



ОКТОМВРИ – НОЕМВРИ 2025г.

**Alma
Libre**

ВЪПРОС за шоколади и кремове АРТЕБИС:

Ползвам от години кремове АРТЕ БИС като пълнеж на бисквити. Без никаква добавка разбивам в миксер какъвто вкус искам и се получава пухкав много стабилен крем - готов за пълнеж на френски макарон, бисквити, еклери но в АЛМА ЛИБРЕ наричат кремове АРТЕ БИС, МУЛТИ - ФУНКЦИОНАЛНИ ... какво друго мога да правя с кремове АРТЕ БИС?

За проспектус и рецепти отворете [ТУК](#)

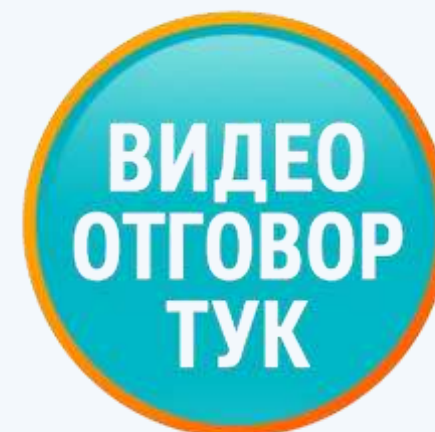


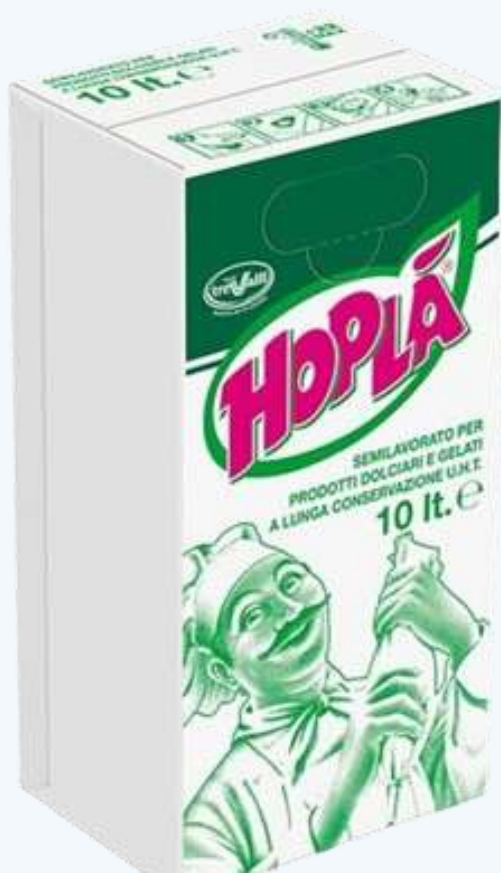
Септември – октомври 2025г.

Alma
Libre

ВЪПРОС:

**Ползвам от години
сладката сметана ХОПЛА,
но въпреки че спазвам
указанията,
имам проблеми с
разбиването
на 10-литровата опаковка,
особено през лятото.
Моля за решение и отговор.**





Реализираме новия проект на АЛМА
ЛИБРЕ

„ВИЕ ПИТАТЕ

НИЕ ОТГОВАРЯМЕ“

Отворете [ТУК](#) за кратък видео отговор на
въпроса:

„Ползвам от години сладката сметана
ХОПЛА, но въпреки че спазвам
указанията,

имам проблеми с разбиването на 10-
литровата опаковка, особено през
лято.

Alma
Libre

ПРОМОЦИЯ СЕПТЕМВРИ

2025г.

-18%

Реализираме

Новите проекти на АЛМА ЛИБРЕ

„ВИЕ ПИТАТЕ-НИЕ ОТГОВАРЯМЕ“

НАЧИН НА РАБОТА С 10-ЛИТРОВА СЛАДКА ХОПЛА

Вижте краткия видео-отговор [ТУК](#)

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

КАЧЕСТВА НА СЛАДКАТА СМЕТАНА „ХОПЛА“

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