка, декстроза, подправки, набухvatел E500, сол, аромати(ванилия)	-Много стабилно качество -Бързо производство -Поема всеки вид овкусяване -Възможност за замразяване и после изпичане -Голяма трайност	15,96лв./к. - 8,16€ 16,44лв/к. - 8,40€
				

K1 - 22/02



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



Vegan

НОВО



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€



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

НОВО

НОВО

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 порьоска върху всеки сладкиш придавайки вкус и изискан вид.	30,61лв./кг. - 15,65€
<u>300200</u>	СПЕКУЛУС КРАМБЕЛС 2-6мм 10к.			Хрупкави парчета бисквити (ЛОТУС) 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 порьоска върху всеки сладкиш придавайки вкус и изискан вид.	20,15лв./кг. - 10,30€ <i>Vegan</i>

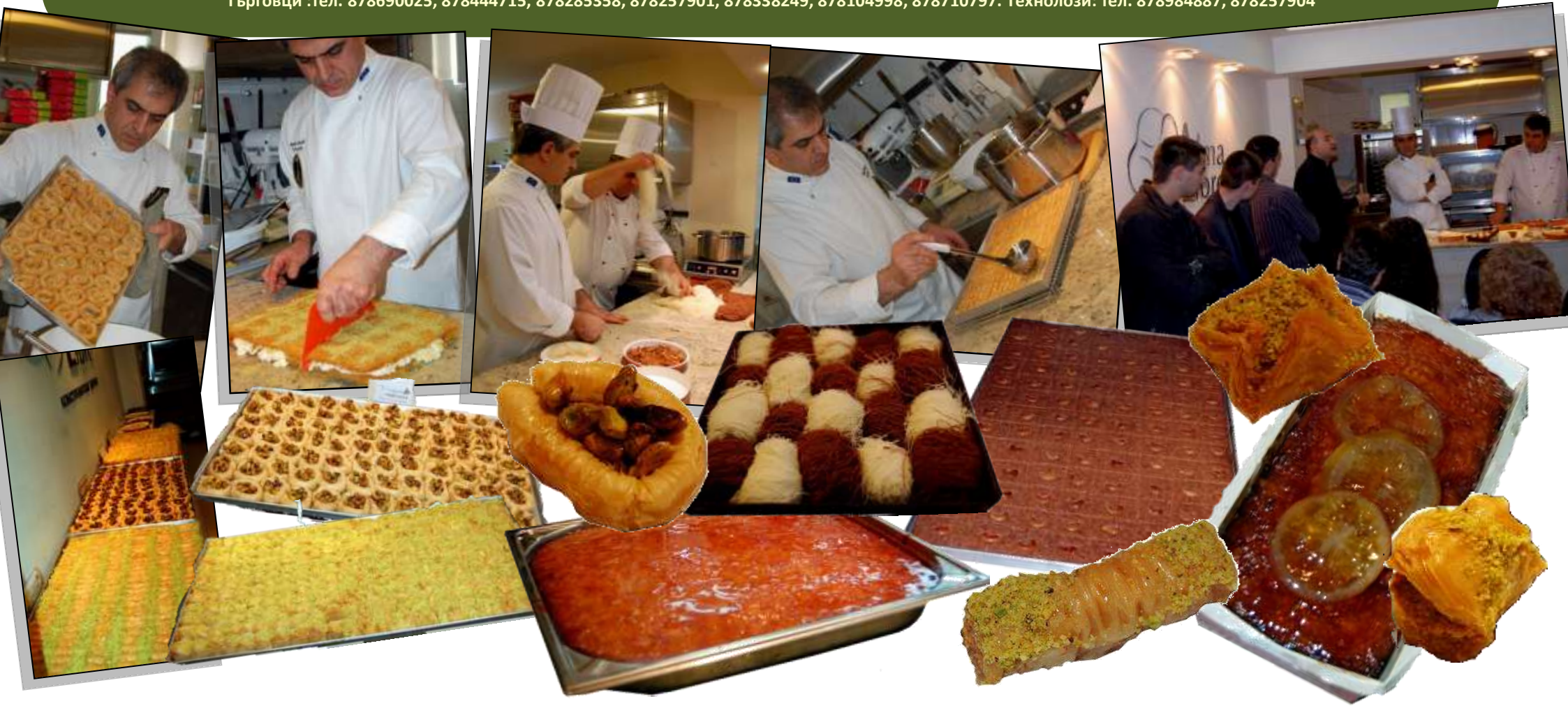
ТРАДИЦИОННИ КОРИ И КАДАИФ

За производство на оригинални сиропирани (Бейрутски) сладки трябва много здрави кори и здрав кадаиф с достатъчно заключена влага и с големи възможности по отношение на гъвкавост, еластичност и разтегляемост. Производство на кори и кадаиф с такива качества, почти е невъзможно да се постигнат без специална апаратура и технология дори ползвайки най-специализираните брашна за случая.

Решението дава, гръцката фирма „КАСАНДРА“. Специализирана фирма от средата на миналия век, която със специални брашна от МИЛИ ХАЛКИДИКИС произвежда по традиционна технология различни видове кори и кадаиф, опакова ги по специален начин и ги замразява шоково за да пристигнат при вас готови за ползване. Спазвайки правилата за ползване на традиционните кори и кадаиф, както ги представихме десетки пъти в «АЛМА ЛИБРЕ консултантски център» заедно с преподавателя Жозев Азам ще постигнем оригиналното качество за «сладки от изток». Възможностите на качеството на корите и кадаифа от фирмата КАСАНДРА може да освободят въображението и таланта на всеки професионалист от бранша за уникални сладки.

За рецепти, технологии, съвети и приложения, обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ :

Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998, 878710797. Технолози: тел. 878984887, 878257904



K1 -23/01

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ТЕСТЕНИ КОРИ ПО РЪЧНА ТЕХНОЛОГИЯ ЗА СИРОПИРАНИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>240107</u>	ПЕЙСТРИ тънки тестени кори по ръчна технология пакет 2 кг. (замразени)			Оригинални, фини тестени кори, произведени по ръчна технология по стара традиционна средиземноморска рецепта. Подходящи за всяка сладкарска и готварска употреба.	-Изключително здрава структура -Винаги високо и стабилно качество -Винаги хрупкави -Отлепват се лесно -нулева фира	17,55лв./2к.- 8,97€ Vegan
<u>240109</u>	АЛЕКСАНДРОС ЗА СИРОПИРАНИ (кори Бейрут) тестени кори по ръчна технология пакет 2 кг. (замразени)	 		Оригинални, фини тестени кори, произведени по ръчна технология по стара традиционна средиземноморска рецепта. Подходящи за всяка сладкарска и готварска употреба.	Шампионът на тестените кори. С характерна постоянна влага до използване, изключително гъвкави. -Изключително здрава структура. Благодарение на ръчната технология и старата традиционна средиземноморска рецепта. -Винаги хрупкави. След оформянето на крайния продукт, корите „АЛЕКСАНДРОС“, продължават да са хрупкави и здрави във витрината до последния ден на живота на вашето изделие. - Отлепват се лесно, до последна. ИЗКЛЮЧИТЕЛНО ЛЕСНИ ЗА РАБОТА	17,55лв./2к. - 8,97€

Характерни филми/рецепти от АЛМА ЛИБРЕ:

ГРЪЦКИ ГАЛАКТОБУРЕКО

<https://youtu.be/5e6bZ0b-c5Q>

ФИЛО сиропиран за сладолед ГАЛАКТОБУРЕКО

https://youtu.be/JL5jpw_TB8

ТРИГУНИ ПАНОРАМА

<https://youtu.be/OjK90OtCY6E>

Традиционни СИРОПИРАНИ ОТ ИЗТОК

<https://youtu.be/tg5T2awd5yQ>

БУШЕ МИНЪОН/ШОКОЛАДОВИ ФЛЕЙКИ

<https://youtu.be/U94rxGbL03o>

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ТЕСТЕНИ КОРИ ПО РЪЧНА ТЕХНОЛОГИЯ ШОКОЛАД ЗА СИРОПИРАНИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
240108	ПЕРФЕКТ КАКАО тестени кори за сиропиани по ръчна технология пакет 2 кг. (замразени)			Оригинални, фини тестени кори, произведени по ръчна технология по стара традиционна средиземноморска рецепта. Подходящи за всяка сладкарска и готварска употреба. С 6% ПЪЛНОМАСЛЕНОКАКАО ПЛЪТЕН ШОКОЛАДОВ ВКУС	Шампионът на тестените кори. С характерна постоянна влага до използване, изключително гъвкави. <u>-Изключително здрава структура.</u> Благодарение на ръчната технология и старата традиционна средиземноморска рецепта. -Винаги хрупкави. След оформянето на крайния продукт, корите „АЛЕКСАНДРОС“, продължават да са хрупкави и здрави във витрината до последния ден на живота на вашето изделие. - Отлепват се лесно, до последна. ИЗКЛЮЧИТЕЛНО ЛЕСНИ ЗА РАБОТА	24,98лв./2к.- 12,77€
240110	ПЕРФЕКТ ЗЛАТНИ тестени кори за сиропиани по ръчна технология пакет 2 кг. (замразени)			Оригинални, фини тестени кори с естествен жълт цвят, произведени по ръчна технология. Жълтия цвят се получава по естествен начин благодарение на съставката turmeric присъстваща в корените на растението куркумас. Подходящи за всяка сладкарска и готварска употреба.	Шампионът на тестените кори. С характерна постоянна влага до използване, изключително гъвкави. <u>-Изключително здрава структура.</u> Благодарение на ръчната технология и старата традиционна средиземноморска рецепта. -Винаги хрупкави. След оформянето на крайния продукт, корите „АЛЕКСАНДРОС“, продължават да са хрупкави и здрави във витрината до последния ден на живота на вашето изделие. - Отлепват се лесно, до последна.	23,51лв./2к.- 12,02€



Vegan



Vegan

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ТЕСТЕНИ КОРИ И КАДАИФ ПО РЪЧНА ТЕХНОЛОГИЯ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
240115	ГРОС Едри тестени кори по ръчна технология пакет 2 кг. (замразени)			Оригинални, ЕДРИ тестени кори, произведени по ръчна технология по стара традиционна средиземноморска рецепта. Подходящи за всяка сладкарска и готварска употреба.	-Изключително здрава структура -Винаги високо и стабилно качество -Винаги хрупкави -Отлепват се лесно -нулева фира	16,10лв./2к. - 8,23€ <i>Vegan</i>
240113	КАДАИФ ПЕЙСТРИ по ръчна технология пакет 2 кг. (замразен)			Кадаиф по традиционна технология Подходящи за всяка сладкарска и готварска употреба.	-Изключително здрава структура -Винаги високо и стабилно качество -Винаги хрупкави -Отлепват се лесно -нулева фира	16,65лв./2к.- 8,51€ <i>Vegan</i>
240116	КАДАИФ КАКАО по ръчна технология пакет 2 кг. (замразен)			Кадаиф ШОКОЛАД по традиционна технология Подходящи за всяка сладкарска и готварска употреба.	-Изключително здрава структура -Винаги високо и стабилно качество -Винаги хрупкави -Отлепват се лесно -нулева фира	29,96лв./2к.- 15,32€ <i>Vegan</i>

K1 - 23/01

КРЕМ СИРЕНА и СИРЕНА ЗА СЛАДКАРСТВО

АЛМА ЛИБРЕ, основана на натурални френски и гръцки крем сирена, и италиански ФАБРИ разработки на традиционни италчнски сирена (регато, маскарпоне и др) разработва непрекъснато сладкарски и хлебарски апликации с цел новаторски съвременни изкушения

K1 - 24/01

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ ОТ НОРМАНДИЯ - ФРАНЦИЯ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА на ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>180306</u>	ФРЕНСКИ Крем сирене ЕЛЕВИР 31% Нормандия. Стек 9бр. X 1кг.	 	Готово крем сирене, с масленост 31%, от прясно КРАВЕ мляко, за всяка сладкарска и готварска нужда. https://m.facebook.com/watch/?v=465962538055257&_rdr	Изключително богат вкус! Идеален за сладкарски нужди, чийз крем, сладкиши тип маскарпоне и др. Малка доза - много богат вкус.	32,60лв./кг. 16,66€
<u>180311</u>	Крем сирене АМЕРИКАН ЕЛЕВИР 29,5% Нормандия. Стек 10бр. X 1,36 кг.	 	Готово крем сирене, с масленост 29,5%, от прясно КРАВЕ мляко, за всяка сладкарска и готварска нужда.	Изключително богат вкус! Идеален за сладкарски нужди, чийз крем, сладкиши тип маскарпоне и др. Малка доза - много богат вкус.	32,60лв./кг. / 44,33лв./бр. 16,66€/кг. - 22,66€/бр

СВИНСКИ ДЖОЛАН 600гр.

от малко прасе
предварително изпечен,
стерилизиран, без консерванти
ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА

К1 - 25/01

Готов пилнеж за сандвичи и закуски
или доизпичане за 15мин.

за начин на употреба и рецепти натиснете **ТУК**
Код 280101 свински джолан

чисто тегло 600гр.
цена 10,80лв./600гр.



Спесификация / състав: свински джолан, сол. Чисто тегло 600гр.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ за 100гр.:

Енергийност 167KCAL (701KJ), мазнини 7гр. от които наситени 2,8гр. въглехидрати 0гр. от които захари 0гр., протеини 26гр., сол 2гр.

Италиански продукт стерилизиран и опакован асептично.



Кафето, влезе във всекидневието на всеки съвременен потребител като малка наслада за деня комбинирана с нуждата за комуникация с приятел като един вид всекидневен „ритуал“.

Мотото е :

„нека седнем тук...те првят много хубаво кафе...“

По принцип, кафето, хляба и закуските са гамите които вкарват потребителите всеки ден в един обект. Качеството на кафето, оформя клиента която вдига оборота и за другите гами предлагани по нашите обекти.

Кафето е „примамката“ за нашите обекти.

АЛМА ЛИБРЕ, предлага италианското кафе ПАСКУЧИ с „чиста“ търговска политика.

Тръгваме от факта че, кафето ПАСКУЧИ е ВИАГИ СЪС СТАБИЛНО КАЧЕСТВО!

ОПИТАЙТЕ КАФЕТО „ПАСКУЧИ“!

Ако вкусът ви допада и смятате че ще ентусиазира и вашите клиенти тогава сме на лице за да оформим търговско предложение :

- Оферта без ползване на машина
- Оферта с ползване на машина
- Оферта за францаиз ПАСКУЧИ

К1 -26/01



ЗАЩО ПРЕДЛАГАМЕ ☕ CAFFÈ PASCUCCI :

Кафето е характерно растение, което най-много отразява богатството и възможностите на майката земя. Изборът на най-добрите сортове от международното производство на кафе е скъпо ДЕЛО, творчески процес, който изисква много знания и опит и много инвестиции. В страните производители на кафе се намират повече или по-малко качествени кафета, в зависимост от културата, технологията, климатът, знанията и желанието на всеки отделен производител. PASCUCCI строго избира производители на кафе и всяка година с все по-високи критерии развива партньорски отношения с тях, тъй като тези отношения са от най-важните предпоставки за все по-високо и по-високо качество.

ТЕХНОЛОГИЯ – МЕСТО ПАСКУЧИ ☕ CAFFÈ PASCUCCI :

MONTECERIGNONE : Домът на кафето PASCUCCI е уютен за капризните зърна на кафето. Средиземноморския климат в Италия, идеалните условия на влажност и чистия въздух в базата на PASCUCCI са определящи фактори за обогатяване на природните качества и характеристики на избраните сортове, които пристигат при PASCUCCI. Най-съвременните машини и технологии са тясно свързани с традиционните тайни при обработването на кафето. Изпичането, процедурите на зрялост са прегърнати от майсторство и човешка любов към занаята.

ПРЕОБРАЗЯВАНЕ ПАСКУЧИ ☕ CAFFÈ PASCUCCI :

Кафето е жив продукт, ценен и различен. Крайното усещане при консумацията на кафето е постижение в резултат на много междинни преобразователни процеси при обработката на кафето, където човешкия и технологическия фактор играят най-важната роля.

НАСЛАДА ПАСКУЧИ ☕ CAFFÈ PASCUCCI :

Насладата на кафето е тясно свързана с вълнуващата сфера на човешката същност.

Пиене на всяко кафе PASCUCCI се превръща в ритуал. Натурални аромати и традиционни вкусове в пълна хармония превръщат всяка глътка във вълшебен екстракт. В този процес участваме всички :

- партньорите на PASCUCCI, които култивират вълшебните зърна,
- специалистите на PASCUCCI, които разбъркват смесите и пекът зърната,
- всички ние в АЛМА ЛИБРЕ които внасяме, складираме, транспортираме и обслужваме клиентите и дистрибуторите си в България,
- всички Вие които оцените качеството на PASCUCCI,
- внимателно и безкомпромисно приготвяте и сервираете кафето PASCUCCI,
- всички крайни потребители които решават да се отпуснат наслаждавайки се на вълшебното кафе PASCUCCI.

УСПЕХЪТ ПАСКУЧИ ☕ CAFFÈ PASCUCCI :

При PASCUCCI в центъра на вниманието е:

„високото и стабилното качество на продуктите, които произвеждат с цел задоволяване на потребителите и предизвикване на НАСЛАДА“.

Съвременните потребители и в България не се задоволяват вече с ниско или средно качество.

Все повече и повече потребители търсят по-високо качество, по-оригинални вкусове, по-различни рецепти, НАСЛАДАТА кафе.”

Гамата на рецептите PASCUCCI са безкрайни и непрекъснато се обогатяват.



НАУКАТА СРЕЩА ПРИРОДАТА

Както всеки професионалист, така и ние в АЛМА ЛИБРЕ, избираме и предлагаме с максимално внимание всеки от артикулите включен в нашата гама като в спецификациите на продуктите описваме детайлно съставите, задължителната информация по европейските закони и допълнителната от производителите.

В АЛМА ЛИБРЕ, стремим се да „влезнем“ в сърцето на всяка суровина „първична“ или от „ново поколение“ и да извадим цялата динамика скрита в тях посредством природата (първични суровини) или посредством развитите технологии на заводите (продукти от ново поколение). Това обаче не стига.

Развитието на науката, органичната химия, лабораторните анализи, техническите средства и апаратурата за откриване на природни процеси и т.н. даде възможност за поява на лабораторни, продукти които подпомагат сладкарски и хлебарски процедури. Тези продукти (емулгатори, стабилизатори, набухватели, есенции и др.) са всички проверени от европейски органи (Е), сертифицирани и са напълно годни за човешка употреба. Тези продукти почват да стават все по необходими през последните десетилетия тъй като земята постепенно губи власт от природните си сили и за това в някои от продуктите от „НОВО ПОКОЛЕНИЕ“, срещаме присъствието на тези помощни лабораторни продукти по вида на (Е) или друга форма описана по спецификациите.

В тази гама продукти, „НАУКАТА СРЕЩА ПРИРОДАТА“, включваме и лабораторно изкарани съставки от някои напълно продукти (хлебни ензими и др.)

K1 - 27/02

КОД	ПОДОБРИТЕЛ НА ПАНДИШПАН	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС
180602	ОВАЛЕТ подобрител на пандишпани стабилизатор на сладки теста 5к.	Емулгатор/подобрител/стабилизатор за употреба в сладкарството, при пандишпани, кексове и рула, изработени по традиционен начин. Само 1,5% е достатъчен върху теглото на целия смес за да се получи много добър резултат. Придава голям обем и издръжливост на крайния продукт.	Изключително силен продукт, съдържа : -Сорбитол 40% -Вода 40% -Пропилен гликол 7% -Моно- и диглицериди на мастни киселини, E471 -Полиглицеролови естери на мастни киселини, E475 -Пропилен гликол естери на мастни киселини, E477	14,60лв./кг. - 7,46€

ОВАЛЕТ, дава възможност на мазнините да реагират положително, така че всички нежелани и често значителни отклонения от качеството на яйцата или брашното да бъдат отстранени.

Характерни резултати : -Намалява размера на въздушните пространства.

-Увеличава броя на въздушните пространства. -Стабилизира и хомогенизира тестото като „пяна“.

-Взаимодейства заедно с протеините на яйцата и брашното за възможно максимално развитие (увеличаване) на молекулите на мазнините.

ОВАЛЕТ създава впечатляващи условия за пълна хомогенизация с максимално еднакви частици придавайки ефирна и кадифена структура.

Моноглицеридите съставки на ОВАЛЕТ влияят решително при желирането на тестото създавайки условия за максимално вкарване на въздух в тялото на тестото. Този тип желиране на молекулите на тестото придава двоен срок на годност на пандишпановите теста осигурявайки идеална структура с възможности за много по бавно остаряване на пандишпана.



КОД	НАБУХВАТЕЛ ХЕРКУЛЕС	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС
180603	Набухвateľ Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС 9к.	НАБУХВАТЕЛ (BAKING POWDER) е един идеален набухвateľ с неутрален вкус без мириз странични действия Идеална структура на крайните продукти. Препоръчителна доза 0,6% върху брашното	Изключително силен продукт, съдържа : - Пирофосфат на натриева киселина E450i, 40% - Сода бикарбонат E500ii, 30% - Пшенично нишесте 20% - Калциев карбонат E170, 10%	16,70лв./кг.- 8,54€



КОД	ПОДОБРИТЕЛ ЗА МАЯНИ ТЕСТА	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС
180604	Баком 100 15к.	Кремообразен подобрител на растителна основа за всеки вид маяно тесто. хлябове, козунаци, кроасани, бриош и др. Дозировка: 1,5-3% върху брашното.	Изключително силен продукт, съдържа : - Вода - Моно- и диглицериди на мастни киселини, E471 - Диетил-винена киселина - естери на моно и диглицериди, E472e - Растителна мазнина - Регулатор на киселинност - Натриеви карбонати, E500	10,97лв./кг. - 5,61€

Подобрителят БАКОМ 100 е основан на ХИДРАТИРАН дестилат от моно-и диглицериди на мастни киселини. Това е най съвременния и силен метод за забавяне на процеса на кристализацията на нишестето и в резултат на това осигуряваме много по мека вътрешност на всяко маяно тесто с двоен срок на годност. БАКОМ 100, не съдържа мазнини, а действието му се основава на идеалната реакция на съставките му (хидратиран дестилат от моноглицериди) към амиласата на брашното.

-Само 1,5-3% върху брашното удължава срока на годност на всяко хлебно изделие и придава свежест и продължително добра визия на крайните изделия.

-Подобрява текстурата и хранителните качества.

-Пастообразната консистенция на БАКОМ 100 е много лесна за употреба.

-Без промяна на вашата рецепта, добавяте по средата на месенето 1,5-3% БАКОМ 100

-БАКОМ 100, явява максималните си възможности като се комбинира с подобрители за брашно и мазнини.



КОД	ПОДОБРИТЕЛ ЗА МАЯНИ ТЕСТА	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА	ЦЕНА БЕЗ ДДС
180606	ЖИЛК 5к.	Стабилизатор – емулгатор за поризовство на сладолед. Стабилизатор – набухвател на сладкарски кремове. СЪСТАВ: вода, сорбитол Е420, моно-и диглицериди Е471, полиглицеролни естери Е475, етилов алкохол, натурален портокалов аромат.	Жилк е емулгатор, за производство на сладолед (0,5-3%) което придава гладка и кремова структура без кристализация. Ползвайте след пастеризация. Жилк е емулгатор което придава обем (0,5-1%) на сладкарски кремове със стабилна структура.	15,59лв./кг. - 7,97€

Осигурява гладка структура на сладолед БЕЗ КРИСТАЛИЗАЦИЯ. (0,5-3%)
Осигурява обем, стабилност и пухкава структура на сладкарските кремове. (0,5-1%)

Новите кремове „ЖИЛК” са семейство от нови, изключително пухкави кремове със стабилна структура, за да обслужат конкретни иноваторски сладкарски нужди. Крайните кремове пълнежи „ЖИЛК”, имат много здрава структура, изненадващ обем, много добър вкус и много ниска себестойност.

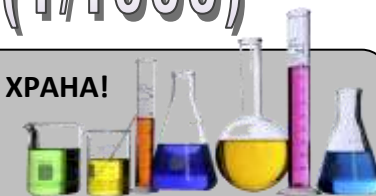
Добавяте само 0,5-1% „ЖИЛК” върху вашата сладкарска основа крем при разбиване в миксера, удължавате времето на разбиване за около 4-5 минути и в зависимост от съставките на кремове и присъстващите суровини получавате по-стабилни и по-гладки кремове структури с ПОВЕЧЕ ОБЕМ от 10% до 70%.





ЕСЕНЦИИ С ГОЛЯМА КОНЦЕНТРАЦИЯ (1/1000)

НЯКОЛКО КАПКИ СА ДОСТАТЪЧНИ ЗА ДА ДАДЪТ ВКУС И АРОМАТ НА ВСЕКИ КРЕМ, ВСЯКО ТЕСТО или ХРАНА!
 НЯКОЛКО КАПКИ СА ДОСТЪТЕЧНИ - ДОЗИРОВКА : на 1000гр. тесто или крем, добавете 1-5капки.
 МАКСИМАЛНА КОНЦЕНТРАЦИЯ - 1гр.есенция = 1мл.есенция



КОД		ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА	ОПАКОВКА	ЦЕНА НА ОПАКОВКА БЕЗ ДДС
193700		ЕСЕНЦИЯ ВАНИЛИЯ 30мл	стъкло/капкомер 30мл	16,26лв/30мл. - 7,97€
193701		ЕСЕНЦИЯ дива ягоди 30мл	стъкло/капкомер 30мл	15,11лв/30мл. - 7,97€
193703		ЕСЕНЦИЯ малини 30мл	стъкло/капкомер 30мл	15,10лв/30мл. - 7,97€
193704		ЕСЕНЦИЯ дива череша 30мл	стъкло/капкомер 30мл	13,45лв/30мл. - 7,97€
193705		ЕСЕНЦИЯ портокал 30мл	стъкло/капкомер 30мл	9,82лв/30мл. - 7,97€
193706		ЕСЕНЦИЯ лешник пиемонт 30мл	стъкло/капкомер 30мл	15,10лв/30мл. - 7,97€

КОД		ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА	ОПАКОВКА	ЦЕНА НА ОПАКОВКА БЕЗ ДДС
193707		ЕСЕНЦИЯ шоколад 30мл	стъкло/капкомер 30мл	15,11лв/30мл. - 7,97€
193708		ЕСЕНЦИЯ солен карамел 30мл	стъкло/капкомер 30мл	16,26лв/30мл. - 7,97€
193711		ЕСЕНЦИЯ бисквити 30мл	стъкло/капкомер 30мл	16,26лв/30мл. - 7,97€
193713		ЕСЕНЦИЯ дъвка 30мл	стъкло/капкомер 30мл	14,11лв/30мл. - 7,97€

ПОДОБРИТЕЛИ ЗА ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ



K1 - 28/02

Проверка на качеството на глутена и протеините на брашното, би трябвал да е главна задача на всеки производител, тъй като описаното количество в спецификациите често е от брашно с отклонено „падащо число“

т.е. от наранени или неразвити зърна, охрани от насекоми и т.н.

Тогава, описаните показатели са верни като количество, но „Хлебопроизводителните способности“ на брашната са много ниски. Неразвитите природни ензими в зърната е главния фактор за брашна които по спецификацията покриват нормите, но реално са „слаби“ без сила и възможности за развити, вкусни, стабилни крайни хлебни изделия. За всеки голям производител на хлябове, спецификацията не е достъпна. Проверява всяка партия брашно като меси и пече пробно количество за да станат ясни „производителните му способности“.

ТРИ ДОБРИ РЕШЕНИЯ ЗА КОРЕКЦИЯ НА КАЧЕСТВОТО НА „СЛАБИТЕ“ БРАШНА е:

- добавяне на висококачествени брашна (10-50%).
- добавяне на природни хлебни ензими, (подобрители като МЕГАСТАБИЛ, ФРЕШЕНДСОФТ, ТОПБЕЙК и др.)
- добавяне на комбинация на ензими заедно с емулгатори и стабилизатори. (Подобрители като НОСТИМО, ВАЛВЕТ и др.)

Обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ :

Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998, 0878710797. Технолози: тел. 878984887, 878257904



КОД 210123- Опаковка 25к. 19,78лв/к.

КОД 380204- Опаковка 3к. 20,37лв/к.

МЕГАСТАБИЛ НИУ/ ензими. Доза 1-2% върху брашното.

**Специален стабилизатор, ензими, подобрител за ПО ЗДРАВА СТРУКТУРА
сила и издражливост на всеки вид хлебни изделия.**

3к.,

Сигурно и безопасно производство

- Заклучва влагата.
 - Сухи и леки теста с голяма стабилност при втасване.
 - Лесна и оптимална употреба за всяко машинно и ръчно производство.
 - лесно за ползване (върху всяка ваша рецепта)
 - Подходящ за всеки вид теста и брашна (ръжени, пшенични, многозърнести и др.)
 - много малка доза (0,5-2,5%) върху брашното
 - Без „Е“ и продукти от животински произход
- Clean Label /VEGAN

Стабилно втасване и печене

Благодарения на „СИСТЕМА МЕГА-ЕНЗИМИ“ комбинация от
НАТУРАЛНИ ХЛБНИ ЕНЗИМИ и ГЛУТЕНОВИ ПРОТЕИНИ,
МЕГАСТАБИЛ, осигурява правилно втасване
отлично и стабилно набухване
дори и при слаби брашна
свежест и трайност в крайните изделия.

Впечатляващо „вдигане“ при печене!



Изискванията и очакванията на потребителите за по високо качество на хлебни изделия се увеличиха. МЕГАСТАБИЛ осигурява стабилност на тестото и по този начин безопасност при обработката. Оптимизираният обем на хляба правилното печене и подобряването на свежестта е в резултат на „СИСТЕМА МЕГА-ЕНЗИМИ“.

Състав: Пшеничен глютен, растителна мазнина (палмови и рапични), пшенични продукти, хмелово брашно, аскорбинова киселина (0,6% - Е300/витамин С), натурални хлебни ензими.

Без изкуствени суровини, без суровини от животински произход.

ДОЗА за пшенични хлябове, бисквити и обикновени изделия: 0,5-1,5% върху брашното

Доза за пълнозърнести, многозърнести и тъмни хлябове: 1,5-2,0% върху брашното

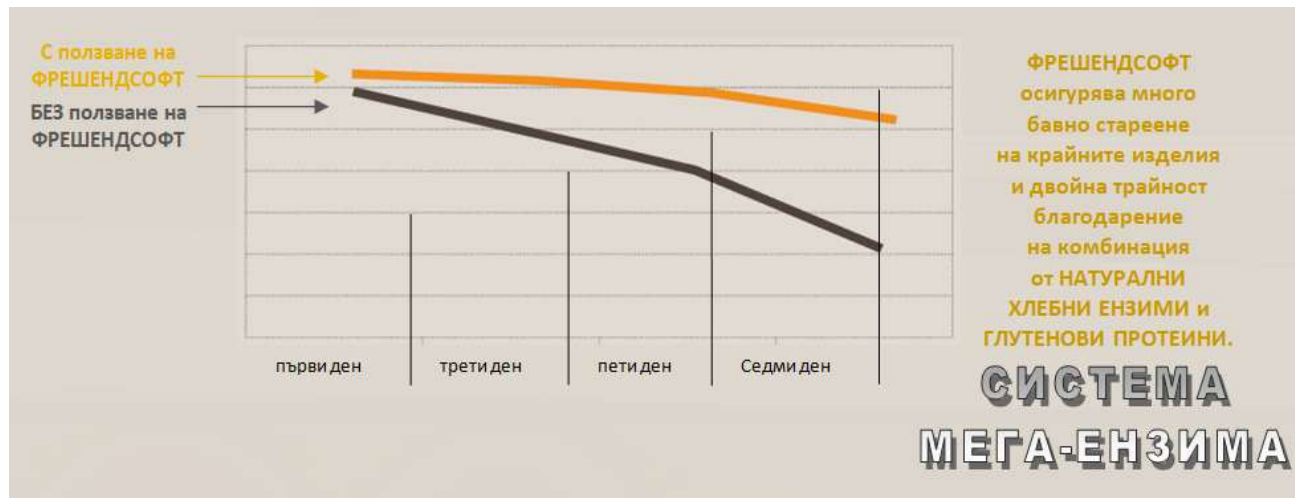
ДОЗА за ръжени и ръженопшенични хлябове: 2,0-2,5% върху брашното

За всеки 1% МЕГАСТАБИЛ може да се добави 1,5% допълнително вода в рецептата.

Начин на работа: добавете МЕГАСТАБИЛ в тестомесачката, в началото на месенето.

КОД 210125 - Опаковка 25к. 16,65лв/к.

380153 - Опаковка 3к. 17.15лв/к.



Специален подобрител за по голяма трайност и свежест по трайна мекота на пшенични и ръжени изделия.

Вкусът и свежестта са главните критерии за качеството на хлебните изделия!

Вкусът се осигурява от суровините, рецептата и технологията с които работите.

Свежестта и мекотата на изделията за по дълго време се осигурява от ФРЕШЕНДСОФТ!

Като свежестта продължава по-дълго, удоволствието за клиентите се удължава.

В резултат на такъв тип удовлетворяване на крайните потребители, ще усетите постепенно вдигане на продажби, по високи обороти, по висока положителна оценка на вашите изделия в обекта ви.



- по дълга трайност, благодарение на комплекс от натурални хлебни ензими.
- по голяма мекота благодарение на натурален глютенов протеин (46%)
- за всеки вид хлебни пшенични и ръжени изделия
- сигурно и бързо производство
- много малка доза (0,5-2%) върху брашното
- лесно за ползване (върху всяка ваша рецепта)
- Без „Е“ и продукти от животински произход
- Clean Label /VEGAN

Състав: пшеничен глютен, пшенично брашно, аскорбинова киселина, натурални хлебни ензими.

КОД 210110 Опаковка 10к. 13,36лв/к.

380210 Опаковка 3к. 14,04лв/к.

ТОПБЕЙК НИУ/ТОРВАКЕ NEW. Доза 0,3-0,5% върху брашното.

**Специален подобрител за пшенични хлябове основан на натурални ензими
и естествени природни процеси с цел осигуряване на ГОЛЯМ И СТАБИЛЕН ОБЕМ**

Основан на натурални ензими

**Осигурява голям и постоянен ОБЕМ
на пшенични хлябове,
по всяка ваша рецепта и технология.**

- Лесна и оптимална употреба за всяко машинно и ръчно производство.
- Отлични резултати по всички методи на втасване.
- Осигурява впечатляваща кора дори и при превтасали хлябове.
- Доза : само 0,3-0,5% върху брашното
- Основан на натурални хлебни ензими.

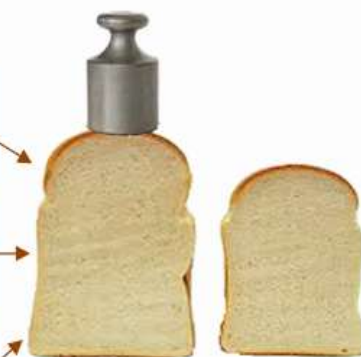
Величието на ТОПБЕЙК НИУ се намира в съставките му :

- преработено малцово пшенично брашно,
- натурални хлебни ензими за хлябове,
- преработена неактивна суха мая
- натурална гликоза.

Пшеничните зърна покълват в специални условия и след термична обработка се мелат на брашно. Малцовите брашна на ТОПБЕЙК НИУ, осигуряват природни аромати и привлекателен цвят на хлябовете Ви.

Системата МЕГА-ЕНЗИМА на УНИФЕРМ, представлява комбинация от природни натурални хлебни ензими, осигуряващи хлебопроизводителни способности на слаби брашна.

Преработената суха мая се храни от натуралната гликоза и по натурален път, се явява протеинът ГЛУТАТИОН, натурална съставка за оформяне на ЗДРАВО ОБЕМНО ТЕСТО.



с ТОПБЕЙК БЕЗ ТОПБЕЙК

Благодарения на „СИСТЕМА МЕГА-ЕНЗИМИ“ НАТУРАЛНИ ХЛБНИ ЕНЗИМИ в комбинация с преработена НЕАКТИВНА МАЯ, ТОПБЕЙК осигурява правилно втасване отлично и стабилно набухване дори и при много слаби брашна. Малцовите брашна в подобрителят ТОПБЕЙК, осигуряват тънка, златиста и привлекателна кора, приятен вкус и аромат.



УНИ-ТОП/. Доза 0,5-1% върху брашното.

КОД 210126 - 25к. 20,97 лв./к.

КОД 380280 - 3к. 21,59лв./к.

Подобрител основан на ензими: стабилизира тестото, подсилва тестото, абсорбира правилно водата, одобрява решително втасването, осигурява 20% повече обем, осигурява натурални ароматосигурява много дълга трайност

Основан на натурални ензими

- Заклучва влагата.
- Сухи и леки теста с голяма стабилност при втасване.
- Лесна и оптимална употреба за всяко машинно и ръчно производство.
- Лесно за ползване (върху всяка ваша рецепта)
- Подходящ за всеки вид теста и брашна (ръжени, пшенични, многозърнести и др.)
- много малка доза (0,5-1%) върху брашното
- Без „Е“ и продукти от животински произход
- Clean Label /VEGAN

ИНОВАЦИЯ:

Включване на ГУАРАН (смлени зърна на шушулките от растението „Гум гуар“) в подобрителя УНИ-ТОП, в комбинация с натурални зърнени ензими стабилизира решително слабите теста, осигурявайки силни връзки и много здраво тяло на тестото, подобрява решително вискозитета и консистенцията на тестото.



Благодарения на „СИСТЕМА МЕГА-ЕНЗИМИ“ комбинация от НАТУРАЛНИ ХЛБНИ ЕНЗИМИ и ГЛУТЕНОВИ ПРОТЕИНИ с ГУАРАН,

УНИ-ТОП, осигурява правилно втасване отлично и стабилно набухване специално при слаби брашна и осигурява свежест и трайност в крайните изделия. Впечатляващо стабилно „вдигане“ при печене!



ОПТИМАКС. Доза 0,75-1% върху брашното.

КОД 210102 - 10к. 11,80лв./к.

КОД 380202 - 3к. 12,16лв./к.

**Подобрител за обща употреба ПО БЪРЗО И ПРАВИЛНО ВТАСВАНЕ,
ПОВЕЧЕ ОБЕМ, ПО ДОБРА ВИЗИЯ.**

Основен на ензими и емулгатори.

**Подобрител на бял хляб
и хлебни изделия за обща употреба.**

Многофункционален подобрител за производството
на пшенични продукти.

За бързо и голямо производство
особено за бързо втасване.

Осигурява силна структура
и добро набухване при печене.

Осигурява тънка, гладка и хрупкава кора,
голямо набухване и здрава вътрешност.

ДОЗА :

- За бели и специални хлябове 1%
- За тостерни хлябове 0,8%
- За хамбургери 1-1,2%
- За пица 0,5-0,8%

Състав: Декстроза, калциев сулфат E516, тартарова
киселина E472e, **пшенично брашно**, пшенични
ензими, аскорбинова киселина E300.



НОСТИМО. Доза 1% върху брашното.

КОД 210101 10к. 10,55лв./к.

КОД 380201 3к. 10,86лв./к.

Подобрител за обща употреба към СЕЛСКИ ХЛЯБОВЕ.

Основен на малцови брашна, ензими и натурални продукти.

Подобрител –екстракт за селски традициони хлябове.

Малцови брашна от ечемик и пшеница в комбинация с царевично брашно и екстракт от кориандер осигуряват натурални вкусове необходими за всеки селски хляб. Натуралните хлебни ензими подсилват брашната които ползвате докато натуралната куркума придава селски приятен цвят.

Осигурява подобряване във всичките етапи на производство по всеки метод. Придава натурален селски цвят, дебела селска кора и с златен цвят и вътрешност с голяма трайност

ДОЗА :
До 1% върху брашното.

Състав: Царевично брашно, ечемично и пшенично малцово брашно, пшенично брашно, куркума, кориандер, ензими,



ВЕЛВЕТ. Доза 1-2% върху брашното.

КОД 210347 12,5к. 14,93лв./к.

КОД 380278 3к. 15,38лв./к.

Подобрител за меки хлябове, ХАМБУРГЕРИ.

Основен на комбинация от натурални хлебни- зърнести ензими

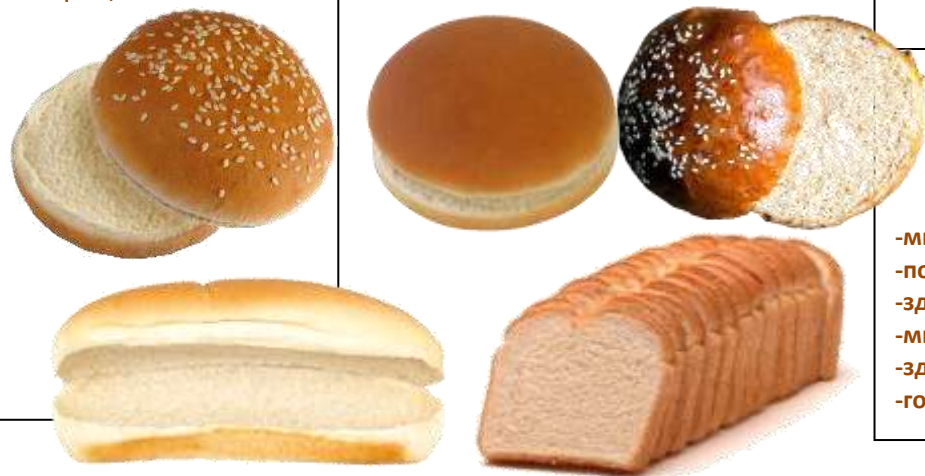
За историята на бургерите, меките хлебчета за сандвичи (банс)и за тостерните хлябове са публикувани десетки статии и има богата информация за причините които повлияха за налагането на този тип артикули в съвременното общество. Съвременния начин на живот изисква тип бързо хранене здравословно, много бързо смилаем, мек и приятен на вкус. Меко хлебче, без кора за да бъде бързо и лесно смилаем, с мека однородна вътрешност за да се хомогенизира много бързо в устата, в лесно-преносима форма, така че едната ръка да е свободна и другата много бързо да обслужва нуждата на snack / бързо хранене.

За да се покрие необходимостта за изделия с тези предимства АЛМА ЛИБРЕ, разработи и предлага серия с рецепти основани на :

- качествени правилни брашна
- натурални хлебни ензими
- подходящи мазнини
- правилни процедури

Героят за успешни :

- BUNS/ХЛЕБЧЕ ЗА САНДВИЧ
- BURGER/САНДВИЧ ЗА БИФТЕЦИ
- HOT DOG/ХЛЕБЧЕ ЗА ХОТДОГ
- TOAST/ТОСТЕРЕН ХЛЯБ



Специален подобрител за меки въздушни хлябове и малки хлебчета като бургери, хотдог, бриош и др.

Подобрителят ВИТАЛ, е основан на комбинация от натурални хлебни- зърнести ензими с присъствие на натурални емулгиращи съставки:

E471 моно и диглицериди на мастни киселини

E481 натриев стеароил-2- лактилат които осигуряват пълна и плътна хомогенизация и в резултат на това :

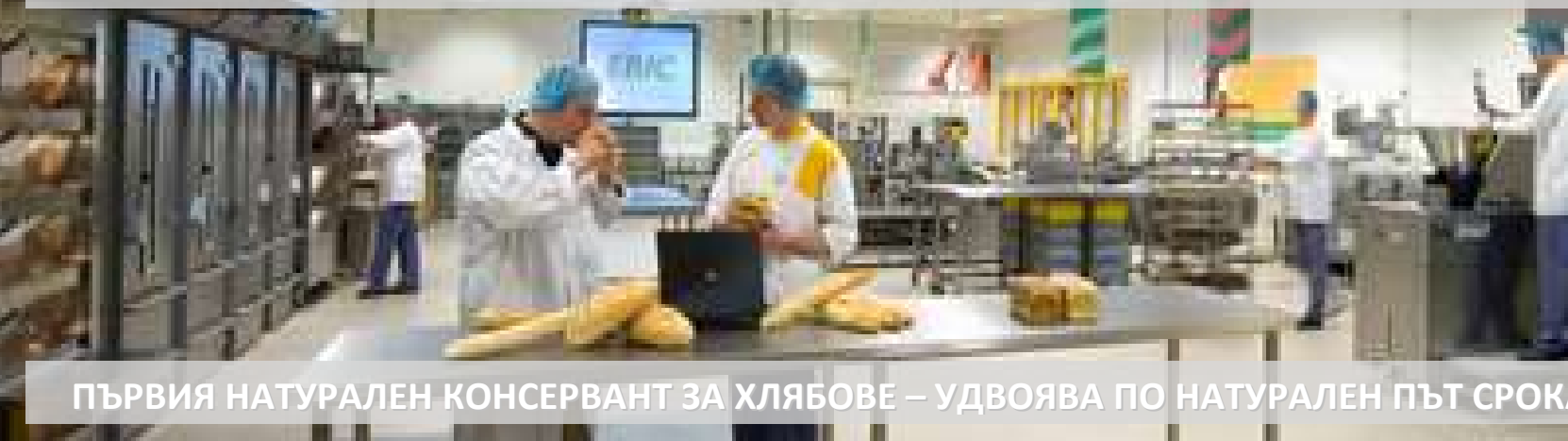
- много мека велурена вътрешност
- плътна въздушна вътрешност
- тънка и мека коричка

Само 1-2% върху брашното от продукта „ВЕЛВЕТ“ код 210437

е достатъчно за крайни продукти с:

- много тънка мека кора
- пореста, однородна, гъбеста вътрешност
- здрава структура с еластичност
- много лек и приятен вкус
- здравословен и ароматен резултат
- голяма трайност (без консерванти)

РЕВОЛЮЦИЯ В ХЛЕБАРСТВОТО / НАТУРАЛЕН КОНСЕРВАНТ „БУЩЕР“ ЗА ХЛЯБОВЕ 0,5-1% върху брашно



- 100% натурален
- без „Е“
- чист етикет
- само 0,5-1%
- удвоява срока на годност
- свежест в хлябовете
- повече мекота

ПЪРВИЯ НАТУРАЛЕН КОНСЕРВАНТ ЗА ХЛЯБОВЕ – УДВОЯВА ПО НАТУРАЛЕН ПЪТ СРОКА НА ГОДНОСТ НА ХЛЯБОВЕ

УДВОЯВАМЕ СРОКА НА ГОДНОСТ – ЗАБРАВЯМЕ ЗА МУХЪЛА В ХЛЯБА – ОСИГУРЯВАМЕ СВЕЖЕСТ И МЕКОТА

Новия продукт БУЩЕР- BOOSTER е революционен за хлебопроизводството!

Резултат от две десетилетия проучвания и проби в “EBIC”, изследователския център на Холандската фирма SONNEVELD

По естествен път, без изкуствени консерванти и подобрители, новия продукт „БУЩЕР“, само с 0,5-1% върху брашното удвоява срока на годност на всяко хлебарско изделие придавайки свежест и естествена мекота.

(За кейкове и сладки теста 0,5% е достътелно)

В състава на продукта БУЩЕР, няма нищо повече от 50% натурално високопротеиново пшенично брашно и 50% натурална суха квас от специални млечно кисели дрожди, които като се „сабудят“ в тестото свалят по естествен път РН (киселиността) в тестото осигурявайки изненадващи резултати.

ВНИМАНИЕ: при ползване на БУЩЕР се сваля РН (киселиността) на тестото и затова увеличаваме малко количеството на маята.

„БУЩЕР“ Доза 0,5-1% върху брашното.
НАТУРАЛЕН КОНСЕРВАНТ ЗА ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ
КОД 210127 20к. 31,13лв/к
380292 1к. 32,06лв/к



KB370. Доза 1% върху брашното.

Подобрител за ЗАМРАЗЯВАНЕ НА ХЛЯБОВЕ

КРОАСАНИ и други МАЯНИ ТЕСТА

КОД 210119 25к. 18,74лв/к

КОД 380214 3к. 19,30лв/к

Специално за замразяване на хлебни изделия.

**Специален концентриран подобрител
за замразени хлябове,
хлебни изделия, кроасани и др.
изцяло или частично изпечени.
ЗА МАЯНИ ТЕСТА.**

Дозировка: 1% върху брашното.

Състав: глюкоза, калциев карбонат E170, емулгатор E472е,
регулатор на киселиност E341, **пшенично брашно**, растителни
мазнини (палмоби), подобрител за хляб: E300, ензими



Пи-Би -80. Доза 0,8% върху брашното.

Подобрител за ПОЛУИЗПЕЧЕНИ ЗАМРАЗЯВАНИ ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ
Специално за ПОЛУИЗПЕЧЕНИ замразявани хлебни изделия.

КОД 210111 20к. 15,28лв/к

КОД 380211 3к. 15,74лв/к



**Специален подобрител за полуизпечени
и замразени
хлябове и хлебни изделия.
Заклучва влагата осигурявайки
всичките качества след размразяване
и доизпичане.**

Дозировка: 0,8% върху брашното.

Състав: Декстроза, пшенично брашно, пшеничен глутен, мая на прах,
ензими, предварително желираща пшенична продукти, аскорбинова киселина E300.



Дигитална презентация технология ПАРБЕЙК:
<https://youtu.be/NQmXW9EuLk0>



Технология за полуизпечени хлебчета до 100-120 гр. в конвектомат.

- Дозировка и начин на месене по рецепта.
- По време на месене добавяме в тестото специалния подобрител **PB 80** в доза 0,8-1% върху брашното.
- Втасваме по рецепта.
- Печем по рецептата като : - намаляваме времето 20% от нормалното време за печене по рецептата (намаляваме температурата 10% от нормалната за печене по рецептата само на големи хлябове)
- Замразяваме веднага в шокова камера.
(Компромисно решение може да бъде обикновен фризер -180С).
- Когато температурата на хлебчетата стане на -50С, опаковаме.
- Съхраняваме на -180С.
- Повторно печене :
-загряваме фурната на същата температура (по рецепта) на която спрехме първоначалното печене.
-слагаме замразените хлебчета в загрят конвектомат и продължаваме печенето от същото място в което спрехме процедурата на печенето преди.
(Големите хлябове ги размразяваме преди повторното изпичане).
- В повторното изпичане, удвояваме отгответо време.
т.е ако отгответо време (20%) например е 3 минути от първоначалното печене, в повторното печене, продължаваме печенето за още 6 минути. (3 минути с пара и 3 минути без пара).



НАТУРАЛНИ ХРАНИТЕЛНИ ДОБАВКИ ЗА СЛАДКАРСТВО, ПЕЧИВА И ХЛЕБАРСТВО



K1 - 29/02

Вече е известно на всички хора, които се грижат за здравето и развитие на тялото си че, добавянето на натурален протеин и креатин във всекидневната храна (определени дозировки) са задължителни добавки към храната. Стотици индустриални продукти с добавка на протеин и креатин намирате вече като снакс по бензиностанции и павилиони. (барс, вафли, снакс, напитки и др.)

Бранша на занаятчиите хлебари и сладкари...закъсняваме, нямаме съответни продукти по рафтовете и витрините си.

АЛМА ЛИБРЕ, с помощта на международни организации и специалисти избра натурален протеин и креатин, термоустойчиви за сладкарство и хлебарство с много специална кокометрия подходящи като добавка към рецептата на конкретни сладкарски, хлебарски и печива рецепти.

Суроватъчният протеин е важен съюзник в ежедневието за всеки, който се стреми към активен и здравословен начин на живот. Богат на висококачествени белтъчини и незаменими аминокиселини, той подпомага мускулното възстановяване, увеличава силата и издръжливостта. Суроватъчният протеин е лесноусвояем и подходящ както за спортисти, така и за хора, които искат да поддържат добра физическа форма. Той спомага за изграждането на мускулна маса, ускорява метаболизма и подпомага поддържането на нормално телно. Независимо от целите Ви – повече енергия, по-добра форма или възстановяване – суроватъчният протеин е Вашият доверен помощник. **ВНИМАНИЕ:** Употребата на ПРОТЕИНА като добавка е за конкретните приложени рецепти, а не за всяка сладкарска употреба.

Креатинът е ключов елемент за повишаване на силата и издръжливостта, идеален за всеки, който иска да подобри своите спортни постижения и физическа форма. Той помага за увеличаване на енергията по време на интензивни тренировки, като зарежда мускулите с необходимата сила за по-добри резултати. Креатинът ускорява възстановяването след тренировка и подпомага изграждането на чиста мускулна маса. Независимо дали сте професионален атлет или тренирате за здраве и тонус, креатинът е Вашето тайно оръжие за повече енергия, по-бързи резултати и оптимално представяне всеки ден. **ВНИМАНИЕ:** Употребата на КРЕАТИН като добавка е за всяка сладкарска употреба.

Обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ :

Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998, 0878710797. Технолози: тел. 878984887, 878257904



КОД 560101

**НАТУРАЛЕН КРЕАТИН 100%
ЗА СЛАДКАРСТВО
СПАРТАН СИЛА 500гр.**



цена 34,50лв./500гр без ДДС



Идеално за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и всяка сладкарска употреба.
За повече информация отворете [ТУК](#).
За рецепти и приложения отворте [ТУК](#).

КОД 560201

**НАТУРАЛЕН ПРОТЕИН
ЗА СЛАДКАРСТВО
МАЙПРОТЕИН 1000гр.**



цена 72,40лв./1000гр без ДДС



В зависимост от съдържание на протеин на консумираната храна се определя количество добавяне от този протеин по конкретни рецепти.

За повече информация отворете [ТУК](#).
За рецепти и приложения отворте [ТУК](#).



ВАФЛЕНИ ФУНИЙКИ и КУПИЧКИ по стара датска домашна рецепта

С
МАСЛО
и натурална
ВАНИЛИЯ

К1 - 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“



К1 - 30/02

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.

ВАФЛЕНИ И БИСКВИТЕНИ ПРОДУКТИ, ГОТОВИ ЗА УПОТРЕБА

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	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	К1 - 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.

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	К1 - 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	К1 - 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	К1 - 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	БИСКВИТЕНИ ПРОДУКТИ	K1 - 22/02	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.	8,10лв./к.
	бисквитка звезди дебел.6мм-диаметър 48мм- ТЕГЛО 5,5гр.		5К.	8,10лв./к.
	бисквитка слънце дебел.5,5мм-диаметър 45мм- ТЕГЛО 5гр.		5К.	8,10лв./к.
	мини бисквитка черна дебел.5мм-дълж.36мм-ширина 48мм		5К.	8,10лв./к.
	Бисквитки с пълнеж дебел.18мм-диамет.48мм-тегло 9,5гр.		5К.	11,60лв./к.

КОД	БИСКВИТЕНИ ПРОДУКТИ	K1 - 22/02	бр./к.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
	бисквитки №1 – НА ПРАХ (за всяка сладкарска употреба) БЯЛ КАФЯВ ЧЕРЕН		10К.	7,35лв./к. 8,10лв./к. 11,76лв./к.
	бисквитки №2 малки парчета (за всяка сладкарска употреба) БЯЛ КАФЯВ ЧЕРЕН		5К.	7,35лв./к. 8,10лв./к. 11,76лв./к.
	бисквитки №3 - на средни парчета (за всяка сладкарска употреба) БЯЛ КАФЯВ ЧЕРЕН		5К.	7,35лв./к. 8,10лв./к. 11,76лв./к.
	бисквитки №4- на големи парчета (за всяка сладкарска употреба) БЯЛ КАФЯВ ЧЕРЕН		5К.	7,35лв./к. 8,10лв./к. 11,76лв./к.
	декоративни бисквитки – капки / дебел.4мм-диамет.8мм (за всяка сладкарска употреба) БЯЛ КАФЯВ ЧЕРЕН		5К.	10,10лв./к. 10,10лв./к. 13,10лв./к.

ПРОДУКТИ от МНОГОЛИСТНО ТЕСТО

K1 - 22/02

КОД			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 A	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	К1 - 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.
220302	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














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



15

години



АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР







АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР – заедно реализираме вашите мечти!







