

FERMENTA

ПРОФЕСИОНАЛЕН СБОРНИК С РЕЦЕПТИ

6 пици • 2 пейнирли • 8 фокачи • 8 мекици

Основа на програмата. FERMENTA е готово ферментирало тесто с квас. Работният принцип е:
размразяване → оформяне → гарниране → изпичане/пържене според продукта.

Вижте видео с технология ТУК

Важно за грамажите. Приложените менюта определят вкусовете и основните съставки, грамажите на съставките са приблизителни предложения и окончателната дозировка е решение на всеки обект.

ОБЩА ТЕХНОЛОГИЯ ЗА FERMENTA

Размразете тестото напълно в хладилни условия или по утвърдената във Вашия обект процедура, без да го пресушавате.

Оформяйте внимателно, за да запазите въздушността на ферментиралото тесто.

За пици, пейнирли и фокачи използвайте предварително добре загрята фурна/каменна плоча или кнвектомат. Работната температура и времето се настройват спрямо оборудването; целта е добре изпечено дъно, златиста коричка и сочна среда.

За мекици оформяйте непосредствено преди пържене.
Препоръчителна работна температура на мазнината:
около 170–175°C; пържете до равномерно златисто.

I. ПИЦИ FERMENTA — 6 РЕЦЕПТИ

1. ПИЦА МАРГАРИТА / Margherita

Пица – 1 порция



СУРОВИНА

• FERMENTED
• Домашно
• Моцарела

20 години

КАДЕМИЯ ПО ГАСТРОНОМИИ
Специалности: Печене, Силеки

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА АЛМА ЛИБРЕ,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

Качество,
технология,
успех!

0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937

Финал

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Оформете тестото на кръгла пица.
2. Разнесете доматиения сос, като оставите свободен борд.
3. Разпределете моцарелата.
4. Изпечете до златист борд и добре разтопена моцарела.
5. След изпичане добавете пресен босилек и тънка струя зехтин.

Финал: днага. Класическа, чиста и разпознаваема пица.



Себ

• FERMENTED
• Домашно
• Моцарела

20 години

КАДЕМИЯ ПО ГАСТРОНОМИИ
Специалности: Печене, Силеки

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА АЛМА ЛИБРЕ,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

Качество,
технология,
успех!

0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937

Зехтин

Артикул / база	Цена БЕЗ ДДС	Разход за пица БЕЗ ДДС	Източник
ЗАКВАСЕНО ТЕСТО 80 g	0,84 €/бр. без ДДС	0,840 €	ALMA LIBRE
METRO Chef PASSATA 680 g	1,62 €/680 g = 2,38 €/kg без ДДС	0,179 €	METRO България
METRO Chef PASSATA 125 g	1,23 €/125 g = 9,84 €/kg без ДДС	0,935 €	METRO България
Пресен босилек	16,66 €/kg без ДДС	0,050 €	METRO България
METRO Chef Маслоново масло Extra Virgin 1 l	9,04 €/l без ДДС	0,050 €	METRO България
ОБЩО	≈ 458 g	2,05 €	

2. ПИЦА ПРОШУТО И РУКОЛА / Prosciutto & Rucola

Пица – 1 порция

СУРОВИНА

КАЧЕСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ



1. Оформете тестото и нанесете доматиения сос.
2. Добавете моцарелата и изпечете основата.
3. След изпичане подредете прошутото и свежата рукола.
4. Завършете с пармезан и зехтин.

колата се поставят след печене, за да останат свежи и ароматни.



Себе

Суровина	Цена БЕЗ ДДС	Разход за пица БЕЗ ДДС	Източник
ТЕСТО 280 g	0,84 €/бр. без ДДС	0,840 €	ALMA LIBRE
PRO Chef PASSATA 680 g	1,62 €/680 g = 2,38 €/kg без ДДС	0,155 €	МЕТРО България
Моцарела 125 g	1,23 €/125 g = 9,84 €/kg без ДДС	0,836 €	МЕТРО България
Прошутто крудо	7,87 €/500 g = 15,74 €/kg без ДДС	0,748 €	МЕТРО България
Рукола 200 g	1,82 €/200 g = 9,10 €/kg без ДДС	0,205 €	МЕТРО България
Пармезан	21,94 €/kg без ДДС	0,329 €	МЕТРО България
Зехтин	9,04 €/l без ДДС	0,050 €	МЕТРО България
ОБЩО	≈ 520 g	3,16 €	



3. ПИЦА КУАТРО ФОРМАДЖИ / Quattro Formaggi

Пица – 1 порция

СУПЕРОВОЪЧНО КОЛИЧЕСТВО ТЕХНОЛОГИЯ

1. Оформете тестото.
2. Нанесете много тънък слой бял сос, ако се използва.
3. Разпределете равномерно четирите сирена.
4. Изпечете до златист борд и апетитно запичане на сирената.



Суперовоъчно количество	Цена БЕЗ ДДС	Разход за пица БЕЗ ДДС	Източник
СУПЕРОВОЪЧНО ТЕСТО 280	0,84 €/бр. без ДДС	0,840 €	ALMA LIBRE
СУПЕРОВОЪЧНО Chef	7,11 €/kg без ДДС	0,427 €	METRO България
СУПЕРОВОЪЧНО калъп 1 kg	10,22 €/kg без ДДС	0,358 €	METRO България
СУПЕРОВОЪЧНО Chef Сирене	12,14 €/kg без ДДС	0,304 €	METRO България
СУПЕРОВОЪЧНО м.м. Реджано	21,94 €/kg без ДДС	0,439 €	METRO България
Пармезан	4,93 €/l без ДДС*	0,185 €	ALMA LIBRE
Сметана готварска			
ХОПЛА			
ОБЩО	≈ 457,5 g	2,55 €	

4. ПИЦА ДИАВОЛА / Diavola

Пица -

СУРТИЦИ КОЛИЧЕСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ



1. Оформете тестото и нанесете доматиения сос.
2. Добавете моцарелата, пикантния салам и лютата чушка.
3. Изпечете до хрупкав борд и леко запечен салам.
4. Завършете с малко зехтин.

на; лютивината не трябва да прикрива вкуса на



Артикул / база	Цена БЕЗ ДДС	Разход за пица БЕЗ ДДС	Източник
ЗАКВАСЕНО ТЕСТО 280	0,84 €/бр. без ДДС	0,840 €	ALMA LIBRE
МЕТРО Chef PASSATA	1,62 €/680 g = 2,38 €/kg без ДДС	0,167 €	МЕТРО България
Моцарела 1 kg	6,81 €/kg без ДДС	0,596 €	МЕТРО България
Пеперони	4,08 €/400 g = 10,21 €/kg без ДДС	0,561 €	МЕТРО България
100 g	1,49 €/500 g = 2,98 €/kg без ДДС	0,022 €	МЕТРО България
МЕТРО Chef Маслоново масло Extra Virgin 1 l	9,04 €/l без ДДС	0,050 €	МЕТРО България
ОБЩО	≈ 505 g	2,24 €	

5. ПИЦА КАПРЕЗЕ / Caprese

Пица – 1 порция

СУРОВА

ТЕХНОЛОГИЯ

ТЕХНОЛОГИЯ

- Оформете тестото.
- Добавете моцарелата и част от чери домати и изпечете.
- След печене добавете останалите свежи чери домати, руколата и пестото.
- Финиширайте с балсамов крем.

Пица с ярък визуален контраст.



Себест

Сурово	Инкул / база	Цена БЕЗ ДДС	Разход за пица БЕЗ ДДС	Източник
СУРОВО ПИЦА	ПЕЧЕНО ТЕСТО 280	0,84 €/бр. без ДДС	0,840 €	ALMA LIBRE
МОЦАРЕЛА	МОЦАРЕЛА 1 kg	6,81 €/kg без ДДС	0,613 €	МЕТРО България
ТОМАТИ	ТОМАТИ 1 kg	2,32 €/kg без ДДС	0,174 €	МЕТРО България
ПЕСТО	ПЕСТО 190 g = 10,26 €/kg без ДДС	1,95 €/190 g = 10,26 €/kg без ДДС	0,180 €	МЕТРО България
ПЕСТО	ПЕСТО 200 g = 9,10 €/kg без ДДС	1,82 €/200 g = 9,10 €/kg без ДДС	0,159 €	МЕТРО България
БАЛСАМОВ КРЕМ	БАЛСАМОВА ГЛАЗУРА 500 ml	≈ 3,27 €/500 ml без ДДС*	0,059 €	МЕТРО България
ОБЩО	≈ 489 g		2,02 €	

6. ПИЦА БИАНКА С ТРЮФЕЛ / Bianca al Tartufo

Пица – 1 бр.

СУРОВИНА

КОЛИЧЕСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ



1. Оформете тестото.
2. Нанесете тънък слой бял сос.
3. Добавете моцарелата и гъбите.
4. Изпечете до златисто.
5. След изпичане добавете пармезана и трюфеловия аромат.

5-8 g
Качество,
технология,
успех! ♥

еливо и се добавя основно след печене.



Себестоимост

0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО
ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ НА АЛМА ЛИБРЕ, КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

Качество, технология, успех! ♥

Суровина	Количество	Цена БЕЗ ДДС	Разход за пица БЕЗ ДДС	Източник
СУРОВИНА	ПИЦА БАЗА			
FERMENTED	ПАСЕНО ТЕСТО 280	0,84 €/бр. без ДДС	0,840 €	ALMA LIBRE
Бял сос	Чифметана Chef Сметана 20% УНТ 20% 1 l	3,83 €/l без ДДС	0,182 €	МЕТРО България
Моцарела	Моцарела 1 kg	6,81 €/kg без ДДС	0,545 €	МЕТРО България
Гъби	Гъби 1/2 кг	1,66 €/500 g = 3,32 €/kg без ДДС	0,216 €	МЕТРО България
Пармезан	Пармезан 1/2 кг	21,94 €/kg без ДДС	0,439 €	МЕТРО България
Трюфелово	Трюфелово масло Virgin зехтин с бял трюфел 240 ml	≈ 10,30 €/240 ml без ДДС*	0,306 €	Пазарна референтна цена*
ОБЩО	≈ 499 g		2,53 €	

II. ПЕЙНИРЛИ FERMENTA — 2 РЕЦЕПТИ

1. Пей

Пей



ЛИЧЕСТВО ТЕХНОЛОГИЯ

1. Разточете тестото овално.
2. Оформете характерната лодка, като завиете и притиснете двата дълги края.
3. Напълнете със сирената и изпечете почти до готовност.
4. Добавете яйцето в центъра и допечете до желаната степен.
5. След изваждане намажете борда с масло.

Финал / сервиране: Сочно в средата, с добре изпечени и ароматни бордове.



НОСТ: ПЕЙНИРЛИ КЛАСИК — 1 порция

Ингредиент / база	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
Масено тесто FERMENTA 280 g	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Сирена, тинг ~2,5 kg	3,66 €/kg	0,384 €	METRO България
Масло краве 250 g	6,96 €/kg	0,070 €	METRO България
METRO Chef яйца L, 10 бр.	2,42 €/10 бр.	0,242 €	METRO България
ОБЩО	≈455 g	1,54 €	БЕЗ ДДС

2. ПЕЙНИРЛИ С ШУНКА И СИРЕНА

Пейнирли – 1 порция

СУРОВИ

КОЛИЧЕСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ



1. Оформете тестото като лодка.
2. Разпределете сирената и шунката.
3. Изпечете до златист борд и разтопена плънка.
4. Намажете горещия борд с масло.

ция за бърз и засищащ обяд.



ПЕЙНИРЛИ С ШУНКА И СИРЕНА — 1 порция

Суровина	Количество / база	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
Бавасено тесто	280 g	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Шунка слайс	280 g	3,49 €/kg	0,209 €	METRO България
Сирене	280 g	3,66 €/kg	0,348 €	METRO България
Краве масло 82%	250 g	6,96 €/kg	0,070 €	METRO България
ОБЩО	445 g		1,47 €	БЕЗ ДДС

Забележка: Всички цени са БЕЗ ДДС. За сирената е използвано средното количество от зададения диапазон: 95 g. Общото ориентировъчно тегло на суровините е 445 g

III. ФОКАЧА FERMENTA — 8 РЕЦЕПТИ

1. ФОКАЧА КЛАСИЧЕСКА

Фокача –

СУРОВ

КОЛЧЕСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ



1. Размразете и оформете FERMENTA тестото като фокача с равномерна дебелина.
2. Направете характерните вдлъбнатини с върховете на пръстите.
3. Гарнирайте с зехтин, морска сол, риган и чери домати.
4. Оставете повърхността добре овлажнена със зехтин, без да я претоварвате.
5. Изпечете до златиста, хрупкава коричка и мека, въздушна вътрешност.

Фин
сандвич.

продажба цяла за вкъщи или за разрязване и използване като основа за



1. ФОКАЧА КЛАСИЧЕСКА — 1 порция

Сур	Кул / база	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
Су	квасено тесто FERMENTA 280 g	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
	METRO Chef ново масло	9,04 €/l	0,148 €	METRO България
	ка 50 g	5,23 €/250 g	0,042 €	METRO България
	ка 101 g	2,47 €/101 g	0,024 €	METRO България
Чери домати	50 g	2,32 €/kg	0,116 €	METRO България
ОБЩО	348 g		1,17 €	БЕЗ ДДС

2. ФОКАЧА С РОЗМАРИН

Фокача – 1 порция

СУРОВ

ЧНО КОЛИЧЕСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ

0878 444 715 0878 984 887 0878 257 904 0878 338 249 0878 710 797 0878 257 937

1. Размразете и оформете FERMENTA тестото като фокача с равномерна дебелина.
2. Направете характерните вдлъбнатини с върховете на пръстите.
3. Гарнирайте с зехтин, морска сол и розмарин.
4. Оставете повърхността добре овлажнена със зехтин, без да я претоварвате.
5. Изпечете до златиста, хрупкава коричка и мека, въздушна вътрешност.

продажба цяла за вкъщи или за разрязване и използване като основа за сандвич.



ФОКАЧА С РОЗМАРИН — 1 порция					
Суровини	Мера	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник	
FERMENTA	100 g	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE	
Зехтин	1 l	9,04 €/l	0,148 €	METRO България	
Морска сол	250 g	5,23 €/250 g	0,042 €	METRO България	
Розмарин	100 g	2,73 €/100 g	0,041 €	METRO България	
ОБЩО	≈ 298,5 g		1,07 €	БЕЗ ДДС	



ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ НА АЛМА ЛИБРЕ, КОИТО ВИ ОБСЛУЖВА

0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937

Качество, технология, успех! ♥

3. ФОКАЧА С МАСЛИНИ

Фокача – 1 порция

СУРОВИ

КОЛИЧЕСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Размразете и оформете FERMENTA тестото като фокача с равномерна дебелина.
 2. Направете характерните вдлъбнатини с върховете на пръстите.
 3. Гарнирайте с зехтин, маслини каламата, морска сол и риган.
 4. Оставете повърхността добре овлажнена със зехтин, без да я претоварвате.
- Изпечете до златиста, хрупкава коричка и мека, въздушна вътрешност.

Фил

сандвич.



ФОКАЧА С МАСЛИНИ — 1 порция

Суровина	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
FERMENTA	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Зехтин	9,04 €/l	0,148 €	METRO България
Маслини каламата	1,16 €/kg	0,198 €	Пазарна референция*
Морска сол	5,23 €/250 g	0,031 €	METRO България
Риган	2,47 €/101 g	0,024 €	METRO България
ОБЩО	≈ 345 g	1,24 €	БЕЗ ДДС

4. ФОКАЧА С ПАРМЕЗАН

Фокача – 1 порция

СУРОВИНИ

- FERMENTA
- Зехтин
- Пармезан
- Черен пипер
- Морска сол

КОЛИЧЕСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Размразете и оформете FERMENTA тестото като фокача с равномерна дебелина.
 2. Направете характерните вдлъбнатини с върховете на пръстите.
 3. Гарнирайте с зехтин, пармезан, черен пипер и морска сол.
 4. Оставете повърхността добре овлажнена със зехтин, за да я претоварвате.
- Изпечете до златиста, хрупкава коричка и мека, въздушна вътрешност.

Финал / сервиране: подходяща за продажба цяла за къщи или за разрязване и използване като основа за сандвич.



ФОКАЧА С ПАРМЕЗАН — 1 порция

Суровини	Количество	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
FERMENTA тестото	280 g	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Зехтин	100 ml	9,04 €/l	0,119 €	METRO България
Пармезан	20 g	21,94 €/kg	0,658 €	METRO България
Черен пипер	10 g	8,52 €/500 g	0,005 €	METRO България
Морска сол	250 g	5,23 €/250 g	0,021 €	METRO България
ОБЩО	≈ 323,3 g		1,64 €	БЕЗ ДДС

5. ФОКАЧА СЪС СЕМЕНА

Фокача – 1 порция

СУРОВИНИ

КОЛИЧЕСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ

- FERMENTA
- Зехтин
- Микс семена
- Морска сол



1. Размразете и оформете FERMENTA тестото като фокача с равномерна дебелина.
2. Направете характерните вдлъбнатини с върховете на пръстите.
3. Гарнирайте с зехтин, микс семена и морска сол.
4. Оставете повърхността добре овлажнена със зехтин, без да я претоварвате.
5. Изпечете до златиста, хрупкава коричка и мека, въздушна вътрешност.

Фина
сандвич

дажба цяла за вкъци или за разрязване и използване като основа за



ФОКАЧА СЪС СЕМЕНА — 1 порция

Суровина	Количество	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
Фокача	1 бр.	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Зехтин	80 g	9,04 €/l	0,119 €	METRO България
Микс семена	400 g	2,12 €/400 g	0,146 €	METRO България
Морска сол кристална	250 g	5,23 €/250 g	0,042 €	METRO България
ОБЩО	≈ 321,5 g		1,15 €	БЕЗ ДДС

6. ФОКАЧА С ЧЕСЪН

Фокача – 1 порция

СУРОВИ

НО КОЛИЧЕСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ



1. Размразете и оформете FERMENTA тестото като фокача с равномерна дебелина.
2. Направете характерните вдлъбнатини с върховете на пръстите.
3. Гарнирайте с зехтин, чесън, мащерка и морска сол.
4. Оставете повърхността добре овлажнена със зехтин, без да я претоварвате.
5. Изпечете до златиста, хрупкава коричка и мека, въздушна вътрешност.

Фил

0878 444 715 0878 257 904 0878 710 797
0878 984 887 0878 338 249 0878 257 937

родажба цяла за вкъщи или за разрязване и използване като основа за сандвич.



6. ФОКАЧА С ЧЕСЪН — 1 порция

Суровина	Базисно количество	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
Сухо тесто	300 g	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Зехтин	1 l	9,04 €/l	0,148 €	METRO България
Мащерка	1 kg	4,16 €/kg	0,025 €	METRO България
Морска сол	100 g	2,59 €/100 g	0,026 €	METRO България
Морска сол кристална	250 g	5,23 €/250 g	0,042 €	METRO България
ОБЩО	≈ 304 g		1,08 €	БЕЗ ДДС



7. ФОКАЧА СЪС СУШЕНИ ДОМАТИ

Фокача – 1 порция

СУРОВИНИ

КОЛИЧЕСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ

- FERMENTA
- Зехтин
- Сушени домати
- Черни маслини
- Морска сол



1. Размразете и оформете FERMENTA тестото като фокача с равномерна дебелина.
2. Направете характерните вдлъбнатини с върховете на пръстите.
3. Гарнирайте с зехтин, сушени домати, черни маслини и морска сол.
4. Оставете повърхността добре овлажнена със зехтин, без да я претоварвате.
5. Изпечете до златиста, хрупкава коричка и мека, въздушна вътрешност.

Финал / сервиране: подходяща за продажба цяла за вкъщи или за разрязване и използване като основа за сандвич.



СУШЕНИ ДОМАТИ — 1 порция

Суровина	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
FERMENTA	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Зехтин	9,04 €/l	0,119 €	МЕТРО България
Сушени домати	≈ 10,40 €/kg	0,442 €	Пазарна референция*
Черни маслини	≈ 1,60 €/kg	0,081 €	Пазарна референция*
Морска сол	5,23 €/250 g	0,021 €	МЕТРО България
ОБЩО	≈ 360,5 g	1,50 €	БЕЗ ДДС

8. ФОКАЧА С ЛУК

Фокача – 1 порция

СУРОВИНИ

КОЛИЧЕСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ

- FERMENTA
- Зехтин
- Лук
- Мащерка
- Морска сол



1. Размразете и оформете FERMENTA тестото като фокача с равномерна дебелина.
2. Направете характерните вдлъбнатини с върховете на пръстите.
3. Гарнирайте с карамелизиран лук, зехтин, мащерка и морска сол.
4. Оставете повърхността добре овлажнена със зехтин, без да я претоварвате. Изпечете до златиста, хрупкава коричка и мека, въздушна вътрешност.

Финал
сандвич.

Качество,
технология,
успех! ♥



8. ФОКАЧА С ЛУК — 1 порция

Суровина	Количество / база	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
FERMENTA	квасено тесто FERMENTA 280 g	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Мащерка	RO Chef Ново масло Virgin 1 l	9,04 €/l	0,119 €	METRO България
Мащерка	Мащерка 100 g	2,60 €/≈2 kg = 1,30 €/kg	0,091 €	METRO България
Мащерка	Мащерка 100 g	2,59 €/100 g	0,026 €	METRO България
Морска сол	MALDON Морска сол кристална 250 g	5,23 €/250 g	0,042 €	METRO България
ОБЩО	≈ 365 g		1,12 €	БЕЗ ДДС



Качество,
технология,
успех! ♥

IV. МЕКИЦИ FERMENTA — 8 РЕЦЕПТИ

1. КЛАСИЧЕН МЕД

Мекица
СУРОВИ

- FERMENTA
- Мазнина



ТЕХНОЛОГИЯ

1. Размразете FERMENTA тестото и разделете на еднакви работни порции.
2. Оформете мекицата непосредствено преди пържене, без да притискате прекомерно тестото.
3. Пържете в мазнина около 170–175°C до равномерно златисто от двете страни.
4. Отцедете добре върху решетка или абсорбираща хартия.

*Качество,
технология,
успех! ♥*

После пържене, върху топла, но не прекалено гореща



ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО
ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ НА АЛМА ЛИБРЕ, КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

0878 444 715 / 0878 984 887 0878 257 904 / 0878 338 249 0878 710 797 / 0878 257 937

С МЕД — 1 порция

Сурови	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
Mequits	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Мед	0,043 €/l	0,043 €	METRO България
Пчелен мед	4,26 €/kg	0,117 €	METRO България
ОБЩО	≈ 332,5 g	1,00 €	БЕЗ ДДС

2. КЛАСИЧЕСКА С МАРМАЛАД

Мекица – 1 порция

СУРОВИНИ / ОБЩО КОЛИЧЕСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ

- FERMENTA
- Мазнина з
- Мармалад



1. Размразете FERMENTA тестото и разделете на еднакви работни порции.
 2. Оформете мекицата непосредствено преди пържене, без да притискате прекомерно тестото.
 3. Пържете в мазнина около 170–175°C до равномерно златисто от двете страни.
 4. Отцедете добре върху решетка или абсорбираща хартия.
 5. Гарнирайте непосредствено преди сервиране.
- итиор по избор.
- след пържене, върху топла, но не прекалено гореща



С МАРМАЛАД — 1 порция

СУРОВИНИ	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
Тесто	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Мазнина	1,59 €/l	0,043 €	METRO България
Мармалад	≈ 4,15 €/kg	0,135 €	METRO България
ОБЩО	≈ 337,5 g	1,02 €	БЕЗ ДДС

3. КЛАСИЧЕСКА С ЙОГУРТ

Мекица – 1 порция

СУРОВИЦИ

КОЛИЧЕСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ



1. Размразете FERMENTA тестото и разделете на еднакви работни порции.
2. Оформете мекицата непосредствено преди пържене, без да притискате прекомерно тестото.
3. Пържете в мазнина около 170–175°C до равномерно златисто от двете страни.
4. Отцедете добре върху решетка или абсорбираща хартия.

Гарнирайте непосредствено преди сервиране.

Бележка. Сладките кремове и сметаната се поставят след пържене, върху топла, но не прекалено гореща мекица.



Суровици	База	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
Ферментно тесто	280 g	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Масло	1 l	1,59 €/l	0,043 €	METRO България
Сметана	10 kg	9,16 €/10 kg = 0,916 €/kg	0,041 €	METRO България
Пчелен мед	1 kg	4,26 €/kg	0,117 €	METRO България
ОБЩО	≈ 350 g		1,12 €	БЕЗ ДДС

4. С КРЕМ ЛЕШНИКОВ КРЕМ

Мекица – 1 порция

СУРОВИНИ

ТЕХНОЛОГИЯ

- FERMENTA
- Мазнина
- Лешников



1. Размразете FERMENTA тестото и разделете на еднакви работни порции.
2. Оформете мекицата непосредствено преди пържене, без да притискате прекомерно тестото.
3. Пържете в мазнина около 170–175°C до равномерно златисто от двете страни.
4. Отцедете добре върху решетка или абсорбираща хартия.
5. Гарнирайте непосредствено преди сервиране.



Суровина	Количество	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
FERMENTA тесто			0,840 €	ALMA LIBRE
Мазнина за пържене			0,043 €	METRO България
Лешников какаов крем КАФАРЕЛ код 1831	1/к €/kg		1,12 €	По рецепта*
Натрошен лешник	€/kg		0,117 €	Работна референция
ОБЩО			2,14€	БЕЗ ДДС

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ НА АЛМА ЛИБРЕ, КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА



0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937

*ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ

на	Количество	Инфо
	300 г.	ТУК и ТУК
	80 г.	ТУК
	80 г.	ТУК и ТУК

1. Загрейте сметаната до около 60°C.
2. Добавете лешниковия крем КАФАРЕЛ и хомогенизирайте.
3. Охладете до кремообразна консистенция.
4. Разбивате в миксер за да се аерира преди ползване

5. С КРЕМ ФЪСТЪЧЕНО МАСЛО

Мекица – 1

СУРОВИНА

КОЛИЧЕСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ

• FERMENTA

• Мазнина

• Фъстъ

• Карто

1. Размразете FERMENTA тестото и разделете на еднакви работни порции.

2. Оформете мекицата непосредствено преди пържене, без да притискате прекомерно тестото.

3. Пържете в мазнина около 170–175°C до равномерно златисто от двете страни.

4. Отцедете добре върху решетка или абсорбираща хартия.

5. Гарнирайте непосредствено преди сервиране.

фъстъци.

ата се поставят след пържене, върху топла, но не прекалено гореща

Финал
Беле

мекица.



С КРЕМ ФЪСТЪЧЕНО МАСЛО — 1 порция

Суровина	База	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
FERMENTA т	тесто	84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Мазнина	пържен	0,043 €/l	0,043 €	METRO България
Фъстъ	масло	6,40 €/kg	0,24 €	По рецепта
На	80 g = 6,75 €/kg	0,061 €	0,061 €	METRO България
			1,19 €	БЕЗ ДДС

*ФЪСТЪЧЕН ROYAL КРЕМ

Суровина	Количество	инфо
масло	300 г.	
ЕРТЮР	100 г.	ТУК
М мц		
ХОПЛА	100 г.	ТУК и ТУК

1. Загрейте сметаната до около 60–70°C, без да зазира.

върху белия шоколад и разбъркайте до пълното му разтопяване.

3. Добавете фъстъченото масло и хомогенизирайте до гладък, лъскав крем.

4. Оставете да се охлади до работна температура.

5. Разбивате в миксер за да се аерира преди ползване

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА АЛМА ЛИБРЕ,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937

6. С КРЕМ ЛОТОС И КРЪМБЪЛС

Мекица – 1 порция

СУРОВИНИ

КОЛИЧЕСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ

- FERMENTA
- Мазнина
- Lotus
- Бисквит



1. Размразете FERMENTA тестото и разделете на еднакви работни порции.
2. Оформете мекицата непосредствено преди пържене, без да притискате прекомерно тестото.
3. Пържете в мазнина около 170–175°C до равномерно златисто от двете страни.
4. Отцедете добре върху решетка или абсорбираща хартия.
5. Гарнирайте непосредствено преди сервиране.

Бележка: мекица.



ЛОТОС И КРЪМБЪЛС — 1 порция

	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
Мазнина	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Бисквити	1,59 €/l	0,043 €	METRO България
Крем Лотос	10,60 €/kg	0,40€	Работна референция*
Крем Кръмбълс	9,30€/kg	0,102 €	Работна референция*
ОБЩО	≈ 353,5 g	1,42 €	БЕЗ ДДС

7. С КРЕМ СУСАМ И СУСАМ

Мекица – 1

СУРОВИНА

СТВО

- FERMENTA
- Мазнина



ТЕХНОЛОГИЯ

1. Размразете FERMENTA тестото и разделете на еднакви работни порции.
2. Оформете мекицата непосредствено преди пържене, без да притискате прекомерно тестото.
3. Пържете в мазнина около 170–175°C до равномерно златисто от двете страни.
4. Отцедете добре върху решетка или абсорбираща хартия.
5. Гарнирайте непосредствено преди сервиране.

Качество, технология, успех!

ене, върху топла, но не прекалено гореща мекица.



С КРЕМ СУСАМ И СУСАМ — 1 порция

Суровина	/ база	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
FERMENTA		0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Мазнина		1,59 €/l	0,043 €	METRO България
Сушени		≈ 7,10€/kg	0,27 €	Работна референция*
Сусам		3,92 €/kg	0,024 €	METRO България
			1,17 €	БЕЗ ДДС

едните количества: 37,5 g сусамов/таханов крем и 6 g печен реален разход/абсорбция на порция. Общото ориентировъчно

*СУСАМОВ КРЕМ

Суровина	Количество	Инфо
ов крем	280 g	
БЯЛ КРЕМ «ЛИОПА»	100 г.	ТУК
ПРЕМИУМ цд		
сладкарска сметана ХОПЛА	100 г.	ТУК и ТУК

1. Загрейте сметаната до около 60–65°C, без да зазира.
2. Излейте върху белия кувертур и разбъркайте до пълното му разтопяване.
3. Добавете тахана и хомогенизирайте до гладък, лъскав крем. Разбивайте в миксер и охладете до работна консистенция



8. СИРОП АМАРЕНА И СМЕТАНА

Мекица – 1 порция

СУРОВИНИ

КОЛИЧЕСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ

- FERMENTA
- Мазнина
- Сироп



1. Размразете FERMENTA тестото и разделете на еднакви работни порции.
2. Оформете мекицата непосредствено преди пържене, без да притискате прекомерно тестото.
3. Пържете в мазнина около 170–175°C до равномерно златисто от двете страни.
4. Отцедете добре върху решетка или абсорбираща хартия.
5. Гарнирайте непосредствено преди сервиране.

Качество, технология, успех!



СМЕТАНА — 1 порция

Суровина	Цена без ДДС	Разход за 1 порция	Източник
FERMENTA	0,84 €/бр.	0,840 €	ALMA LIBRE
Мазнина	1,59 €/l	0,043 €	METRO България
Сироп	23,11 €/kg	0,63 €	Работна референция*
П	≈ 8,40 €/kg	0,315 €	Работна референция*
		1,83€	БЕЗ ДДС

Качество, технология, успех!



ЕЛНО ТЕСТО – БЕЗГРАНИЧНИ ВЪЗМОЖНОСТИ



Несравнимо качество на **ПИЦИ, ПИНСИ, ПЕЙНИРИ** и **АРТОДИМИОРЪТА** до 5 минути!

- ✓ Ферментирало тесто с квас за по-добър вкус и крупнеструктурност
- ✓ Готово за употреба – бързо и лесно приготвяне
- ✓ Гъвкавост – безгранични възможности за пълненки



ФЕРМЕНТИРАЛО ТЕСТО С КВАС
По-добър вкус, аромат и текстура

ГОТОВО ЗА УПОТРЕБА
Спестява време и труд

ПОВЕЧЕ ОБОРОТИ
Атрактивни продукти с висока надценка

ЛЮБИМИ ПРОДУКТИ
Пизи, пинси, пейнири и др.

ОБЕДНО МЕНЮ

СНАК БАР

КАФЕНЕ

ДОСТАВКА

ПРОЕКТЪТ, КОЙТО ЩЕ УВЕЛИЧИ ВАШИТЕ ПРОДАЖБИ ОЩЕ ОТ ОБЯД!



НАШИТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПРОМОЦИЯ

3 ЕТИКЕТИ ЗА ВИТРИНА

Ясна информация за продукта, цена и предимства. Помагат за бърз избор и повече продажби.



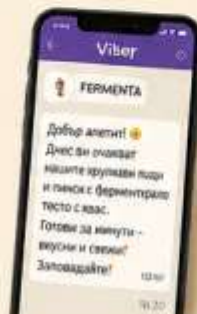
4 СОЦИАЛНИ МРЕЖИ

Готови снимки, постове и stories, които увеличават видимостта Ви и привличат нови клиенти.



5 КОМУНИКАЦИЯ С КЛИЕНТИТЕ

Съобщения по Viber, SMS, Email – информирайте за обедни предложения, промоции и нови продукти.



6 ЛИСТОВКА ЗА ТЪРГОВСКАТА ЗАЛА

Представя проекта, продуктите и ползите – до касата, до клиента.



7 ВИТРИНА КАТО ЕДИННА КОЛЕКЦИЯ

Оформете специално място за FERMENTA – собствена визия, която продава.



НАШИТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПРОМОЦИЯ

1 СТЕНД ЗА ВХОДА

Привлича вниманието на клиентите и им показва, че при Вас ги очакват вкусни обедни предложения!



2 ПЕЧАТАН ТИСУ (БУМАГА)

Стилна опаковка за пизи, пинси, пейнири и други артодимитории. Брандирано с проекта FERMENTA.



ФЕРМЕНТИРАЛО ТЕСТО С КВАС

СНОВО ЗА УПОТРЕБА

БЪРЗО ПРИГОТВЯНЕ

ПОВЕЧЕ ПЕЧАЛБА

ВДЪХНОВЕНИЕ ЗА ВАШЕТО ОБЕДНО МЕНЮ

ПИЦИ



ПИНСИ



ПЕЙНИРИ



АРТОДИМИОРИЯ



ПАНИНИ



ХЛЯБ И ФОКАЧА



ВЪЗБУДИТЕ
Създавайте вкусни обедни изкушения!



Създавайте вкусни обедни изкушения!





ПРОЕКТЪТ,
КОЙТО ЩЕ УВЕЛИЧИ
ВАШИТЕ ПРОДАЖБИ
ОЩЕ **ОТ ДНЕС!**



ФЕРМЕНТИРАЛО
ТЕСТО С КВАС
По-добър вкус,
аромат и текстура

ГОТОВО
ЗА УПОТРЕБА
Спестява време
и труд

ПОВЕЧЕ
ОБОРОТИ
= повече клиенти и
по-висока печалба

ЛЮБИМИ
ПРОДУКТИ
Пизи, пинси,
пейнири и др.



НЕСРАВНИМО КАЧЕСТВО
НА ПИЦИ, ПИНСИ,
ПЕЙНИРИ
И САНДВИЧИ,
АРТОДИМИОРЪЛАТА
ДО 5 МИНУТИ!

- ✓ Ферментирано тесто с квас за по-добър вкус
- ✓ Готово за употреба – бързо и лесно приготвяне
- ✓ Печеност – безкрайни възможности за пътешествия



ОБЕДНО МЕНЮ СНАК БАР КАФЕНЕ ДОСТАВКА

НАШИТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПРОМОЦИЯ

1 СТЕНД ЗА ВХОДА

Привлича вниманието на клиентите и им показва, че при Вас ги очакват вкусни обедни предложения!



2 ПЕЧАТНИ ТИСУ (БУМАГА)

Стилна опаковка за пизи, пинси, пейнири и други артодимиорени. Брандирано с проекта FERMENTA.



ФЕРМЕНТИРАЛО ТЕСТО С КВАС С НОВО ЗА УПОТРЕБА БЪРЗО ПРИГОТВЯНЕ ПОВЕЧЕ ПЕЧАЛБА

КАК РАБОТИ FERMENTA LIVE?

60-90 СЕКУНДЕН ВИДЕО ЦИКЪЛ, КОЙТО ПРОДАВА ВСЕКИ ДЕН



Истинският вкус има история. Покажете я!

КАКВО ВИЖДА ВАШИЯТ КЛИЕНТ НА ЕКРАНА



КРАТКО, ВИЗУАЛНО, ВЪЛНУВАЩО – ВСЕКИ ПЪТ.



БЕЗ ДЪЛГИ
ОБЪСНЕНИЯ
Ясни кадри,
сильно послание.



БЕЗ ЗВУК –
РАЗБИРА СЕ ОТ ВСЕКИ
Поддържащо за всяка
среда и всеки клиент.



ПОСЛЕДОВАТЕЛЕН
ЦИКЪЛ 60-90 СЕК.
Повтаря се автоматично
през целия ден.



ЯСНО ПОСЛАНИЕ –
ВКУС, КАЧЕСТВО, ДОВЕРИЕ
Клиентът избира с увереност,
купува с удоволствие.



ПРЕПОРЪЧАНА МУЗИКА ЗА СЪПРОВОД НА ВИДЕОТО И АТМОСФЕРАТА В ЗАЛАТА
ИДЕАЛНА ЗА ВРЕМЕТО 11:30 – 14:00 • ЛЕКА, СВЕЖА, ПОЗИТИВНА, РИТМИЧНА

LOUNGE & CHILL

• Marsh Jones – Come Away With Me
• Melody Gardot – Morning Sun
• Jason Mraz – It's Yours
• John Mayer – Waiting on the World to Change

ACOUSTIC & SOFT POP

• Jack Johnson – Better Together
• Colbie Caillat – Bubble
• Corinne Bailey Rae – Put Your Records On
• Vance Joy – Riptide

ITALIAN & MEDITERRANEAN VIBES

• Eros Ramazzotti – Più Bella Cosa
• Zucchero – Balla (Sexy Thing)
• Paolo Bonolis – Via Con Me
• Gino Paoli – Segreti di Sale

UPBEAT & POSITIVE

• Pharrell Williams – Happy
• Maroon 5 – Sugar
• Bruno Mars – Just the Way You Are
• Michael Bublé – It's a Beautiful Day

Музиката е поддържаща с ниска сила на звука (-18 до -25 dB), без неправилни басы и резки промени.
Създава настроение, без да пречи на разговора и избора на клиента.

СЪВЕТИ ЗА СЪЗДАВАНЕ НА ЕФЕКТИВНО ВИДЕО

- 1 КРАТКО И ВЪЗДЕЙСТВАЩО**
Използвайте 60-90 секунди. Кратките сцени задържат вниманието и се запомнят лесно.
- 2 ИСТИНСКИ КАДРИ**
Покажете реалния процес във Вашия обект – хора, оборудване, детайли. Аутентичността създава доверие.
- 3 ТРАНСФОРМАЦИЯ**
Покажете пътя от суровината до готовия продукт. Това е най-силната история.
- 4 ФОКУС ВЪРХУ ДЕТАЙЛА**
Блиски планове: текстури, блясък, ръчен труд, финални штрихи – те създават апетит.
- 5 ПРЕМИУМ СУРОВИНИ**
Покажете висококачествени продукти – брашно, масло, моцарела, колбаси – те говорят за стандарта Ви.
- 6 ТЕКСТ НА ЕКРАНА**
Кратки фрази върху кадрите: „Ферментирано тесто с квас“, „Истински вкус“, „Пресни продукти“.
- 7 LOOP БЕЗ ПАУЗА**
Създайте непрекъснат цикъл, който върти отначало без резки прекъсвания.
- 8 ПРАВИЛНА ИНСТАЛАЦИЯ**
Монтирайте екрана над витрината под лек ъгъл към клиента. Ярост, която се вижда при всякава светлина.

Вашият труд е изкуство.
Нека всички го видят!



МУЗИКА ЗА ДЕЦА (ЛЕКА И ПРИЯТНА)

• The Beatles – Here Comes the Sun
• Disney Classics Instrumental
• He's a Pirate – Kids Version
• Baby Beluga – Ruffi



ПРОФЕСИОНАЛЕН ЕКРАН
Full HD/4K



ЛЕСНО УПРАВЛЕНИЕ
чрез USB или онлайн



РАБОТИ 24/7
за Вас и Вашите клиенти



FERMENTA LIVE
РАБОТИ ЗА ВАШИЯ УСПЕХ!



ДАЙТЕ ВКУС! ПЕЧЕЛИТЕ ПОВЕЧЕ!

Всяка хапка – нова възможност.

МИСИЯ:
30 МИНУТИ НА ДЕН
е най-ефективната реклама
за вашите пици FERMENTA.



- ✓ ЩЕ ВИ СТРУВА 3 ПИЦИ
 - ✓ ЩЕ ПРОДАДАТ 6 ПИЦИ ВЕДНАГА
- И МНОГО ПОВЕЧЕ В ДЪЛГОСРОЧЕН ПЛАН!

НА УЛИЦАТА –
ДОСТИГНЕТЕ ПОВЕЧЕ ХОРА!



Иалезте пред обекта.
Поканете минаващите да опитат
топла пица FERMENTA.

Повече хора опитват –
повече хора купуват!

В САЛОНА –
МАГИЯТА СЕ СПОДЕЛЯ!



Обиколете масите с поднос
с вкусни хапки пица.
Дайте им да опитат аромата и качеството.
Доволният клиент се връща отново!

НА КАСАТА –
ПРЕДЛОЖЕТЕ, ПОКАЖЕТЕ, СПЕЧЕЛЕТЕ!



Предложете безплатна дегустационна хапка
топла пица FERMENTA на всеки клиент.
Той опитва. Харесва. Поръчва!

ОТ МАСТОРА –
ТРАНСФОРМИРАМЕ С ЛЮБОВ!



Изпечена с любов.
Нарязана на хапки. Споделена с усмивка.
Ароматът говори вместо нас!

8 ВКУСНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ С FERMENTA ТЕСТО

- 1 ПИЦА МАРГАРИТА
Доматен сос, моцарела,
пресен босилек, зехтин.



- 2 ПИЦА ПРОШУТО И РУКОЛА
Доматен сос, моцарела, прошуто,
свежа рукола, пармезан.



- 3 ПИЦА КУАТРО ФОРМАДЖИ
Моцарела и селекция от
ароматни сирена върху хрупкава
FERMENTA основа.



- 4 ПИЦА ДИАВОЛА
Доматен сос, моцарела,
пикантен салам и люта нотка.



- 5 ПЕЙНИРЛИ КЛАСИК
Разтопени сирена, масло и яйце
върху ароматно тесто FERMENTA.



- 6 ПЕЙНИРЛИ С ШУНКА И СИРЕНА
Шунка, разтопени сирена и масло.



- 7 ФОКАЧА С РОЗМАРИН
Пухкава фокача с маслиново масло,
морска сол и розмарин.



- 8 МЕКИЦИ (МЕКИЧИ)
Въздушни мекици, изпечени
до златисто. Идеални за споделяне!



ТИ ПЕЧЕЛИТЕ ОТ ДЕГУСТАЦИЯТА:



ПРИВЛИЧАТЕ
НОВИ КЛИЕНТИ
Всеки опитал,
е потенциален купувач!



ПЕЧЕЛИТЕ
ДОВЕРИЕ
Споделеният вкус
създава връзка!



УВЕЛИЧАВАТЕ
СПОНТАННИТЕ ПОКУПКИ
Дегустацията води
до импулсна покупка!



ПОВИШАВАТЕ
ПОВТОРНИТЕ ПРОДАЖБИ
Доволният клиент се връща
и носи още клиенти!



СЕ ОТКРЯВАТЕ
ОТ КОНКУРЕНЦИЯТА
Не просто продавате –
създавате преживяване!



МОИРЯЗВАЙТЕ ВКУСОВЕ. ПЕЧЕЛЕТЕ СЪРЦА.
Една малка хапка днес, голяма печалба утре!



ФЕРМЕНТИРАЛО
ТЕСТО С КВАС
По-добър вкус,
аромат и текстура



ЕСТЕСТВЕН
ВКУС
С автентични
съставки



ПОСТОЯННО
КАЧЕСТВО
Ступкаво откън,
и всеки ден



БЪРЗО И
ЛЕСНО
Готово за печене
за минути



ПРИГОТВЕНО
С ЛЮБОВ
За вас и
вашите клиенти

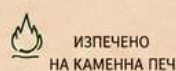




ОБЕДНО МЕНЮ

Истински вкус
във всеки хан!

ВСЕКИ ДЕН
11:30 – 14:30



ПИЦИ – ПРИГОТВЕНИ С FERMENTA ТЕСТО

1 ПИЦА МАРГАРИТА Margherita

Доматен сос,
моцарела,
пресен босилек,
зехтин.

Класиката,
която никогa не
излиза от мода!



€ / лв.

2 ПИЦА ПРОШУТО И РУКОЛА Prosciutto & Rucola

Доматен сос,
моцарела, прошуто,
свежа рукола,
пармезан.

Фина, свежа и
истински
средиземноморска!



€ / лв.

3 ПИЦА КУАТРО ФОРМАДЖИ Quattro Formaggi

Моцарела и селекция
от ароматни сирена
върху хрупкава
FERMENTA основа.

Богат и
кремообразен вкус
за любителите на
сирената!



€ / лв.

4 ПИЦА ДИАВОЛА Diavola

Доматен сос,
моцарела, пикантен
салам и люта нотка.

Характерен вкус за
тези, които обичат
по-смелите
комбинации!



€ / лв.

ПЕЙНИРЛИ – АРОМАТНИ И НЕУСТОИМИ

5 ПЕЙНИРЛИ КЛАСИК

Разтопени сирена,
масло и яйце върху
ароматно тесто
FERMENTA.

Топло, сочно
и засищащо!



€ / лв.

6 ПЕЙНИРЛИ С ШУНКА И СИРЕНА

Шунка, разтопени
сирена и масло.

Класическа
комбинация за
бърз и вкусен обяд!



€ / лв.

7 ПИЦА КАПРЕЗЕ Caprese

Моцарела, чери домати,
песто сос, рукола
и балсамиков крем.

Лека, свежа и
изключително
ароматна!



€ / лв.

8 ПИЦА БИАНКА С ТРЮФЕЛ Bianca al Tartufo

Бял сос, моцарела,
трюфелово масло,
гъби и пармезан.

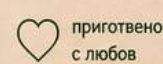
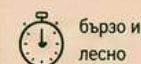
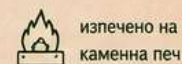
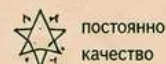
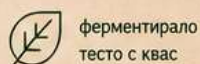
Италианска
деликатесна класика
с неустоим аромат!



€ / лв.

ЕДНО ТЕСТО. БЕЗБРОЙ ВЪЗМОЖНОСТИ.

БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ С КВАС • ПОСТОЯННО КАЧЕСТВО • ИСТИНСКИ ВКУС



FERMENTA

ФЕРМЕНТИРАЛО ТЕСТО С КВАС
ГОТОВО ЗА УПОТРЕБА

Истински вкус. Истинско удоволствие.
8 ВКУСНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ – ЕДНА ФОКАЧА, ДВА НАЧИНА ДА Я ОБИКНЕТЕ!



БАВНА
ФЕРМЕНТАЦИЯ
С КВАС



ПУХКАВА
И ЛЕКА



100% НАТУРАЛНИ
СЪСТАВКИ



ПРЯСНО ИЗПЕЧЕНА
ВСЕКИ ДЕН

За дома или за тук –
винаги прясна,
винаги вкусна! ♥

ФОКАЧА ЗА ДОМА

1



КЛАСИЧЕСКА

Зехтин, морска сол,
риган, пресни
чери домати.



2



РОЗМАРИН

Зехтин, морска сол,
розмарин.



3



С МАСЛИНИ

Зехтин, маслини
каламата, морска сол,
ориган.



4



С ПАРМЕЗАН

Зехтин, пармезан,
черен пипер,
морска сол.



5



СЪС СЕМЕНА

Зехтин, микс семена
(ленено, слънчоглед,
сусам), морска сол.



6



С ЧЕСЪН

Зехтин, чесън,
магданоз, морска сол.



7



СЪС СУШЕНИ ДОМАТИ

Зехтин, сушени домати,
черни маслини,
морска сол.



8



С ЛУК

Карамелизиран лук,
зехтин, мащерка,
морска сол.



САНДВИЧ ЗА ТУК ИЛИ ЗА В ДВИЖЕНИЕ



КАПРЕЗЕ

Моцарела, чери домати,
пресен босилек,
рукола, песто.



ПРОШУТО И РУКОЛА

Прошутто крудо,
рукола, пармезан,
зехтин.



РИБЕН ТОН

Риба тон, айсберг,
червен лук, каперси,
лимонов дресинг.



ПИЛЕШКО ПЕСТО

Пилешко филе, песто,
рукола, сушени домати,
пармезан.



ГРИЛ ЗЕЛЕНЧУЦИ

Гриловани тиквички,
патладжан, чушки,
рукола, крем сирене.



САЛАМИ & КАШКАВАЛ

Салами милано,
кашкавал, маруля,
горчица.



ФЕТА & СПАНАК

Сирене фета, спанак,
печени чушки,
оливов дресинг.



FERMENTA

Истински вкус.
Истинско удоволствие.

ЕДНО ТЕСТО.
БЕЗБРОЙ ВЪЗМОЖНОСТИ.

Alma
Libre
PREMIUM
PROJECTS



БЪРЗО
И ЛЕСНО
ПРИГОТВЯНЕ

ВЗЕМЕТЕ ЗА ВКЪЩИ ПЪРЛЕНКА С МАСЛО И ФОКАЧА

Прясно изпечени, ароматни
и готови за вашата трапеза!



ОПИТАЙТЕ НАШИТЕ САНДВИЧИ ФОКАЧА FERMENTA

Прясно изпечена фокача
с различни свежи
пълнежи.





МЕКИЧИ

Истински вкус. Истинско удоволствие.



Пухкави, златисти и неустойими!
Приготвени с любов и поднесени с подбрани
натурални съставки за вашето здравословно
и вкусно начало на деня.



1 КЛАСИЧЕСКА С МЕД

Пухкави мекичи, поднесени
с натурален пчелен мед.
Проста наслада, която
никога не омръзва.



2 КЛАСИЧЕСКА С МАРМАЛАД

Сладък завършек с ароматно
домашно сладко – ягодово,
малиново или по избор.
Вкус на детство.



3 КЛАСИЧЕСКА С ЙОГУРТ

С нежен български йогурт –
свежо, леко и балансирано.
Идеален избор за здравословно
начало на деня.



4 С КРЕМ ЛЕШНИКОВ КРЕМ

Богат крем от лешници с какао –
плътен, ароматен и неустойим.
Истинско удоволствие за сетивата.



5 С КРЕМ ФЪСТЪЧЕНО МАСЛО

Кадифен крем от фъстъчено
масло – богат на протеини
и енергия. Перфектен за
активен ден.



6 С КРЕМ ЛОТОС И КРАМБЪЛС

Крем Лотос, хрупкави
бисквитени трохи и карамелен
аромат. Екзотично изкушение.



7 С КРЕМ СУСАМ И СУСАМ

Гладък крем от тахан, поръсен
с препечен сусам.
Наситен вкус и ориенталски
аромат.



8 СИРОП АМАРЕНА И СМЕТАНА

Плодов сироп от амарена череша
и пухкава сметана.
Финалът, на който не можете
да устоите.



ЗАПОВЯДАЙТЕ ВСЯКА СУТРИН
ЗА МЕКИЧИ **FERMENTA!**