



ПРЕДЛОЖЕНИЯ-ОФЕРТА АЛМА ЛИБРЕ №3

01.09.26г.

**КАТАЛОГ
№3**

**Alma
Libre**

**НОВО ПОКОЛЕНИЕ ЗАМРАЗЕНИ ПРОДУКТИ
ГОТОВИ ЗА ПОЛЗВАНЕ
ПРИГОТВЕНИ ПО ТРАДИЦИОННИ РЕЦЕПТИ**



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



СЪДЪРЖАНИЕ

ОРИГИНАЛНИ СИРОПИРАНИ ОТ ИЗТОК	стр. 3-4
ТРАДИЦИОНИ ГРЪЦКИ ДРЕБНИ СЛАДКИ	стр. 5
ПРОДУКТИ С ТЕСТО КУРУ.....	стр. 6-8
ПРОДУКТИ С ТЕСТО БРИОШ.....	стр. 9-12
МНОГОЛИСТНИ ЗАКУСКИ И ЛЕК ОБЯД.....	стр. 13-17
ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ ЗАКУСКИ И ЛЕК ОБЯД.....	стр. 18
ГЕВРЕЦИ С ПЪЛНЕЖИ.....	стр. 19-21
ТРАДИЦИОННИ БАНИЦИ.....	стр. 22-29
КРОАСАНИ КРОАСАНОТВОРЕНИЯ.....	стр. 30-39
ГУРМЕ ТВОРЕНИЯ	стр. 40
ХЛЯБОВЕ и ХЛЕБЧЕТА	стр. 41-45
КЕЙКОВЕ и МЪФИНИ	стр. 46-47
АМЕРИКАНСКИ КУКИС	стр. 48-49
АМЕРИКАНСКИ ДОНЪТИ	стр. 50
ТАРТИ И ТРАДИЦИОННИ СЛАДКИ В ТАВА	стр. 51-52
МИНИ СЛАДКИШИ ПАТИСЕРИ	стр. 53-56
ТОРТИ	стр. 57-59



НОВО!



Гнездо орехи
БЯЛ шоколад



Гнездо орехи
МЛЕЧЕН шоколад



класически
кадаиф с орехи



Гнездо орехи
с плодове



САРАГЛИ орехи
Класическа саралия



ГИАНИОТИКО
Сарагли-кадайф



КЛАСИЧЕСКА
БАКЛАВА

**ОРИГИНАЛНИ СИРОПИРАНИ ОТ ИЗТОК
С 100% БРИТАНСКО МАСЛО ФЕРМЕНТЕ
ГОТОВИ ЗА ПРОДАВАНЕ
ПО ОРИГИНАЛНА ТЕХНОЛОГИЯ**

**ИЗБИРАТЕ АРТИКУЛИ,
РАЗМРАЗЯВАТЕ И ПРОДАВАТЕ.**

**в тепсия от 1400-2000гр.
за насипно продаване на бройки във Ваша опаковка.**

КОД	ЗАНАЯЧИЙСКО РЪЧНО ПРОИЗВОДСТВО Всяка тава е с различно тегло 1400-2000гр. Цената е на килограм / всяка тава, различна цена	ОРИГИНАЛНИ РЪЧНИ СИРОПИРАНИ ОТ ИЗТОК С 100% МАСЛО ФЕРМЕНТЕ, ОРЕХИ	НАЧИН НА РАБОТА Готови за използване Размразявате и сервирайте или продавате	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
550201	Гнездо орехи БЯЛ шоколад 1500-1700гр.			12,47€ - 12,47€/к
550202	Гнездо орехи МЛЕЧЕН шоколад 1500-1700гр.			12,47€ - 12,47€/к
550203	Класически кадаиф с орехи 1800-2000гр.			12,47€ - 12,47€/к
550204	Гнездо орехи с плодове 1500-1700гр.			12,47€ - 12,47€/к
550205	САРАГЛИ орехи Класическа саралия 1500-1600гр.			12,47€ - 12,47€/к
550206	ГИАНИОТИКО Сарагли-кадайф 3кг. 1500-1600гр.			12,47€ - 12,47€/к
550207	КЛАСИЧЕСКА БАКЛАВА 1600-1800гр.			12,47€ - 12,47€/к



Място за залепване на етикет
с логото на вашета фирма



КОД	СИРОПИРАНИ 1кг. в алуминиева тава с прозрачен капак	ОРИГИНАЛНИ РЪЧНИ СИРОПИРАНИ ОТ ИЗТОК С 100% МАСЛО ФЕРМЕНТЕ, ОРЕХИ КОРИ И КАДАИФ АЛЕКСАНДРОС „КАСАНДРА“		ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
<u>550101</u>	Сиропирани от изток ФЕРМЕНТЕ БУКЕТ 1 – СРАГЛИ 800-1100гр./бр. Продава се опаковка: 2бр./кашон.		Готови за използване Размразявайте и сервирайте или продавате	13,13€ - 13,13€
<u>550102</u>	Сиропирани от изток ФЕРМЕНТЕ БУКЕТ 2 – САРАГЛИ/КАДАИФ 800-1100гр./бр. Продава се опаковка: 2бр./кашон.		Готови за използване Размразявайте и сервирайте или продавате	13,13€ - 13,13€
<u>550103</u>	Сиропирани от изток ФЕРМЕНТЕ БУКЕТ 3–САРАГЛИ/БУШЕ МИНИОН 800-1100гр./бр. Продава се опаковка: 2бр./кашон.		Готови за използване Размразявайте и сервирайте или продавате	13,13€ - 13,13€
<u>550104</u>	Сиропирани от изток ФЕРМЕНТЕ БУКЕТ 6 – КАДАИФ/САРАГЛИ 800-1100гр./бр. Продава се опаковка: 2бр./кашон.		Готови за използване Размразявайте и сервирайте или продавате	13,13€ - 13,13€
<u>550105</u>	Сиропирани от изток ФЕРМЕНТЕ БУКЕТ 5 – ПРЪСТИ/КАДАИФ 800-1100гр./бр. Продава се опаковка: 2бр./кашон.		Готови за използване Размразявайте и сервирайте или продавате	13,13€ - 13,13€
<u>550106</u>	Сиропирани от изток ФЕРМЕНТЕ (4) КЛАСИЧЕСКИ КАДАИФ 800-1100гр./бр. Продава се опаковка: 2бр./кашон.		Готови за използване Размразявайте и сервирайте или продавате	13,13€ - 13,13€
<u>550107</u>	Сиропирани от изток ФЕРМЕНТЕ (7) КЛАСИЧЕСКА БАКЛАВА 800-1100гр./бр. Продава се опаковка: 2бр./кашон.		Готови за използване Размразявайте и сервирайте или продавате	13,13€ - 13,13€



КОД	ТРАДИЦИОНИ гръцки ВЕГАН сиропирани	ТРАДИЦИОНИ ОРИГИНАЛНИ РЪЧНИ ГРЪЦКИ ВЕГАН СИРОПИРАНИ	Готови за опаковане и продаване	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
МТ	 СИРОПИРАН ВЕГАН ГРЪЦКИ ЛУКУМАС 2к.	 	Готови за продаване	8,7€/к.
МТ	 СИРОПИРАН ВЕГАН ГРЪЦКИ КУРКУБИНЯ 2к.	 	Готови за продаване	8,7€/к.
МТ	 СИРОПИРАН ВЕГАН КАДАИФ 1к.	 	Готови за продаване	8,7€/к.
МТ	 СИРОПИРАН ВЕГАН БАКЛАВА 1к.	 	Готови за продаване	8,7€/к.



КОД	ТРАДИЦИОНИ ГРЪЦКИ ДРЕБНИ СЛАДКИ	ТРАДИЦИОНИ ОРИГИНАЛНИ РЪЧНИ ГРЪЦКИ ДРЕБНИ СЛАДКИ	Готови за опаковане и продаване	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
<u>400401</u>	КЛАСИЧЕСКИ ГРЪЦКИ МЕЛОМАКАРОН 3к.		Готови за опаковане и продаване	9,41€ - 9,41€/к
<u>400402</u>	ГРЪЦКИ МЕЛОМАКАРОН С ПЪЛНЕЖ ШОКОЛАД 3к.		Готови за опаковане и продаване	9,78€ - 9,78€/к
<u>400403</u>	ГРЪЦКИ МЕЛОМАКАРОН С ЗАЛИВКА БИТЕР ШОКОЛАД 3к.		Готови за опаковане и продаване	10,18€ - 10,18€/к
<u>400404</u>	ГРЪЦКИ МЕЛОМАКАРОН С ЗАЛИВКА БЯЛ ШОКОЛАД 3к.		Готови за опаковане и продаване	10,18€ - 10,18€/к
<u>400406</u>	ГРЪЦКИ МЕЛОМАКАРОН С ЗАЛИВКА С БИСКВИТИ ЛОТУС 3к.		Готови за опаковане и продаване	13,07€ - 13,07€/к
<u>400405</u>	КЛАСИЧЕСКИ ГРЪЦКИ КУРАБИЕДЕС 3к. с масло ФЕРМЕНТЕ и цели бадеми		Готови за опаковане и продаване	11,68€ - 11,68€/к



Виенските сладки (viennoiserie) е хлебарско/сладкарско течение изключително развито в Европа със сладки и солени закуски, изделия за лек обяд и почерпки като кроасани, сладки и солени от многолистно тесто, изделия от бутер тесто, милфеиг, сахар и др. За професионалисти които разполагат с ламинатор, АЛМА ЛИБРЕ може да предостави рецепти и технологии за оригинални ВИЕНЕЗУАРИ ИЗДЕЛИЯ, както изглеждат в каталога което следи. Липсата на време, ламинатор или персонал при занаячийте професионалисти и нуждата за голяма гама изделия по сладкопекарните, на кара гръцката фирма „ЕЛЛИНИКОС ФУРНОС“ да произвежда пълна гама от „виеназуари“ селски баници и др. по традиционни рецепти и максимално високо качество. След шоково замразяване може да пристигат при вас, готови за печене.



КОД АЛМА ЛИБРЕ	ПРОДУКТИ С ТЕСТО КУРУ	замразени	грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
					Няма нужда от втасване. Оставяме около 60мин. на стайна температура. Препоръчваме намазване с яйце преди печене. Печене : 175-185oC за около 20мин.	
<u>9421170</u> 231601	БАНИЦА КУРУ С ГРЪЦКИ СИРЕНА 170гр.		170г. 556р.		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от регион Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология. ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ	1,01€ - 1,25€ / 170г.
<u>9421120</u> 231140	МНОГОЗЪРНЕСТА БАНИЦА КУРУ с МАЛЦ и ГРЪЦКИ СИРЕНА 160гр.		160г. 556р.		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от регион Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология	0,94€ - 0,94€ / 160г.
<u>9421121</u> 231602	БАНИЦА КУРУ "КЕФАЛОТИРИ-ГАУДА" 160гр.		160г. 556р.		Информация за главните съставки: КЕФАЛОТИРИ (твърд кашкавал): по стара рецепта гръцко овче и козе мляко от определени региони и узрява в специални условия за повече от 60 дни ГАУДА: Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ	спира

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ПРОДУКТИ С ТЕСТО КУРУ	замразени	грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Няма нужда от втасване. Оставяме около 60мин. на стайна температура. Препоръчваме намазване с яйце преди печене. Печене : 175-185оС за около 20мин.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
9421056 231701	МИНИ БАНИЦА КУРУ С ГРЪЦКИ СИРЕНА 40гр.		40гр. 10к.		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ	6,83€/кг – 7,10€/кг.
9421030	СЕЛСКА РЪЧНА МИНИ БАНИЦА КУРУ С ФРЕНСКО МАСЛО Сирене-мизитра-кисело мляко 50гр		50гр. 5к.		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология КРАВЕ МАСЛО: Френско масло от прясно мляко 82% КИСЕЛО МЛЯКО: традиционно гръцко кисело овче мляко	6,82€/кг – 7,40€/кг.
9421031	МНОГОЗЪРНЕСТА СЕЛСКА РЪЧНА МИНИ БАНИЦА КУРУ С ФРЕНСКО МАСЛО Сирене-мизитра-кисело мляко 50гр		50гр. 5к.		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология КРАВЕ МАСЛО: Френско масло от прясно мляко 82% КИСЕЛО МЛЯКО: традиционно гръцко кисело овче Мляко МНОГОЗЪРНЕСТО БРАШНО	6,82€/кг – 7,40€/кг.

За повече информация: <https://almalibresite.wixsite.com/website/new-page-2>

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797. Технолози: тел.0878984887, 0878257904

КОД АЛМА ЛИБРЕ	мини КУРУ хапки за кетеринг, мезе, снaкс, почерпка	замразени	грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Няма нужда от втасване. Оставяме около 60мин. на стайна температура. Препоръчваме намазване с яйце преди печене. Печене : 175-185oC за около 20мин.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
9421159 230202	СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ГУРМЕ КУРУ 210гр.		210г. 35бр.		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от регион Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология СИНЬО СИРЕНЕ: традиционно датско сирене с развити дрожди в специални условия	спира
9421057 231702	МИНИ КУРУ ЗЕЛЕНЧУЦИ СИРЕНА 40гр.		40г. 10к.		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ ЗЕЛЕНЧУЦИ: пресен спанак, праз, лук.	спира
9421067 231704	МИНИ БАНИЦА КУРУ "КЕФАЛОТИРИ-ГАУДА" 40гр.		40г. 10к.		Информация за главните съставки: КЕФАЛОТИРИ (твърд кашкавал): по стара рецепта гръцко овче и козе мляко от определени региони и узрява в специални условия за повече от 60 дни ГАУДА: Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ	спира
9421071 231705	МИНИ КУРУ СПЕСИАЛ, заквасен с масло 35гр.		35г. 5к.		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ ЗЕЛЕНЧУЦИ: домати	спира
9421073 231703	МИНИ МНОГОЗЪРНЕСТА КУРУ 35гр.		35г. 5к.		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ БЕКОН: пушено месо, от корема на младо прасе (НИКАС)	спира

За повече информация: <https://almalibresite.wixsite.com/website/new-page-2>

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797. Технолози: тел.0878984887, 0878257904

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ПРОДУКТИ С ТЕСТО БРИОШ	замразени	грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА втаване 120-150 минути 30-35C влажност 60%. Печене 175-185oC за около 20мин. Препоръчваме намазване с яйце преди печене	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
<u>9421196</u> 230206	БРИОШ с ДВОЕН ФРАНКУРТСКИ КРЕНВРШ и ГАУДА 240гр.		240г. 50бр.		Информация за главните съставки: ФРАНКУРТСКИ КРЕНВРШ: пушено свинско месо ГАУДА: Традиционно Холандско жълто кремаобразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца бешамел, доматиена салца, сусам. ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ	1,47€ – 1,57€/240г.
<u>9421194</u> 230207	БРИОШ КОЛБАСИ ГАУДА 240гр.		240г. 40бр.		Информация за главните съставки: ФРАНКУРТСКИ КРЕНВРШ: пушено свинско месо СВИНСКИ ВРАТ: пушено месо от малко прасе ГАУДА: Традиционно Холандско жълто кремаобразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца бешамел, доматиена салца, сусам.	спира
<u>9421172</u> 230208	БРИОШ БЕКОН ПАРМЕЗАНА 180гр.		180г. 50бр.		Информация за главните съставки: ПАРМЕЗАНА: оригинална италианска пармидзано ретзано БЕКОН: пушено месо, от корема на младо прасе френско краве масло, крем бешамел. ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ	спира
<u>9421191</u> 231801	БРИОШ с ДВОЕН КРЕНВРШ и БЕКОН 260гр.		260г. 50бр.		Информация за главните съставки: ФРАНКУРТСКИ КРЕНВРШ: пушено свинско месо БЕКОН: пушено месо, от корема на младо прасе френско краве масло, горчица, бешамел, доматиена салца ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ	1,64€ – 1,74€/260г.
<u>9421119</u> 231802	МНОГОЗЪРНЕСТ БРИОШ ПУЙКА-МОЦАРЕЛА 220гр.		220г. 35бр		Информация за главните съставки: МОЦАРЕЛА: оригинално италианско меко сирене ПУЙКА: пушена пуйка филе "НИКАС" ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ	1,24€ – 1,38€/220г.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ПРОДУКТИ С ТЕСТО БРИОШ	замразени	грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА втаване 120-150 минути 30-35С влажност 60%. Печене 175-185оС за около 20мин. Препоръчваме намазване с яйце преди печене	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
9421008	БРИОШ СПЕСИАЛ ПЕЙНИРЛИ ЗАТВОРЕН 340гр.		340г. 25бр.		Информация за главните съставки: ГАУДА: Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца, бешамел, доматиена салца, сусам. СВИНСКИ ВРАТ: пушено месо от малко прасе ДОМАТЕНА САЛЦА	1,70€/340г.
9421175 230203	БРИОШ СПЕСИАЛ ПЕЙНИРЛИ 240гр.		240г. 25бр.		Информация за главните съставки: ГАУДА: Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца, бешамел, доматиена салца, сусам. КЕФАЛОТИРИ: по стара рецепта от гръцко овче и козе мляко от определени региони и узрява в специални условия за повече от 60 дни СВИНСКИ ВРАТ: пушено месо от малко прасе ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ	1,44€ – 1,64€/240г.
9421199 230205	БРИОШ ТРАДИЦИОННО ПЕЙНИРЛИ 250гр.		250г. 25бр.		Информация за главните съставки: ГАУДА: Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца, бешамел, доматиена салца, сусам. МОЦАРЕЛА: оригинално италианско меко сирене	спира

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ПИЦИ С ТЕСТО БРИОШ	замразени	грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА втаване 120-150 минути 30-35С влажност 60%. Печене 175-185оС за около 20мин. Препоръчваме намазване с яйце преди печене	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
9421168 231803	ПИЦА БРИОШ КОЛБАСИ-ГАУДА-ЗЕЛЕНЧИЦИ 210гр.		210г. 35бр.		Информация за главните съставки: ГАУДА: Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца, бешамел, домати салца, сусам. СВИНСКИ ВРАТ: пушено месо от малко прасе БЕКОН: пушено месо, от корема на младо прасе (НИКАС) ДОМАТЕНА САЛЦА	спира
9421190 231805	БРИОШ ПИЦА "ВЕЗУВИОС" 250гр.		250г. 40бр.		Информация за главните съставки: ГАУДА: Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца, бешамел, домати салца, сусам. СВИНСКИ ВРАТ: пушено месо от малко прасе БЕКОН: пушено месо, от корема на младо прасе (НИКАС) МОЦАРЕЛА: оригинално италианско меко сирене ДОМАТЕНА САЛЦА	спира
9421197 231806	БРИОШ ПИЦА КОЛБАСИ-МОЦАРЕЛА 1900гр.		1900г. 5бр.		Информация за главните съставки: ГАУДА: Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца, бешамел, домати салца, сусам. СВИНСКИ ВРАТ: пушено месо от малко прасе БЕКОН: пушено месо, от корема на младо прасе (НИКАС) МОЦАРЕЛА: оригинално италианско меко сирене ДОМАТЕНА САЛЦА	14,62€ – 14,62€/1900г.
9421252 231804	КЛАСИЧЕСКА БРИОШ ПИЦА КОЛБАСИ-ГАУДА-ЗЕЛЕНЧИЦИ 1900гр.		1900г. 5бр.		Информация за главните съставки: ГАУДА: Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца, бешамел, домати салца, сусам. СВИНСКИ ВРАТ: пушено месо от малко прасе БЕКОН: пушено месо, от корема на младо прасе (НИКАС)	11,87€ – 14,62€/1900г.

Съвети за втасване:

Ако в обекта липсва втасвател, може да направите следния компромис. Изваждаме от фризера готовия продукт, нареждаме го в тава и го покриваме с найлон. Поставяме го в хладилник за 10-12 часа, след което намазваме с яйце и печем. По този метод получаваме около 80% от качеството на крайния продукт, но избягваме втасателя.

За повече информация: <https://almalibresite.wixsite.com/website/brioche>

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

Технолози: тел. 0878984887, 0878257904



КОД АЛМА ЛИБРЕ	МИНИ БРИОШ хапки за кетеринг, мезе, сναкс, почерпка	замразени	грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА втасване 120-150 минути 30-35С влажност 60%. Печене 175-185С за около 20мин. Препоръчваме намазване с яйце преди печене	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
<u>9421069</u> 231141	МИНИ БРИОШ ДВОЕН КРЕНВИРШ -БЕШАМЕЛ 50гр.		50гр. 5к		Информация за главните съставки: ГЛУДА: Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца, бешамел, доматена салца, сусам. ФРАНКУРТСКИ КРЕНВИРШ: пушено свинско месо ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ	спира
<u>9421072</u> 231138	МИНИ БРИОШ СПЕСИАЛ ПЕЙНИРЛИ 40гр.		40гр. 10к		Информация за главните съставки: ГЛУДА: Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца бешамел, доматена салца, сусам. КЕФАЛОТИРИ: по стара рецепта от гръцко овче и козе мляко от определени региони и узрява в специални условия за повече от 60 дни СВИНСКИ ВРАТ: пушено месо от малко прасе БЕКОН: пушено месо, от корема на младо прасе (НИКАС) ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ	спира

Съвети за втасване:

Ако в обекта липсва втасвател, може да направите следния компромис. Изваждаме от фризера готовия продукт, нареждаме го в тави и го покриваме с найлон. Поставяме го в хладилник за 10-12 часа, след което намазваме с яйце и печем. По този метод получаваме около 80% от качеството на крайния продукт, но избягваме втасвателя.

За повече информация: <https://almalibresite.wixsite.com/website/brioche>

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

Технолози: тел. 0878984887, 0878257904



КОД АЛМА ЛИБРЕ	МНОГОЛИСТНИ ЗАКУСКИ И ЛЕК ОБЯД замразени		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Няма нужда от втасване. Оставяме около 60 мин. на стайна температура. Препоръчваме намазване с яйце преди печене. Печене : 175-185°C за около 20 мин.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
9421158 232005	МНОГОЛИСТНА КЛАСИЧЕСКА БАНИЦА ФЕТА-МИЗИТРА 180гр.		180г. 48бр		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ грис-семолина	0,726€ – 0,83€/180г.
9421151 230301	МНОГОЛИСТНА БАНИЦА ФЕТА-МИЗИТРА 180гр.		180г. 60бр		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ грис-семолина	1,007€ – 1,19€/180г.
9421132 232011	МНОГОЛИСТНА КЛАСИЧЕСКА БАНИЦА ФЕТА-МИЗИТРА 220гр.		220г. 40бр		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ грис-семолина	0,992€ – 1,10€/220г.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	МНОГОЛИСТНИ ЗАКУСКИ И ЛЕК ОБЯД замразени		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Няма нужда от втасване. Оставяме около 60мин. на стайна температура. Препоръчваме намазване с яйце преди печене. Печене : 175-185oC за около 20мин.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
9421186 232012	МНОГОЛИСТНА БАНИЦА АНТОТИРО-ФЕТА 190гр.		190г. 40бр		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егропавато" от Лариса АНТОТИРО: много мек вид сирене, разновидност на "МИЗИТРА" от региона на Еласона-Лариса. ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ	1,135€ – 1,14€/190г.
9421152 230305	МНОГОЛИСТНА БАНИЦА ЧЕТИРИ СИРЕНА 190гр.		190г. 60бр		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егропавато" от Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология КЕФАЛОТИРИ: по стара рецепта от гръцко овче и козе мляко от определени региони и узрява в специални условия за повече от 60 дни ГАУДА: Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ	1,237€ – 1,44€/190г.
9421153 232006	МНОГОЛИСТНА БАНИЦА КАСЕРИ 180гр.		180г. 60бр		Информация за главните съставки: КАСЕРИ : разновидност на кашкавал от овче или козе мляко с влага и масленост max 40% и узряване в специални условия min. 90дни КЕФАЛОТИРИ: по стара рецепта от гръцко овче и козе мляко от определени региони и узрява в специални условия за повече от 60 дни КРАВЕ МАСЛО: Френско масло от прясно мляко 82% ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ	1,227€ – 1,44€/180г.
9421182 232013	РЪЧНА МНОГОЛИСТНА БАНИЦА КАСЕРИ 220гр.		220г. 36бр		Информация за главните съставки: КАСЕРИ : разновидност на кашкавал от овче или козе мляко с влага и масленост max 40% и узряване в специални условия min. 90дни КЕФАЛОТИРИ: по стара рецепта от гръцко овче и козе мляко от определени региони и узрява в специални условия за повече от 60 дни КРАВЕ МАСЛО: Френско масло от прясно мляко 82% ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ	1,39€ – 1,54€/220г.
9450183 232001	МНОГОЛИСТНА БАНИЦА с ГРАВИЕРА от КРИТ 190гр.		190г. 40бр		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егропавато" от Лариса ГРАВИЕРА КРИТ: твърдо овче сирене (сорт егпровио) традиционно за остров Крит от векове ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ	1,40€ – 1,54€/190г.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	МНОГОЛИСТНИ ЗАКУСКИ И ЛЕК ОБЯД замразени		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Няма нужда от отсване. Оставяме около 60мин. на стайна температура. Препоръчваме намазване с яйце преди печене. Печене : 175-185оС за около 20мин.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
<u>9421163</u> 232014	МНОГОЛИСТНА ФЛЕЙТА с "ФРАНКФУРТСКИ КРЕНВИРШ" 140гр.		140г. 60бр		Информация за главните съставки: ФРАНКФУРТСКИ КРЕНВИРШ: пушено смляно свинско месо на ниска температура за дълго време.	0,746€ – 0,85€/140г.
<u>9421114</u> 232010	МНОГОЛИСТНА ФЛЕЙТА с "ФРАНКФУРТСКИ КРЕНВИРШ" ГАУДА дометена салца 150гр.		150г. 70бр		Информация за главните съставки: ФРАНКФУРТСКИ КРЕНВИРШ: пушено смляно свинско месо на ниска температура за дълго време. ГАУДА: Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца ДОМАТЕНА САЛЦА ГОРЧИЦА	0,762€ – 0,85€/150г.
<u>9421116</u> 231115	МНОГОЛИСТНА ФЛЕЙТА с "КОЛБАС МИКОНОС" 230гр.		230г. 40бр		Информация за главните съставки: КОЛБАС МИКОНОС: 100% свинско месо обработено по традиционна рецепта в остров Миконос с подправки: трумби, риган и пипер. ГАУДА: Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца ДОМАТЕНА САЛЦА ГОРЧИЦА	1,334€ – 1,48€/230г.
9421102	МНОГОЛИСТНА ФЛЕЙТА с "КОЛБАС МИКОНОС" И ГРАВИЕРА 230гр.		230г. 40бр		Информация за главните съставки: КОЛБАС МИКОНОС: 100% свинско месо обработено по традиционна рецепта в остров Миконос с подправки: трумби, риган и пипер. ГРАВИЕРА КРИТ: твърдо овче сирене (сорт егопровио) ГАУДА: Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца	1,64€/230г.
<u>9421160</u> 232207	МНОГОЛИСТНА ФЛЕЙКА с ПИЛЕ и КЕФАЛОТИРИ 210гр.		210г. 50бр		Информация за главните съставки: КЕФАЛОТИРИ: по стара рецепта от гръцко овче и козе мляко от определени региони и узрява в специални условия за повече от 60 дни ПИЛЕ: филе пиле варено с подправки	1,191€ – 1,48€/210г.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	МНОГОЛИСТНИ ЗАКУСКИ И ЛЕК ОБЯД замразени		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Няма нужда от втасване. Оставяме около 60мин. на стайна температура. Препоръчваме намазване с яйце преди печене. Печене : 175-185оС за около 20мин.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
9421156 232002	МНОГОЛИСТНА ФЛЕЙКА с ГЪБИ 210гр.		210г. 506р		МНОГОЛИСТНА ФЛЕЙКА с ГЪБИ	1,16€ – 1,36€/210г.
9421181 232015	МНОГОЛИСТНА БАНИЦА ГАУДА-ШУНКА 250гр.		250г. 366р		Информация за главните съставки: Информация за главните съставки: ГАУДА: Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца ШУНКА: оригинален свински jамbon от бедрото ДОМАТЕНА САЛЦА	1,41€ – 1,58€/250г.
9421171 232008	МНОГОЛИСТНО ГНЕЗДО с "ПАРИЗА" и ГАУДА 230гр.		230г. 356р		Информация за главните съставки: СВИНСКИ ВРАТ: пушено месо от малко прасе ПАРИЗА: свински колбас по традиционна рецепта. ГАУДА: Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца бешамел, доматиена салца, сусам. ДОМАТЕНА САЛЦА	спираща

КОД АЛМА ЛИБРЕ	МНОГОЛИСТНИ СЛАДКИ ИЗДЕЛИЯ замразени		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Няма нужда от втасване. Оставяме около 60мин. на стайна температура. Препоръчваме намазване с яйце преди печене. Печене : 175-185оС за около 20мин.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
<u>9421164</u> 232003	МНОГОЛИСТНА СЛАДКА БАНИЦА "БУГАЦА" СЪС МЛЕЧЕН СЛАДКАРСКИ КРЕМ 180гр.		180г. 50бр		Млечен сладкарски крем по стара традиционна рецепта от Истанбул с първични суровини (грис, захар, мляко, ванилия) образува оригинален сладък пълнеж на многолистното тесто от пшенични пълнопротеинови брашна.	спира

КОД АЛМА ЛИБРЕ	мини МНОГОЛИСТНИ за кетеринг, мезе, снакс, почерпка		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Няма нужда от втасване. Оставяме около 60мин. на стайна температура. Препоръчваме намазване с яйце преди печене. Печене : 175-185оС за около 20мин.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
<u>9421074</u> 231169	МНОГОЛИСТНИ МИНИ ХАПКИ с ПИЛЕ и КЕФАЛОТИРИ 50гр.		50г. 10к.		Информация за главните съставки: КЕФАЛОТИРИ: по стара рецепта от гръцко овче и козе мляко от определени региони и узрява в специални условия за повече от 60 дни ПИЛЕ: филе пиле варено с подправки	спира

За повече информация: <https://almalibresite.wixsite.com/website/puff-pastry>

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797. Технолози: тел.0878984887, 0878257904

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ГЕВРЕЦИ С ПЪЛНЕЖИ Замразени		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА втаване 120-150 минути 30-35С влажност 60%. Печене 175-185оС за около 20мин. Препоръчваме намазване с яйце преди печене	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
9421244 230401	ГЕВРЕК С ПЪЛНЕЖ ГРЪЦКИ СИРЕНА 220гр.		220г. 30бр		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ	1,038€ – 1,30€/220г.
9421146 232202	ГЕВРЕК МНОГОЗЪРНЕСТ С ПУЙКА И "АНТОТИРО" 220гр.		220г. 35бр		Информация за главните съставки: АНТОТИРО: много мек вид сирене, разновидност на "МИЗИТРА" от региона на Еласона-Лариса. ПУЙКА: 100% пушено пуешко месо (fuego), 2% масленост ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ	1,207€ – 1,38€/220г.
9421247 232207	ГЕВРЕК С ЗЕЛЕНИ МАСЛИНИ 220гр.		220г. 30бр		Информация за главните съставки: Съчетание от гръцки зелени маслини и паста от зелени маслини. 	1,043€ – 1,24€/220г.
9421238 230410	ГЕВРЕК ФЛЕЙТА С КРЕМ СИРЕНЕ " и ЙОГУРТ 200гр		200г. 50бр		оригинална крем сирене ФИЛАДЕЛФИЯ (КРАФТ) цедено кисело мляко, сусам	1,406€ – 1,55€/220г.
9421081 232209	ХАПКИ С КРЕМ СИРЕНЕ " и ЙОГУРТ 50гр		50г. 5к.		Информация за главните съставки: оригинално крем сирене ФИЛАДЕЛФИЯ (КРАФТ) цедено кисело мляко и сусам в гевречено тесто.	8,602€/к. – 9,60€/к.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	СЛАДКИ ГЕВРЕЦИ С ПЪЛНЕЖИ замразени		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА втаване 120-150 минути 30-35С влажност 60%. Печене 175-185оС за около 20мин. Препоръчваме намазване с яйце преди печене	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
9421266	СЛАДЪК РОЗКОВ ГЕВРЕК ТАХАН СУСАМ, КАНЕЛА 180гр.		180гр 45бр.		Информация за главните съставки: Розково брашно, Леко сладък пълнеж от тахан, Канела и сусам.	1,34€/180гр.
9421248 232208	СЛАДЪК ГЕВРЕК ТАХАН-СТАФИДИ БАДЕМИ-КАНЕЛА 220гр.		220гр. 30бр		 Информация за главните съставки: Леко сладък пълнеж от тахан, стафиди, смялни бадеми и канела.	1,058€ – 1,19€/220гр.
9421249 231126	ГЕВРЕК С ЯБЪЛКА 220гр.		220гр. 30бр		 Информация за главните съставки: Леко сладък пълнеж от ябълки и канела.	1,043€ – 1,24€/220гр.
9421245 232206	ГЕВРЕК С ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ 220гр.		220гр. 30бр		Информация за главните съставки: ГЕВРЕК С ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ	1,176€ – 1,38€/220гр.

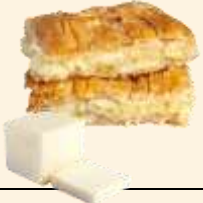
КОД АЛМА ЛИБРЕ	ТРАДИЦИОННИ БАНИЦИ - ЛЕК ОБЯД замразени		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Няма нужда от втасване. Оставяме около 60мин. на стайна температура. Препоръчваме намазване с яйце преди печене. Печене : 175-185оС за около 20мин.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
	ИЗДЕЛИЯ С ХРУПКАВИ КОРИ					
9421401 232302	ТРАДИЦИОННИ КОРИ С ГРЪЦКИ СИРЕНА ВИТА 220гр.		220г. 35бр		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология	1,01€ – 1,15€/220гр.
9421413 232318	ТРАДИЦИОННИ КОРИ С ГРЪЦКИ СИРЕНА и БЕШАМЕЛ 220гр		220г. 30бр		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ	1,207€ – 1,30€/220гр.
9421811	ТРАДИЦИОННИ КОРИ С ГРЪЦКИ СИРЕНА „ПАТРА“ 140гр		140г. 48бр		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от патра МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ	0,70€/140гр.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ТРАДИЦИОННИ БАНИЦИ - ЛЕК ОБЯД замразени		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
					Няма нужда от втасване. Оставяме около 60мин. на стайна температура. Препоръчваме намазване с яйце преди печене. Печене : 175-185оС за около 20мин.	
	ИЗДЕЛИЯ С ХРУПКАВИ КОРИ					
<u>9421400</u> 232313	ТРАДИЦИОННИ КОРИ С ГРЪЦКИ СИРЕНА и СПАНАК 220гр		220г. 35бр		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология Пресен спанак съчетан с лук, копър, праз	0,977€ – 1,14€/220гр.
<u>9421412</u> 232303	ТРАДИЦИОННИ КОРИ С ГРЪЦКИ СИРЕНА- СПАНАК БЕШАМЕЛ 220гр		220г. 30бр		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология Пресен спанак съчетан с лук, копър, праз ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ	1,217€ – 1,20€/220гр.
<u>9421408</u> 232304	ТРАДИЦИОННИ КОРИ МЛЕЧНО-КАРТОФЕНА БАНИЦА 215гр.		215г. 50бр		Информация за главните съставки: Картофено пюре, мляко, лук и магданос	0,961€ – 1,12€/215гр.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ТРАДИЦИОННИ БАНИЦИ - ЛЕК ОБЯД замразени		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
					Няма нужда от втасване. Оставяме около 60мин. на стайна температура. Препоръчваме намазване с яйце преди печене. Печене : 175-185оС за около 20мин.	
	ИЗДЕЛИЯ С ХРУПКАВИ КОРИ					
9421418 232320	ТРАДИЦИОННИ КОРИ С ЗЕЛЕНЧУЦУ ВЕГАН 220gr		220г. 35бp		Информация за главните съставки: Пресен спанак съчетан с лук, копър, праз 	0,971€ – 1,12€/220gr.
9421430 232319	ТРАДИЦИОННИ КОРИ С ЗЕЛЕНЧИЦИ ВЕГАН ТРИГУНИ 225gr		225г. 30бp		Информация за главните съставки: Пресен спанак съчетан с лук, копър, праз 	1,094€ – 1,22€/225gr.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ТРАДИЦИОННИ БАНИЦИ замразени		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Няма нужда от втасване. Оставяме около 60мин. на стайна температура. Препоръчваме намазване с яйце преди печене. Печене : 175-185оС за около 20мин.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
	ДЪРПАНИ КОРИ (φύλλο αέρος)					
<u>9421804</u> 232301	ДЪРПАНИ РЪЧНИ КОРИ С ГРЪЦКИ СИРЕНА и БЕШАМЕЛ 600гр		600г. 206р		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ	2,87€ – 3,87€/600гр.
<u>9421405</u> 232321	ДЪРПАНИ РЪЧНИ КОРИ С ГРЪЦКИ СИРЕНА и СПАНАК 600гр		600г. 206р		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология СПАНАК, праз, копър, лук ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ	2,87€ – 3,87€/600гр.
<u>9421429</u> 232310	ДЪРПАНИ РЪЧНИ КОРИ С МЛЕЧЕН КРЕМ БУГАЦА 300гр		300г. 356р		Информация за главните съставки: Известният солунски пълнеж на СОЛУНСКА МЛЕЧНАБУГАЦА-БАНИЦА Мляко, грис, захар, ванилия	1,80€ – 2,10€/300гр.
<u>9421406</u> 232314	ДЪРПАНИ РЪЧНИ КОРИ С МЛЕЧЕН КРЕМ БУГАЦА 600гр		600г. 256р		Информация за главните съставки: Известният солунски пълнеж на СОЛУНСКА МЛЕЧНАБУГАЦА-БАНИЦА Мляко, грис, захар, ванилия	2,87€ – 3,87€/600гр.
<u>9421435</u> 232322	ДЪРПАНИ РЪЧНИ КОРИ С ПЪЛНЕЖ "ШТРУДЕЛ" 500		500г. 256		Разновидност на известният Австриския ябълков Пълнеж с ябълки, стафиди, канела, орехи	3,522€ – 3,87€/500гр.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ТРАДИЦИОННИ БАНИЦИ - ЛЕК ОБЯД замразени		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Няма нужда от втасване. Оставяме около 60мин. на стайна температура. Препоръчваме намазване с яйце преди печене. Печене : 175-185оС за около 20мин.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
	СЕЛСКИ РЪЧНИ КОРИ					
9421431 232323	СЕЛСКИ ДОМАШНИ КОРИ С ГРЪЦКИ СИРЕНА и ЗЕХТИН 1900гр.		1900г. 6бp		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология ЗЕХТИН: екстра върджин зехтин	12,50€ – 14,90€/1900гр.
9421432 232305	СЕЛСКИ ДОМАШНИ КОРИ С ГРЪЦКИ СИРЕНА СПАНАК и ЗЕХТИН 1900гр.		1900г. 6бp		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология СПАНАК, праз, копър, лук ЗЕХТИН: екстра върджин зехтин	11.91€ – 14,90€/1900гр.
9421434 232317	СЕЛСКИ ДОМАШНИ КОРИ С ЗЕХТИН СРЕДИЗЕМНОМОРСКА БАНИЦА 1900гр		1900г. 6бp		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология СПАНАК, праз, копър, лук ЗЕХТИН: екстра върджин зехтин	12,77€ – 14,90€/1900гр.
9421803 232309	СЕЛСКИ ДОМАШНИ КОРИ с ЗЕХТИН ПИЛЕ И КЕФАЛОТИРИ 1900гр		1900г. 6бp		Информация за главните съставки: КЕФАЛОТИРИ (сирене): по стара рецепта гръцко овче и козе мляко от определени региони и узрява в специални условия за повече от 60 дни ПИЛЕ: филе пиле варено с поправки ЗЕХТИН: екстра върджин зехтин	13,72€ – 17,90€/1900гр.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ТРАДИЦИОННИ БАНИЦИ - ЛЕК ОБЯД замразени		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Няма нужда от втасване. Оставяме около 60мин. на стайна температура. Препоръчваме намазване с яйца преди печене. Печене : 175-185oC за около 20мин.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
	СЕЛСКИ РЪЧНИ КОРИ					
9421409	СЕЛСКИ ДОМАШНИ КОРИ с ЗЕХТИН БАНИЦА С ГРАВИЕРА „КРИТ“ 1900gr		1900г. 66р		Информация за главните съставки: ГРАВИЕРА КРИТ: твърдо овче сирене (сорт егопровио) традиционен за остров Крит от векове ГАУДА: Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца ЗЕХТИН: екстра върджин зехтин	17,90€/1900gr.
9421420	СЕЛСКИ ДОМАШНИ КОРИ с ЗЕХТИН БАНИЦА С КЕФАЛОТИРИ 1900gr		1900г. 66р		Информация за главните съставки: КЕФАЛОТИРИ (сирене): по стара рецепта гръцко овче и козе мляко от определени региони и узрява в специални условия за повече от 60 дни ГАУДА: Традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца ЗЕХТИН: екстра върджин зехтин	17,90€/1900gr.
<u>9421824</u> 232312	СЕЛСКИ ДОМАШНИ КОРИ СИРЕНЕ ГРАВИЕРА БЕШАМЕЛ 1500gr.		1500г. 56р		Информация за главните съставки: ГРАВИЕРА КРИТ: твърдо овче сирене (сорт егопровио) традиционен за остров Крит от векове ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ	10,26€ – 15,50€/1500gr.
<u>9421424</u> 232325	СЕЛСКИ ДОМАШНИ КОРИ с ЗЕХТИН БАНИЦА ТИКВИ ГРЪЦКИ СИРЕНА 1900gr		1900г. 66р		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология ЖЪЛТИ И ЗЕЛЕНИ ТИКВИ, лук ЗЕХТИН: екстра върджин зехтин	12,54€ – 15,50€/1900gr.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ТРАДИЦИОННИ БАНИЦИ - ЛЕК ОБЯД замразени		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Няма нужда от втасване. Оставяме около 60мин. на стайна температура. Препоръчваме намазване с яйце преди печене. Печене : 175-185oC за около 20мин.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
	СЕЛСКИ РЪЧНИ КОРИ					
9421422 232326	СЕЛСКИ ДОМАШНИ КОРИ с ЗЕХТИН ВЕГАН ЗЕЛЕНЧУКОВА БАНИЦА С ГЪБИ 1900gr		1900г. 66р		Информация за главните съставки: Гъби, червени и зелени чушки, домати, салца, лук, риган, пипер, джоджен. ЗЕХТИН: екстра върджин зехтин 	11,00€ – 15,50€/1900gr.
9421433 232324	СЕЛСКИ ДОМАШНИ КОРИ СЪС СПАНАК и ЗЕХТИН 1900gr		1900г. 66р		Информация за главните съставки: ЗЕХТИН: екстра върджин зехтин СПАНАК, прас, лук 	11,06€ – 15,50€/1900gr.
9421421	СЕЛСКИ ДОМАШНИ КОРИ с ЗЕХТИН ВЕГАН ЗЕЛЕНЧУКОВА БАНИЦА С ПАТЛАДЖАНИ 1900gr		1900г. 66р		Информация за главните съставки: Патладжани, картофи, домати, сос, лук Чушки, подправки ЗЕХТИН: екстра върджин зехтин 	17,90€/1900gr.
9421419	СЕЛСКИ ДОМАШНИ КОРИ с ЗЕХТИН ВЕГАН ЗЕЛЕНЧУКОВА БАНИЦА С НАХУТ 2000gr		2000г. 66р		Информация за главните съставки: Нахут, чили, кърри, лук ЗЕХТИН: екстра върджин зехтин 	15,50€/2000gr.
9421438	СЕЛСКИ ДОМАШНИ КОРИ с ЗЕХТИН ВЕГАН ЗЕЛЕНЧУКОВА С „ФАВА САНТОРИНИ“ гръцки грах-нахут/ split peas 2000gr		2000г. 66р		Информация за главните съставки: Фава санторинис, домати, сос, капари, бешамел ЗЕХТИН: екстра върджин зехтин 	17,90€/2000gr.

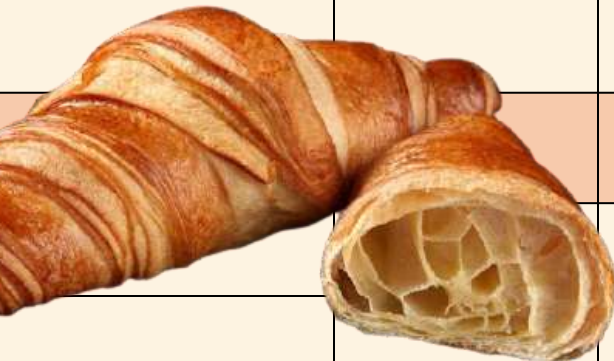
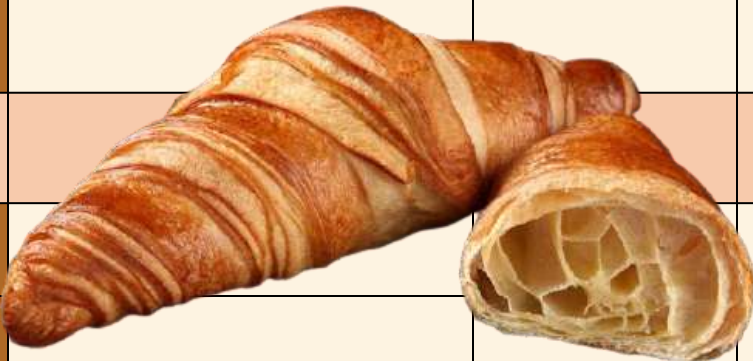
КОД АЛМА ЛИБРЕ	СЛАДКИ ТРАДИЦИОННИ БАНИЦИ - ЛЕК ОБЯД замразени		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Няма нужда от втасване. Оставяме около 60мин. на стайна температура. Препоръчваме намазване с яйце преди печене. Печене : 175-185oC за около 20мин.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
	СЕЛСКИ РЪЧНИ КОРИ					
9421437	СЕЛСКИ ДОМАШНИ КОРИ с ЗЕХТИН СЛАДКА БАНИЦА С ТИКВИ 1900gr		1900г. 66р		Информация за главните съставки: Гръцки тикви, кафяв захар, гриз, стафиди, орехи ЗЕХТИН: екстра върджин зехтин	15,50€/1900gr.
9421439	СЕЛСКИ ДОМАШНИ КОРИ с ЗЕХТИН СЛАДКА БАНИЦА С ГРЪЦКО СИРЕНЕ АНТОТИРО И МЕД 2000gr		2000г. 66р		Информация за главните съставки: Гръцки крем сирене АНТОТИРО, мед ЗЕХТИН: екстра върджин зехтин	17,90€/2000gr.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ТРАДИЦИОННИ БАНИЦИ и ЛЕК ОБЯД замразени		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
					Няма нужда от втасване. Оставяме около 60мин. на стайна температура. Препоръчваме намазване с яйце преди печене. Печене : 175-185оС за около 20мин.	
	МИНИ ИЗДЕЛИЯ ОТ СЕЛСКИ КОРИ ЗА КЕТЕРИНГ					
9421403 232306	МИНИ ТРАДИЦИОННИ КОРИ С ГРЪЦКИ СИРЕНА ВИТА 45gr		45г. 10к.		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология	Спира
9421415 232307	МИНИ ТРАДИЦИОННИ КОРИ С ГРЪЦКИ СИРЕНА и БЕШАМЕЛ 50gr		50г. 8к.		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ	7,46€ – 8,46€/к.
9421416 232308	МИНИ ТРАДИЦИОННИ КОРИ С ГРЪЦКИ СИРЕНА ТРИГУНИ СПАНАК - БЕШАМЕЛ 50gr		50г. 8к.		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология СПАНАК: Пресен спанак съчетан с лук, копър, праз ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ	7,46€ – 8,46€/к.
9421407 232328	МИНИ ТРАДИЦИОННИ КОРИ С ГРЪЦКИ СИРЕНА СПАНАК - БЕШАМЕЛ ВИТА 45gr		45г. 10к.		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология СПАНАК: Пресен спанак съчетан с лук, копър, праз ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ	Спира
9421428 232329	МИНИ ТРАДИЦИОННИ КОРИ С ЗЕЛЕНЧИЦИ ВЕГАН ТРИГУНИ 50gr		50г. 8к.		Информация за главните съставки: Пресен спанак съчетан с лук, копър, праз	7,28€ – 7,87€/к. 

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ТРАДИЦИОННИ БАНИЦИ и ЛЕК ОБЯД замразени		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Няма нужда от втасване. Оставяме около 60мин. на стайна температура. Препоръчваме намазване с яйце преди печене. Печене : 175-185oC за около 20мин.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
	МИНИ ИЗДЕЛИЯ ОТ СЕЛСКИ КОРИ ЗА КЕТЕРИНГ					
<u>9421089</u> 232315	МИНИ ТРАДИЦИОННИ КОРИ ПИЛЕ КЕФАЛОТИРИ 45гр		45г. 8к.		Информация за главните съставки: КЕФАЛОТИРИ (сирене): по стара рецепта гръцко овче и козе мляко от определени региони и узрява в специални условия за повече от 60 дни ПИЛЕ: филе пиле варено с поправки ЗЕХТИН: екстра върджин зехтин	9,28€ – 10,28€/к.
<u>9421423</u> 232316	МИНИ ТРАДИЦИОННИ КОРИ ГЪБИ - ГРЪЦКИ СИРЕНА 45гр.		45г. 8к.		Информация за главните съставки: ФЕТА: гръцко овче сирене сорт "егопровато" от Лариса МИЗИТРА: гръцко овче и козе сирене от остров Крит обработено с мляко в плад по специална технология ГЪБИ	8,39€ – 10,28€/к.

За повече информация: <https://almalibresite.wixsite.com/website/traditional-break>

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797. Технолози: тел.0878984887, 0878257904

КОД АЛМА ЛИБРЕ	КРОАСАНИ КРОАСАНОТВОРЕНИЯ замразени		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
					втасване 120-150 минути 30-35С влажност 60%. Печене 175-185оС за около 20мин. Препоръчваме намазване с яйце преди печене.	
	С КРАВЕ ФРЕНСКО МАСЛО					
9421002 232501	КЛАСИЧЕСКА КРОАСАН с МАСЛО 80гр.		80г. 100бр		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фенско краве масло от регион Бретани	0,757€ – 0,96€/80гр.
9421003 231120	КЛАСИЧЕСКА КРОАСАН с МАСЛО 110гр.		110г. 80бр		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фенско краве масло от регион Бретани	0,915€ – 1,10€/110гр.
9421750			256гр.			предварително втасан 1,20€/110гр.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	КРОАСАНИ КРОАСАНОТВОРЕНИЯ замразени		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА втаване 120-150 минути 30-35С влажност 60%. Печене 175-185оС за около 20мин. Препоръчваме намазване с яйце преди печене.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
	С КРАВЕ ФРЕНСКО МАСЛО					
9421005 230953	КРОАСАН с МАСЛО СЛАДКАРСКИ КРЕМ 150гр.		150г. 40бр		Информация за главните съставки: ълнопротеинова пшеница, фенско краве масло от регион Бретани, класически сладкарски крем (брашно, захар, мляко, нишесте, яйца, ванилия)	Спира
9421013 232506	КРОАСАН с МАСЛО СЛАДКАРСКИ КРЕМ СТАФИДИ 175гр.		175г. 70бр		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фенско краве масло от регион Бретани, класически сладкарски крем (брашно, захар, мляко, нишесте, яйца, ванилия) и СТАФИДИ сорт "султанина" от остров Крит	0,987€ – 1,10€/160гр.
9421012 232502	КРОАСАН с МАСЛО КРЕМ ФРЕНСКО ГРОЗДЕ 160гр.		160г. 35бр		пълнопротеинова пшеница, фенско краве масло от регион Бретани, класически сладкарски крем (брашно, захар, мляко, нишесте, яйца, ванилия) и плод ФРЕНСКО ГРОЗДЕ	Спира

КОД АЛМА ЛИБРЕ	КРОАСАНИ КРОАСАНОТВОРЕНИЯ замразени		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
					втасване 120-150 минути 30-35С влажност 60%. Печене 175-185оС за около 20мин. Препоръчваме намазване с яйце преди печене.	
	С КРАВЕ ФРЕНСКО МАСЛО					
9421122	КРОАСАН ПЪЛНОЗЪРНЕСТ с МАСЛО, КРЕМ СИРЕНЕ ФИЛАДЕЛФИЯ И ПУЙКА 200гр.		200г. 55бр		Информация за главните съставки: С френско масло от Бретани Крем сирене филаделфия и пуйка	1,60€/200гр
<u>9421008</u> 230112	КРОАСАН с МАСЛО, КРЕМ и АНАНАС 160гр.		160г. 40бр		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фенско краве масло от регион Бретани, спанак	1,232€ – 1,45€/160гр.
<u>9421016</u> 230116	КРОАСАН с МАСЛО, КРЕМ и ЯБЪЛКИ 160гр.		160г. 60бр		Информация за главните съставки: ълнопротеинова пшеница, фенско краве масло от регион Бретани, класически сладкарски крем (брашно, захар, мляко, нишесте, яйца, ванилия)	1,232€ – 1,45€/160гр.
<u>9421110</u> 230120	КРОАСАН с МАСЛО СВИНСКИ ВРАТ СИРЕНЕ ГАУДА БЕШАМЕЛ 200гр.		200г. 60бр		пълнопротеинова пшеница, фенско краве масло от регион Бретани, класически сладкарски крем (брашно, захар, мляко, нишесте, яйца, ванилия) и СТАФИДИ сорт "султанина" от остров Крит ФРЕНСКИ БЕШАМЕЛ	1,636€ – 1,80€/200гр.
<u>9421103</u> 230118	КРОАСАН с МАСЛО СВИНСКИ ВРАТ СИРЕНЕ ГАУДА 180гр.		180г. 65бр		пълнопротеинова пшеница, фенско краве масло от регион Бретани, класически сладкарски крем (брашно, захар, мляко, нишесте, яйца, ванилия) и плод ФРЕНСКО ГРОЗДЕ	1,636€ – 1,80€/180гр.
9421754			200г. 35бр			предварително втасан 1,95€/200гр.

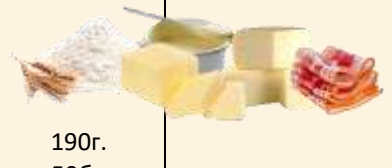
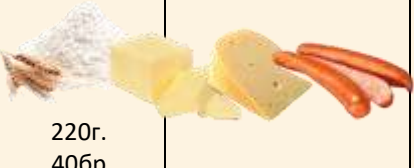
КОД АЛМА ЛИБРЕ	КРОАСАНИ КРОАСАНОТВОРЕНИЯ замразени		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
					втасване 120-150 минути 30-35С влажност 60%. Печене 175-185оС за около 20мин. Препоръчваме намазване с яйце преди печене.	
	С КРАВЕ ФРЕНСКО МАСЛО	ПЕИНИРЛИ				
9421107 232505	КРОАСАН с МАСЛО СПЕСИАЛ ПЕЙНИРЛИ свински врат, бекон, касери, бешамел 210гр.		210г. 40бр		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фенско краве масло от регион Бретани, свински врат (пушено месо от малко прасе), френски бешамел, сирене касери (по стара рецепта гръцко овче и козе мляко от определени региони и узрява в специални условия за повече от 60 дни)	1,498€ – 1,85€/210гр.



За повече информация: <https://almalibresite.wixsite.com/website/new-page2>

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797. Технолози: тел.0878984887, 0878257904

КОД АЛМА ЛИБРЕ	КРОАСАНИ КРОАСАНОТВОРЕНИЯ замразени		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
					втасване 120-150 минути 30-35С влажност 60%. Печене 175-185оС за около 20мин. Препоръчваме намазване с яйце преди печене.	
	С ДАТСКИ ФРАКЦИОНИРАН МАРГАРИН					
<u>9421001</u> 231119	КЛАСИЧЕСКИ КРОАСАН с МАРГАРИН 80гр.		80г. 100бр		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фракциониран маргарин от ДАНИЯ	0,485€ – 0,58€/80гр.
<u>9421019</u> 230101	КЛАСИЧЕСКИ КРОАСАН с МАРГАРИН 110гр.		110г. 80бр		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фракциониран маргарин от ДАНИЯ	0,603€ – 0,70€/110гр.
<u>9421006</u> 232607	КРОАСАН и ДВОЕН БИТЕР ШОКОЛАД БАТОНИ 120гр.		120г. 100бр		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фракциониран маргарин от ДАНИЯ БАТОНИ битев КУВЕРТЮР 44%	0,833€ – 1,20€/120гр.
<u>9421007</u> 232610	КРОАСАН и ТРОЕН БИТЕР ШОКОЛАД БАТОНИ 150гр.		150г. 100бр		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фракциониран маргарин от ДАНИЯ БАТОНИ битев КУВЕРТЮР 44%	0,971€ – 1,25€/150гр.
9421752			35бр			предварително втасан 1.35€/150гр.
<u>9421015</u> 231108	КРОАСАН ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ 170гр.		170г. 80бр		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фракциониран маргарин от ДАНИЯ лешникокакаов крем (13%)	1,0993€ – 1,50€/170гр.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	КРОАСАНИ КРОАСАНОТВОРЕНИЯ замразени		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
					втаване 120-150 минути 30-35С влажност 60%. Печене 175-185оС за около 20мин. Препоръчваме намазване с яйце преди печене.	
	С ДАТСКИ ФРАКЦИОНИРАН МАРГАРИН					
<u>9421020</u> 230950	КРОАСАН ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ и БАНАНИ 170гр.		 170г. 60бр		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фракциониран маргарин от ДАНИЯ лешникокаков крем (13%) и банани	1,237€ – 1,50€/170гр.
<u>9421101</u> 232603	КРОАСАН и МЛЕЧЕН КРЕМ (бугаца) 170гр.		 170г. 50бр		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фракциониран маргарин от ДАНИЯ традиционен сладкарски крем (бугаца)	Спира
<u>9421161</u> 232609	КРОАСАН БЕКОН и СИРЕНЕ КЕФАЛОТИРИ 190гр.		 190г. 50бр		пълнопротеинова пшеница, фракциониран маргарин от Дания, БЕКОН: пушено месо, от корема на младо прасе френско краве масло, горчица, бешамел, домати салца КЕФАЛОТИРИ: по стара рецепта гръцко овче и козе мляко от определени региони и узрява в специални условия за повече от 60 дена	1,201€ – 1,40€/190гр.
<u>9421148</u> 231411	КРОАСАН ГАУДА и КОЛБАС "ГИАНИОТИКО" 220гр.		 220г. 40бр		пълнопротеинова пшеница, фракциониран маргарин от Дания, сирене гауда (традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца), колбас "гианиотико": специален колбас (кренвиш) от пушено свинско	1,200€ – 1,40€/220гр.
<u>9421169</u> 232605	КРОАСАН СВИНСКИ ВРАТ, СИРЕНЕ ГАУДА 180гр.		 180г. 65бр		пълнопротеинова пшеница, фракциониран маргарин от Дания, свински врат (пушено месо от малко прасе) сирене гауда (традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца)	1,181€ – 1,39€/180гр.
<u>9421147</u> 232606	КРОАСАН ПИЛЕ, ЧУШКИ, ГЪБИ 220гр.		 220г. 35бр		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фракциониран маргарин от Дания, ПИЛЕ: филе пиле варено справки ЗЕЛЕНЧУЦИ: червени и зелени чушки, гъби	1,181€ – 1,55€/220гр.



Солени и сладки кроасани, готови за печене.
С френско масло и мус от крем сирене.
Нови възможности за по-високи обороти
във вашата витрина.

НОВА ГАМА
КРОАСАНИ
СЛАДКИ И СОЛЕНИ
ЗАКУСКИ И СНАКОВЕ

Пет различни форми кроасани, приготвени с френско масло,
предварително втасани и готови за печене.
След изпичане ги напълнете със специалния
мус от крем сирене – сладък или солени.
ALMA LIBRE Ви предоставя готови рецепти и идеи.

Върху крем сирене добавяте подходящи
сладки или солени съставки
и само за няколко минути създавате модерна витрина с
атрактивни европейски продукти.
Всеки ден нови солени или сладки
кроасанови предложения.
Повече клиенти. По-високи обороти.



Произвеждате кремове сирене
един път на седмица и всяка сутрин
пълните изпечените круасани.



Съхранявате кремове
до 5 дена на +5°





НОВО!

код	описание	Цена без ДДС
9421025	КРОАСАН ВОЛОВАН 80гр С МАСЛО предварително втаснат 40бр./каш.	0,99€/бр.





НОВО!

код	описание	Цена без ДДС
9421009	КРОАСАН РУЛО 80гр С МАСЛО предварително втаснат 50бр./каш.	0,99€/бр.





НОВО!

код	описание	Цена без ДДС
9421061	КРОАСАН ТРИГЪЛНИК 80гр С МАСЛО предварително втаснат 70бр./каш.	0,99€/бр.




НОВО!

код	описание	Цена без ДДС
9421014	КРОАСАН КЛАСИЧЕСКИ 80гр С МАСЛО предварително втаснат 40бр./каш.	0,99€/бр.





НОВО!

код	описание	Цена без ДДС
9421011	КРОАСАН БАЛОН 80гр С МАСЛО предварително втаснат 50бр./каш.	0,99€/бр.



КОД АЛМА ЛИБРЕ	КРОАСАНОТВОРЕНИЯ замразени		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА втаване 120-150 минути 30-35С влажност 60%. Печене 175-185оС за около 20мин. Препоръчваме намазване с яйце преди печене.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
	КРОАЦИНИ					
<u>9421235</u> 232701	КРОАЦИНИ и СУСАМ 50гр.		 50г. 8к.		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фракциониран маргарин от ДАНИЯ, сусам вкусен, лек хрупкав ВЕГЕТАРИАНСКИ снак.	5,604€ – 6,6€/к.
<u>9421233</u> 231198	МНОГОЗЪРНЕСТ КРОАЦИНИ със СУСАМ 50гр.		 50г. 8к.		Информация за главните съставки: пълнозърнести брашна: пшеница, ръж, царевица, ечемик, овес съчетани с малцови брашна и сусам обработени с фракциониран маргарин от ДАНИЯ. вкусен, здравословен, лек, хрупкав ВЕГЕТАРИАНСКИ снак.	5,833€ – 6,60€/к.
<u>9421261</u> 230935	МНОГОЗЪРНЕСТ КРОАЦИНИ със ГАУДА 100гр.		 100г. 7к.		Информация за главните съставки: пълнозърнести брашна: пшеница, ръж, царевица, ечемик, овес съчетани с малцови брашна и сирене ГАУДА	8,349€ – 9,60€/к.
<u>9421236</u> 232702	КРОАЦИНИ с МАРГАРИН, БИТЕР ШОКОЛАД и СУСАМ, 70гр		 70г. 8к.		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фракциониран маргарин от ДАНИЯ, сусам и термоустойчив шоколадов батон БИТЕР КУВЕРТЮР 44%	8,099€ – 10,60€/к.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	КРОАСАНИ КРОАСАНОТВОРЕНИЯ замразени		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
					втасване 120-150 минути 30-35С влажност 60%. Печене 175-185оС за около 20мин. Препоръчваме намазване с яйце преди печене.	
	МИНИ ИЗДЕЛИЯ За КЕТЕРИНГ ХАПКИ, СНАКС, ПОЧЕРПКИ					
<u>9421051</u> 231801	КЛАСИЧЕСКА МИНИ КРОАСАН с МАСЛО 25гр		25г. 10к.		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фенско краве масло от регион Бретани	8,252€ – 10,25€/к.
9421757			4к.			предварително втасан 10,95€/к.
<u>9421070</u> 232810	КЛАСИЧЕСКИ МИНИ КРОАСАН с МАРГАРИН 25гр.		25г. 10к.		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фракциониран маргарин от ДАНИЯ	5,547€ – 6,55€/к.
<u>9421052</u> 232803	МИНИ КРОАСАН и ДВОЕН БИТЕР ШОКОЛАД БАТОНИ 40гр.		40г. 10к.		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фракциониран маргарин от ДАНИЯ батони битер КУВЕРТЮР 44%	7,772€ – 9,77€/к.
9421760			4к.			предварително втасан 10,40€/к.
<u>9421053</u> 232806	МИНИ КРОАСАН СЛАДКАРСКИ КРЕМ и СТАФИДИ 40гр.		40г. 10к.		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фракциониран маргарин от ДАНИЯ класически сладкарски крем (брашно, захар, мляко, нишесте, яйца, ванилия) и СТАФИДИ сорт "султанина" от остров Крит	7,772€ – 8,77€/к.
<u>9421062</u> 232804	МИНИ КРОАСАН с МАСЛО, СЛАДКАРСКИ КРЕМ и ФРЕНСКО ГРОЗДЕ 40гр.		40г. 8к.		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фенско краве масло от регион Бретани, класически сладкарски крем (брашно, захар, мляко, нишесте, яйца, ванилия) и плод ФРЕНСКО ГРОЗДЕ	8,968€ – 9,50€/к.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	КРОАСАНИ КРОАСАНОТВОРЕНИЯ замразени		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
					втаване 120-150 минути 30-35С влажност 60%. Печене 175-185оС за около 20мин. Препоръчваме намазване с яйце преди печене.	
	МИНИ ИЗДЕЛИЯ За КЕТЕРИНГ ХАПКИ, СНАКС, ПОЧЕРПКИ					
9421060 230117	МИНИ КРОАСАН с МАСЛО и ЯБЪЛКИ 40гр.		40г. 10к.		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фенско краве масло от регион Бретани, плод ЯБЪЛКИ и канела	8,252€ – 9,50€/к.
9421059 230920	МИНИ КРОАСАН с МАРГАРИН и МЛЕЧЕН КРЕМ (бугаца) 40гр.		40г. 10к.		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фракциониран маргарин от ДАНИЯ традиционен сладкарски крем (бугаца)	7,894€ – 8,77€/к.
9421068 232811	МИНИ КРОАСАН с МАРГАРИН и ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ 40гр.		40г. 10к.		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фракциониран маргарин от ДАНИЯ лешникокакаов крем (13%)	7,772€ – 9,50€/к.
9421075 232809	МИНИ КРОАСАН с МАРГАРИН ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ и БАНАНИ 40гр.		40г. 10к.		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фракциониран маргарин от ДАНИЯ лешникокакаов крем (13%) и банани	9,131€ – 9,50€/к.
9421054 232805	КРОАСАН с МАСЛО СВИНСКИ ВРАТ СИРЕНЕ ГАУДА БЕШАМЕЛ 40гр.		40г. 10к.		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фенско краве масло от регион Бретани, свински врат (пушено месо от малко прасе), френски бешамел, сирене гауда (традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца)	7,772€ – 8,77€/к.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	КРОАСАНИ КРОАСАНОТВОРЕНИЯ замразени		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
					втаване 120-150 минути 30-35С влажност 60%. Печене 175-185оС за около 20мин. Препоръчваме намазване с яйце преди печене.	
	МИНИ ИЗДЕЛИЯ За КЕТЕРИНГ ХАПКИ, СНАКС, ПОЧЕРПКИ					
9421065 232812	МИНИ КРОАСАН с МАСЛО СВИНСКИ ВРАТ СИРЕНЕ ГАУДА БЕШАМЕЛ 45гр.		45г. 10к.		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фенско краве масло от регион Бретани, свински врат (пушено месо от малко прасе), френски бешамел, сирене гауда (традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца)	7,772€ – 8,77€/к.
9421063 232807	МИНИ КРОАСАН СПЕСИАЛ с МАСЛО сирене чедар, бекон, френски бешамел 45гр.		45г. 10к.		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фенско краве масло от регион Бретани, френски бешамел, бекон и сирене чедар.	7,772€ – 8,77€/к.
9421055 232808	МИНИ КРОАСАН с ФРАКЦИОНИРАН МАРГАРИН и ФРАНKFУРТСКИ КРЕНВИРШ 40гр.		45г. 10к.		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фенско краве масло от регион Бретани, ФРАНKFУРТСКИ КРЕНВИРШ: пушено свинско месо	7,772€ – 8,77€/к.
9421058 231190	МИНИ КРОАСАН ПИЦА 40гр.		40г. 10к.		Информация за главните съставки: пълнопротеинова пшеница, фенско краве масло от регион Бретани, свински врат, бекон, гауда, доматиена салца	спираща

За повече информация: <https://almalibresite.wixsite.com/website/new-page2>

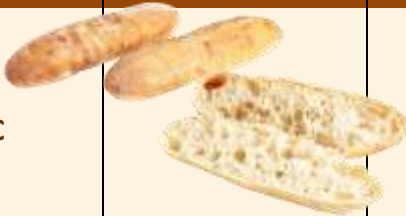
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797. Технолози: тел.0878984887, 0878257904

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ГУРМЕ ТВОРЕНИЯ		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	МНОГО СПЕЦИАЛНИ ГУРМЕ ПРОДУКТИ	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
9421664 233201	КИШ ЛОРЕН ГУРМЕ свински врат, гауда 2800 гр.		2800г. 26р..		пълнопротеинова пшеница, фенско краве масло от регион Бретани, свински врат (пушено месо от малко прасе) сирене гауда (традиционно Холандско жълто кремообразно сирене от краве мляко с узряване минимум четири месеца френска млечна сметана (ЕЛЕВИР) и френско масло от региона на Бретани НАЧИН НА РАБОТА Готови за използване Размразявайте и сервирайте.	спира
9421180 233214	СЕЛСКИ ГУРМЕ ПЕЙНИРЛИ 260гр.		260г. 30к.		пълнопротеинова пшеница, фракциониран маргарин от Дания, БЕКОН: пушено месо, от корема на младо прасе френско краве масло, горчица, бешамел, домати салца КЕФАЛОТИРИ: по стара рецепта гръцко овче и козе мляко от определени региони и узрява в специални условия за повече от 60 дена ГРАВИЕРА КРИТ: твърдо овче сирене (сорт егопровио)традиционно за остров Крит от векове НАЧИН НА РАБОТА втаване 120-150 минути 30-35C влажност 60%. Печене 175-185oC за около 20мин. Препоръчваме намазване с яйце преди печене.	спира

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ХЛЯБОВЕ и ХЛЕБЧЕТА ЗАМРАЗЕНИ		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Готови за употреба Размразявайте и продавате	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
9421210 232405	КЛАСИЧЕСКА ФРЕНСКА БАГЕТА 58см 280гр.		280г. 256р.		по бавна ферментация с квас (пълнопротеинова пшеница, натурална квас)	0,915€/280гр. – 0,88€/280гр.
9421213 232406	КЛАСИЧЕСКИ ФРЕНСКИ МИНИ БАГЕТИНИ 140гр.		140г. 506р.		по бавна ферментация с квас (пълнопротеинова пшеница, натурална квас)	0,527€/140гр. – 0,51€/140гр.
9421227 232403	КЛАСИЧЕСКИ ФРЕНСКИ МИНИ БАГЕТИНИ 60гр.		60г. 1006р.		по бавна ферментация с квас (пълнопротеинова пшеница, натурална квас)	0,281€/60гр. – 0,27€/60гр.
9421215 232407	ФРЕНСКИ БАГЕТИНИ С МАК 140гр.		140г. 506р.		по бавна ферментация с квас (пълнопротеинова пшеница, натурална квас)	0,588€/140гр. – 0,58€/140гр.
9421229 232408	МИНИ ФРЕНСКИ БАГЕТИНИ С МАК 60гр.		60г. 1006р.		по бавна ферментация с квас (пълнопротеинова пшеница, натурална квас)	0,327€/60гр. – 0,32€/60гр.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ХЛЯБОВЕ и ХЛЕБЧЕТА ЗАМРАЗЕНИ		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Готови за употреба Размразявате и продавате	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
9421216 232409	ПЪЛНОЗЪРНЕСТА ФРЕНСКА БАГЕТА 58см 280гр.		280г. 25бр.		по бавна ферментация с квас и сусам пълнопротеинова пълнозърнеста пшеница, натурална квас	0,976€/280гр. – 0,97€/280гр.
9421214 232410	ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БАГЕТИНИ 140гр.		140г. 50бр.		по бавна ферментация с квас и сусам пълнопротеинова пълнозърнеста пшеница, натурална квас	0,572€/140гр. – 0,57€/140гр.
9421228 232404	ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БАГЕТИНИ 60гр.		60г. 100бр.		по бавна ферментация с квас и сусам пълнопротеинова пълнозърнеста пшеница, натурална квас	0,302€/60гр. – 0,30€/60гр.
9421220 232411	МНОГОЗЪРНЕСТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО ХЛЕБЧЕ 140гр.		140г. 50бр.		по бавна ферментация с квас и овесени снежинки пълнозърнести брашна: пшеница, ръж, царевича, ечемик, овес	0,579€/140гр. – 0,58€/140гр.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ХЛЯБОВЕ и ХЛЕБЧЕТА ЗАМРАЗЕНИ		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Готови за употреба Размразявайте и продавате.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
9421230 232401	ИТАЛИАНСКИ "ЧИАБАТИНИ" 160гр.		160г. 50бр.		по бавна ферментация с квас , семолина и малцово брашно	0,675€/160гр. – 0,67€/160гр.
9421241 232412	МИНИ ИТАЛИАНСКИ "ЧИАБАТИНИ" 60гр.		60г. 130бр.		по бавна ферментация с квас , семолина и малцово брашно	0,296€/60гр. – 0,30€/60гр.
9421231 232413	МНОГОЗЪРНЕСТО "ЧИАБАТИНИ" 160гр.		160г. 50бр.		по бавна ферментация с квас , семолина и малцово брашно пълнозърнести брашна: пшеница, ръж, царевица, ечемик, овес	0,762€/160гр. – 0,76€/160гр.
9421223 232414	МИНИ МНОГОЗЪРНЕСТО "ЧИАБАТИНИ" 60гр.		60г. 130бр.		по бавна ферментация с квас , семолина и малцово брашно пълнозърнести брашна: пшеница, ръж, царевица, ечемик, овес	0,342€/60гр. – 0,34€/60гр.
9421094 232415	МНОГОЗЪРНЕСТ РЪЖЕН "ЧИАБАТИНИ" 130гр.		130г. 50бр.		с квас , семолина и ръжено брашно пълнозърнести брашна: пшеница, ръж, царевица, ечемик, овес	0,71€/130гр. – 0,71€/130гр.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ХЛЯБОВЕ и ХЛЕБЧЕТА ЗАМРАЗЕНИ		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Готови за употреба Размразявате и продавате	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
9421307	БАГЕТА С НАТУРАЛЕН КВАС 140гр.		140г. 50бр.		по бавна ферментация с квас	0,82€ / 140гр.
9421337	СЕЛСКИ ХЛЯБ С НАТУРАЛЕН КВАС 120гр.		120г. 50бр.		по бавна ферментация с квас	0,72€ / 120гр.

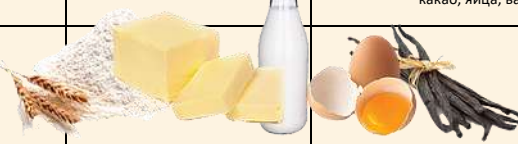
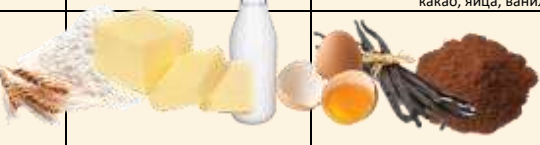
За повече информация: <https://almalibresite.wixsite.com/website/new-page1>

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797. Технолози: тел.0878984887, 08782579

КОД АЛМА ЛИБРЕ	БАГЕЛС ЗАМРАЗЕНИ		грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Готови за употреба Размразявайте и продавате	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
9421232 233303	БАГЕЛ (ГЕВРЕК) СЪС СУСАМ 110гр.		110г. 50бр.		по бавна ферментация с квас (пълнопротеинова пшеница, натурална квас, сусам)	0,65€/110гр.
9421267 233302	МНОГОЗЪРНЕСТ БАГЕЛ 120гр.		120г. 50бр.		по бавна ферментация с квас, семолина и малцово брашно пълнозърнести брашна: пшеница, ръж, царевица, ечемик, овес	0,710€/120гр.
9421260 233304	ЦАРЕВИЧЕН БАГЕЛ С КЪРИ 120гр.		120г. 50бр.		с квас пълнопротеинова пшеница, цареца, натурална квас, къри	0,746€/120гр.
9421271 233305	РОЖКОВ БАГЕЛ 120гр.		120г. 50бр.		с квас пълнопротеинова пшеница, рожков брашно, натурална квас	СПИРА
9421217 233301	БАГЕЛ ЧИЯ-КИНОА 120гр.		120г. 50бр.		с квас пълнопротеинова пшеница, натурална квас, семена чия и киноа	СПИРА

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ГРИЗИНИ СОЛЕНИ		грамаж/бр. Бр./каш	НАЧИН НА РАБОТА Готови за употреба Размразяват и продават	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
MT	НОВО! ГРИЗИНИ СОЛЕНИ СЪС СУСАМ 4кг.				7,80€/к.
MT	НОВО! ГРИЗИНИ СОЛЕНИ ПЪЛНОЗЪРНЕСТИ 4кг.				7,80€/к.
MT	НОВО! ГРИЗИНИ СОЛЕНИ СЪС МАСЛИНИ 5кг.				7,80€/к.
MT	НОВО! ГРИЗИНИ СОЛЕНИ ЗЕЛЕНЧУКОВИ 4кг.				7,80€/к.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ГРИЗИНИ СЛАДКИ		грамаж/бр. Бр./каш	НАЧИН НА РАБОТА Готови за употреба Размразявате и продавате	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
MT	ГРИЗИНИ СЛАДКИ ЧЕРЕН ШОКОЛАД 2кг. НОВО!				7,80€/к.
MT	ГРИЗИНИ СЛАДКИ БЯЛ ШОКОЛАД 2кг. НОВО!				7,80€/к.
MT	ГРИЗИНИ СЛАДКИ ЧЕРЕН ШОКОЛАД КРЪГ 4кг. НОВО!				7,80€/к.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	КЕЙКОВЕ И МЪФИНИ	замразени	грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Готови за използване Размразявайте и сервирайте.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
МТ	КЛАСИЧЕСКИ ВАНИЛОВ МЪФИН 90гр. НОВО!		90гр.		сладкарско пълнопротеиново канадско пшенично брашно, растителна мазнина, мляко, яйца, ванилия	1,15€/бр.
МТ	КЛАСИЧЕСКИ ШОКОЛАДОВ МЪФИН 90гр. НОВО!		90гр.		сладкарско пълнопротеиново канадско пшенично брашно, растителна мазнина, мляко, какао, яйца, ванилия	1,15€/бр.
МТ	КЛАСИЧЕСКИ КЕКС ВАНИЛИЯ-БАДЕМИ 430гр. НОВО!		430гр.		сладкарско пълнопротеиново канадско пшенично брашно, растителна мазнина, мляко, яйца, ванилия	4,90€/бр.
МТ	КЛАСИЧЕСКИ КЕКС ВАНИЛИЯ-ШОКОЛАД 430гр. НОВО!		430гр.		сладкарско пълнопротеиново канадско пшенично брашно, растителна мазнина, мляко, какао, яйца, ванилия	4,90€/бр.
МТ	КЛАСИЧЕСКИ КЕКС ШОКОЛАД 430гр. НОВО!		430гр.		сладкарско пълнопротеиново канадско пшенично брашно, растителна мазнина, мляко, какао, яйца, ванилия	4,90€/бр.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	КОЗУНАЦИ ПАНЕТОНЕ	замразени	грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Готови за използване Размразявате и сервирате.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
9421206 231309 9421201 231307	СОЛУНСКИ КОЗУНАК 100гр. СОЛУНСКИ КОЗУНАК 500гр.		70бр. 15бр.		канадско пълнопротеиново брашно, масло, мляко, яйца, махлеп, какауле, захар	1,39 лв./100гр. 6,93 лв./500гр.
9421281 231305 9421280 231314	ИТАЛИАНСКИ ПАНЕТОНЕ със СТАФИДИ 110гр. 670гр.		60бр. 12бр.		<u>ИТАЛИАНСКИ ПАНЕТОНЕ със СТАФИДИ</u> <u>маяно тесто по бавна традиционна</u> <u>ферментация</u> канадско пълнопротеиново брашно, масло, мляко, яйца махлеп, какауле, захар, мая, стафиди (султанина)	1,99лв./110гр. 12,10лв./670гр.
9421283 231306 9421282 231315	ИТАЛИАНСКИ ПАНЕТОНЕ с ШОКОЛАД 110гр. 500гр.		60бр. 12бр.		<u>ИТАЛИАНСКИ ПАНЕТОНЕ с ШОКОЛАД</u> <u>маяно тесто по бавна традиционна</u> <u>ферментация</u> канадско пълнопротеиново брашно, масло, мляко, яйца махлеп, какауле, захар, мая, БИТЕР ФРЕНСКИ КУВЕРТЮР	2,33лв./ 110гр. 12,10лв./500гр.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	АМЕРИКАНСКИ КУКИС / COOKIES	замразени	грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Готови за използване Размразявайте и сервирайте.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
9421501 232901	Американски бисквитки COOKIES с МАСЛО с натурален шоколад 30 гр.		30г. 10к.		сладкарско брашно, френско краве масло, битер кувертюр, канела, ванилия	9,45€/кг.
9421502 232902	Американски бисквитки COOKIES с МАСЛО мока с бял и черен шоколад. 30 гр.		30г. 10к.		сладкарско брашно, френско краве масло, битер и бял кувертюр, екстракт от кафе, ванилия	9,45€/кг.
9421506 232903	Американски бисквитки COOKIES с МАСЛО със стафиди и ром 30гр.		30г. 10к.		сладкарско брашно, френско краве масло, ром, стафиди (султанина) и канела	спира промоция 6,7€/кг.
9421509 232904	Американски бисквитки COOKIES с МАСЛО с бадеми и амарето 30 гр.		30г. 10к.		сладкарско брашно, френско краве масло, амарето, бадеми, ванилия	9,45€/кг.
9421514	Американски бисквитки COOKIES с МАСЛО РЕД ВЕЛВЕТ с МАЛИНИ 30 гр.		30г. 5к.		сладкарско брашно, френско краве масло, шоколад, малинов сок, малини	9,45€/кг.
9421504 232905	Американски бисквитки COOKIES с МАСЛО с гранд марние и шоколад 30 гр.		30г. 10к.		сладкарско брашно, френско краве масло, оригинално "гранд марние", шоколад и ванилия	спира промоция 6,7€/кг.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	АМЕРИКАНСКИ КУКИС / COOKIES	замразени	грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Готови за използване Размразявайте и сервирайте.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена – нова цена
9421503 232906	Мини Белгийска бисквита пълни с лешникова пралина 25гр.		25г. 10к.		сладкарско брашно, френско краве масло, лешниковакаов крем	9,45€/к.
9420020 231199	Крем сирене бисквитка "ЛИХНАРАКИ" 60гр.		60г. 10к.		сладкарско брашно, зехтин, сирене МИЗИТРА от остров Крит (традиционни средиземноморски бисквити)	10,68€/к.
9421300	БАДЕМОВ БРЕЦЕЛ 160гр		160г. 25бр.		Традиционен БРЕЦЕЛ С бадеми, Бадемово брашно, какао, и кафяв захар	1,58€/к.

За повече информация: <https://almalibresite.wixsite.com/website/new-page4>

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797. Технолози: тел.0878984887, 0878257904

КОД АЛМА ЛИБРЕ	АМЕРИКАНСКИ ДОНЪТИ	замразени	грамаж/бр. Бр./каш		НАЧИН НА РАБОТА Готови за използване Размразяват, съхраняват на стайна температура Продават до 60 часа.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена - нова цена
400105 400201	ДОНЪТИ-ЛУКУМАС С КРИСТАЛНА ЗАХАР 40гр. 130гр.		40гр./48бр. 130гр./24бр.		ДОНЪТИ С КРИСТАЛНА ЗАХАР ТИП ГРЪЦКА „ЛИКУМА“ ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА	0,475€ /40гр. - 0,50€ /40гр. 0,80€ /130гр. - 0,85€ /130гр.
400106 400202	КЛАСИЧЕСКИ ДОНЪТ - ЛЕШНИКОКАКАОВ ДЕКОРАЦИЯ: пудра захар ПЪЛНЕЖ: лешникокаков крем 60гр. 150гр.		60гр./48бр. 150гр./24бр.		КЛАСИЧЕСКИ ДОНЪТ - ЛЕШНИКОКАКАОВ ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА	0,53€ /60гр. - 0,56€ /60гр. 0,89€/150гр. - 0,95€/150гр.
400107 400203	КЛАСИЧЕСКИ ДОНЪТ - МАРМАЛАД ДЕКОРАЦИЯ: пудра захар ПЪЛНЕЖ: мармалад крем 60гр. 150гр.		60гр./48бр. 150гр./24бр.		КЛАСИЧЕСКИ ДОНЪТ - МАРМАЛАД ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА	0,53€ /60гр. - 0,56€ /60гр. 0,89€/150гр. - 0,95€/150гр.
400108 400204	КЛАСИЧЕСКИ ДОНЪТ – ВАНИЛОВ КРЕМ ДЕКОРАЦИЯ: пудра захар ПЪЛНЕЖ: ванилов крем 60гр. 150гр.		60гр./48бр. 150гр./24бр.		КЛАСИЧЕСКИ ДОНЪТ - ВАНИЛОВ КРЕМ ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА	0,53€ /60гр. - 0,56€ /60гр. 0,89€/150гр. - 0,95€/150гр.
400109 400205	ДОНЪТИ ЛЕШНИКОКАКАОВ ЗАЛИВКА: битев шоколад ПЪЛНЕЖ: ЛЕШНИКОКАКАОВ крем 60гр. 150гр.		60гр./48бр. 150гр./24бр.		АМЕРИКАНСКИ ДОНЪТИ ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ ШОКОЛАД ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА	0,53€ /60гр. - 0,56€ /60гр. 0,89€/150гр. - 0,95€/150гр.
400110 400206	ДОНЪТИ БИСКВИТИ-ШОКОЛАД ЗАЛИВКА: битев шоколад и бисквити ПЪЛНЕЖ: ЛЕШНИКОКАКАОВ крем 60гр. 150гр.		60гр./48бр. 150гр./24бр.		ДОНЪТИ БИСКВИТИ ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ ШОКОЛАД ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА	0,53€ /60гр. - 0,56€ /60гр. 0,89€/150гр. - 0,95€/150гр.
400111 400207	ДОНЪТИ ШОКОЛАД-БУЕНО ЗАЛИВКА: битев шоколад ПЪЛНЕЖ: лешников крем БУЕНО 60гр. 150гр.		60гр./48бр. 150гр./24бр.		ДОНЪТИ ШОКОЛАД-БУЕНО ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА	0,53€ /60гр. - 0,56€ /60гр. 0,89€/150гр. - 0,95€/150гр.
400112 400208	ДОНЪТИ ШОКОЛАД-ЯГОДА ЗАЛИВКА: битев шоколад ПЪЛНЕЖ: мармалад ягода 60гр. 150гр.		60гр./48бр. 150гр./24бр.		ДОНЪТИ ШОКОЛАД-ЯГОДА ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА	0,53€ /60гр. - 0,56€ /60гр. 0,89€/150гр. - 0,95€/150гр.
400113	ДОНЪТИ ШОКОЛАД-БИСКВИТИ ОРЕОН ЗАЛИВКА: шоколад бисквити ОРЕОН ПЪЛНЕЖ: шоколадов крем 60гр.		60гр./48бр.		ДОНЪТИ ШОКОЛАД-БИСКВИТИ ОРЕОН ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА	0,60€ /60гр. - 0,65€ /60гр.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	Известни продукти с защитено име от гръцкия регион „ВЕРИА“	НАЧИН НА РАБОТА/ИНФОРМАЦИЯ Готови за използване Размразявате и сервирате.	СЪХРАНЕНИЕ след размразяване Поставяте в хладилна витрина и продавате до 20 дена след .	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена - нова цена
400301 400302 400303	КЛАСИЧЕСКИ СИРОПИРАН РЕВАНЕ “ВЕРИА” 500гр. (съд с капак) 8бр./каш 1000гр. (съд с капак) 3000гр. (в тава) 16бр./каш		Традиционно гръцко РЕВАНЕ с ГРИЗ с КИСЕЛО МЛЯКО и МЛЕЧНА СМЕТАНА от регион ВЕРИЯ на северна Гърция по традиционна местна рецепта	4,22€/500гр. - 4,89€/500гр. 8,28€/1к. - 8,28€/1к. 22,70€/3к. - 23,70€/3к.
400304 400305 400306	КЛАСИЧЕСКА ПОРТОКАЛОВА ПИТА “ВЕРИА” 500гр. (съд с капак) 8бр./каш 1000гр. (съд с капак) 3000гр. (в тава) 16бр./каш		Традиционно гръцка ПОРТОКАЛОВА ПИТА с КОРИ, КИСЕЛО МЛЯКО и МЛЕЧНА СМЕТАНА от регион ВЕРИЯ на северна Гърция по традиционна местна рецепта	4,22€/500гр. - 4,89€/500гр. 8,28€/1к. - 8,28€/1к. 22,70€/3к. - 23,70€/3к.
400307 400308 400309	ВИЕНСКА ШОКОЛАДОВА ПИТА 500гр. (съд с капак) 8бр./каш. 1000гр. (съд с капак) 3000гр. (в тава) 16бр./каш.		По традиционна Виенска рецепта Основан на влажна кейкова основа и двойна заливка от шоколадова салца	4,95€/500гр. 9,70€/1к. 26,70€/3к.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ТРАДИЦИОННИ СЛАДКИ	замразени	грамаж/бр. Бр./каш		НАЧИН НА РАБОТА/ИНФОРМАЦИЯ Готови за използване Размразяват и сервираме.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена - нова цена
9421656 230701	ГРЪЦКА ОРЕХОВА ПИТА 2400гр.		2400гр /36р		 пилнопротеинови пшенични брашна, мляко, яйца, коняк, канела, ванилия, ОРЕХИ	25,46€/2400гр. - 18,46€/2400гр.
9421651 233007	ТАРТА-ПАЙ С КРЕМ 2100гр.		2100гр /26р		 хрупкава тарта (линзер тесто) с пълнез: класически сладкарски крем	18,36€/2100гр. - 19,46€/2100гр.
9421673 230711	ЯБЪЛКОВА ТАРТА ПАЙ 2100гр.		2100гр /26р		 хрупкава тарта (линзер тесто) с пълнез: класически сладкарски крем	26,85€/2100гр. - 26,85€/2100гр.
9421653 230707	ЧЕРЕШОВА ТАРТА ПАЙ 2100гр.		2100гр /26р		 хрупкава тарта (линзер тесто) с пълнез: сладкарски крем, череша, ванилия	24,90€/2100гр. - 24,90€/2100гр.
9421652 230708	ПРАЛИНОВА ТАРТА ПАЙ с КРЕМ 2100гр.		2100гр /26р		 хрупкава тарта (линзер тесто) с пълнез: сладкарски крем и лешникокаков крем	21,96€/2100гр. - 19,50€/2100гр.
9421671	АВСТРИЙСКА ЯБЪЛКОВА ТАРТА КРАМБЪЛС 2000гр.		2000гр /26р		 хрупкава тарта (линзер тесто) с пълнез: сладкарски крем и лешникокаков крем	19,50€/2000гр. - 19,50€/2100гр.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ЕДИНИЧНИ СЛАДКИ СЛАДКИ В ЧАШИ	замразени	грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Готови за използване Размразявайте и сервирайте.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена - нова цена
9421622 233114	МИНИ СЛАДКИШ ШОКОЛАД 150гр.		150гр. 126р.		млечна сметана, сладкарски крем, битер кувертиор, КОНЯК, ванилия	2,05€/125гр. - 2,80€/150гр.
9421625 233102	МИНИ БАДЕМОВ СЛАДКИШ 95гр.		95гр. 126р.		млечна сметана, сладкарски крем, бадеми крокан, ликьор АМАРЕТО, ванилия	2,05€/125гр. - 2,80€/95гр.
9421634 233104	МИНИ КАРАМЕЛОВ СЛАДКИШ 120гр.		120гр. 126р.		млечна сметана, сладкарски крем, карамел, млечен шоколад, КОНЯК, ванилия	2,05€/125гр. - 2,80€/120гр.
9421636 231021	МИНИ СЛАДКИШ БЛЕК-ФОРЕСТ 140гр.		140гр. 126р.		млечна сметана, сладкарски крем, битер кувертиор, АМАРЕНА, КОНЯК, ванилия	2,05€/125гр. - 2,80€/140гр.
9421627 233107	МИНИ ФЕРЕРО СЛАДКИШ 140гр.		140гр. 126р.		млечна сметана, сладкарски крем, млечен и битер кувертиор, бадеми, КОНЯК, ванилия	2,05€/125гр. - 2,80€/140гр.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ЕДИНИЧНИ СЛАДКИ СЛАДКИ В ЧАШИ	замразени	грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Готови за използване Размразявайте и сервирайте.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена - нова цена
9421626 233106	МИНИ БИСКВИТЕН СЛАДКИШ 130гр		130г. 126р.		млечна сметана, сладкарски крем, бял кувертюр, бисквити, ванилия	2,05€/125гр. - 2,80€/130гр.
9421672	МИНИ БИСКВИТЕН СЛАДКИШ ОРЕО 150гр		150г. 126р.		млечна сметана, сладкарски крем, бял кувертюр, бисквити ОРЕО	2,05€/125гр. - 2,80€/150гр.
9421646	МИНИ СЛАДКИШ ЧЕРЕН ШОКОЛАД-ЯГОДА 110гр		110г. 126р.		млечна сметана, сладкарски крем, черен кувертюр, крем чгода, ром	2,05€/125гр. - 2,80€/110гр.
9421659 231007	КЛАСИЧЕСКО ФРЕНСКО ШОКОЛАДОВО СУФЛЕ 120р		120г. 106р.		суфле с класическо шоколадове френско суфле-тесто и пълнеж от натурален битер кувертюр	1,80€/135гр. - 2,40€/120гр.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	СЛАДКИ В ЧАШИ	замразени	грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Готови за използване Размразявайте и сервирайте.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена - нова цена
9421621 233111	КЛАСИЧЕСКИ ИТАЛИАНСКИ ПРОФИТЕРОЛ 200гр.		200г. 156р.		парено тесто-шу (супастемикс) с пълнеж класически сладкарски крем - депломат с ванилия, в шоколадова салца с конiak.	1,80€/200гр. - 2,80€/200гр.
9421650 233112	КЛАСИЧЕСКИ АМЕРИКАНСКИ ЧИЗКЕЙК 190гр.		190г. 156р.		хрупкави бисквитени трохи с масло, крем сирене с млечна сметана и йогурт крем заливка от плодове АМАРЕНА	1,70€/190гр. - 2,30€/190гр.
9421639 233113	КЛАСИЧЕСКО ИТАЛИАНСКО ТИРАМИСУ 160гр.		160г. 156р.		сладкарски крем от вино МАРШАЛА, коняк, нес кафе, ванилия	1,70€/160гр. - 2,30€/160гр.

За повече информация: <https://almalibresite.wixsite.com/website/new-page4>

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797. Технолози: тел.0878984887, 0878257904

НОВО!

НОВО!

НОВО!

НОВО!

НОВО!

КОД АЛМА ЛИБРЕ	МИНИ СЛАДКИ В ЧАШИ		грамаж/бр. Бр./каш		НАЧИН НА РАБОТА Готови за използване Размразявате и сервирате.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена - нова цена
9421614 233117	ОРЕОН БИШКОТИ МИНИ ЧАША 40гр.		40г. 30бр.		Сладкарски крем , бисквити ОРЕОН	0,91€/40гр. - 0,99€/40гр.
9421617 233118	КАРАМЕЛ МИНИ ЧАША 40гр.		40г. 30бр.		Млечна сметана, сладкарски крем, караemel, амарето	0,91€/40гр. - 0,99€/40гр.
9421616 233119	ШОКОЛАД БАНАН МИНИ ЧАША 40гр.		40г. 30бр.		Млечна сметана, сладкарски крем, банан, шоколад	0,91€/40гр. - 0,99€/40гр.
9421615 233120	ШОКОЛАД ЯГОДА МИНИ ЧАША 40гр.		40г. 30бр.		Млечна сметана, сладкарски крем, крем ягода, шоколад	0,91€/40гр. - 0,99€/40гр. .
9421613 233121	ЧИЗКЕИК МИНИ ЧАША 40гр.		40г. 30бр.		Крем сирене, йогурт, млечна сметана, Хрупкави бисквити.	0,91€/40гр. - 0,99€/40гр. .

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ТОРТИ	замразени	грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Готови за използване Размразявайте и сервирайте.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена - нова цена
9421601 233004	ТОРТА ШОКОЛАД 1000гр.		1000г. 16р.		млечна сметана, сладкарски крем, битер кувертор, КОНЯК, ванилия	14,50€/бр. - 16,80€/бр.
9421603 233006	БАДЕМОВА ТОРТА 750гр.		750г. 16р.		млечна сметана, сладкарски крем, бадеми крокан, ликьор АМАРЕТО, ванилия	14,50€/бр. - 16,80€/бр.
9421609 233009	ТОРТА ЯГОДА ШОКОЛАД 1100гр.		1100г. 16р.		сладкарски крем, ягоди, млечен шоколад, битер шоколад, КОНЯК, ванилия	14,50€/бр. - 16,80€/бр.
9421605 233010	ТОРТА КАРАМЕЛ 850гр.		850г. 16р.		млечна сметана, сладкарски крем, карамел, млечен шоколад, КОНЯК, ванилия	14,50€/бр. - 16,80€/бр.
9421608 233011	ТОРТА ФЕРЕРО 1000гр.		1000г. 16р.		млечна сметана, сладкарски крем, битер шоколаад, млечен шоколад, КОНЯК, лешнижи, бадеми	14,50€/бр. - 16,80€/бр.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ТОРТИ	замразени	грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Готови за използване Размразяват и сервираме.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена - нова цена
9421604 233098	ТОРТА БЛЕК-ФОРЕСТ 1200гр.		1200г. 16р.		млечна сметана, сладкарски крем, АМАРЕНА, какао, млечен шоколад	14,50€/бр. - 16,80€/бр.
9421674 231313	ЛЕМОНОВА ТОРТА-КЕИК 1000гр		1000г. 16р.		млечна сметана, сладкарски лимонов крем, ванилия	спира промоция 11,86€
9421607 233005	ТОРТА "РЕД ВЕЛВЕТ" 1000гр.		1000г. 16р.		млечна сметана, сладкарски крем, горски плодове ванилия	спира промоция 11,86€

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ТОРТИ	замразени	грамаж/бр. Бр./каш	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС стара цена - нова цена
					Готови за използване Размразявайте и сервирайте.	
9421612 231316	ТОРТА БАНОФИ 1100гр.		1100г. 16р.		млечна сметана, сладкарски крем, банан , шоколад	спира
9421610 231317	ТОРТА БИШКОТИ 1250гр		1250г. 16р.		млечна сметана, сладкарски крем. Бишкоти, шоколад	14,50€/бр. - 16,80€/бр.
9421638 231318	ТОРТА "ОРЕО" 1000гр.		1000г. 16р.		млечна сметана, сладкарски крем, бишкоти ОРЕО	14,50€/бр. - 16,80€/бр.

КУХНЯ : ГОТОВИ ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ ИЗДЕЛИЯ

ПО ПЪЛНО ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ / ПО ВИСОКИ - БЕЗ РИСК ОБОРОТИ / БЪРЗО ПРОИЗВОДСТВО ОТ ВСЕКИ

Масово по сладко-пекарните в Европа се появява една нова тенденция!

Ястия за лек обяд, много бързо и гъвкаво приготвени с модерен визия и опаковка за изпът (takeaway) употреба! АЛМА ЛИБРЕ, съвместно с „ЕЛИНИКИ КУЗИНА-БРАКОПУЛОС“ ви представя няколко ЧЕТИРИ нови проекти с полу-готови дълбоко замразени продукти (без консерванти) с цел:

НОВО!



- производство до 3-5мин.
- от неспециализиран персонал
- с нулев брак и фира
- допълнителен оборот
- без допълнителна инвестиция
- с добра наценка

ПРОЕКТ 1
до 5'
ФРЕСКА ПАСТА
със сосове



отворете
ТУК



ПРОЕКТ 2
до 5'
ПИНСА
готови за печене



отворете
ТУК



ПРОЕКТ 4
до 5'
КРУАСАНЕРИ
готови за печене



отворете
ТУК



ПРОЕКТ 5
до 5'
ГРЪЦКА КУХНЯ
топлите-сервите



отворете
ТУК



КОД АЛМА ЛИБРЕ	ПРОЕКТ 1 ПРЯСНА ПАСТА	Замразена ПРЯСНА ПАСТА 	грамаж/каш.	СУРОВИНИ	НАЧИН НА РАБОТА Замразявате и варите в осолена вода за 3-4мин. Може да варите на право от фризера за 4-5мин.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
94.20.002	ФУСИЛИ (от твърда пшеница и оризово брашно)		3000г.		След като сварите фреската паста за 3-5мин. изцеждате водата и хомогенизирате с затоплен избран от вас сос. Препоръчителната пропорция е 200гр. сварена ФРЕСКА ПАСТА 150-200гр. избран от вас ЗАТОПЛЕН сос. Внимание: фреската паста като се сvari поема 50% вода.	7,64€/к
94.20.003	РИГАТОНИ (от твърда пшеница)		3000г.		След като сварите фреската паста за 3-5мин. изцеждате водата и хомогенизирате с затоплен избран от вас сос. Препоръчителната пропорция е 200гр. сварена ФРЕСКА ПАСТА 150-200гр. избран от вас ЗАТОПЛЕН сос. Внимание: фреската паста като се сvari поема 50% вода.	7,64€/к
94.20.004	СПАГЕТИ (от твърда пшеница и оризово брашно)		3000г.		След като сварите фреската паста за 3-5мин. изцеждате водата и хомогенизирате с затоплен избран от вас сос. Препоръчителната пропорция е 200гр. сварена ФРЕСКА ПАСТА 150-200гр. избран от вас ЗАТОПЛЕН сос. Внимание: фреската паста като се сvari поема 50% вода.	7,64€/к
94.20.005	ТАЛИАТЕЛИ (от твърда пшеница)		3000г.		След като сварите фреската паста за 3-5мин. изцеждате водата и хомогенизирате с затоплен избран от вас сос. Препоръчителната пропорция е 200гр. сварена ФРЕСКА ПАСТА 150-200гр. избран от вас ЗАТОПЛЕН сос. Внимание: фреската паста като се сvari поема 50% вода.	7,64€/к

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ПРОЕКТ 1 СОСОВЕ	Готови за употреба замразени СОСОВЕ 	опаковка 2к.	НАЧИН НА РАБОТА Размразявайте, затопляте и заливате върху спагети или други ястия.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
94.21.052	сос БОЛОНЕЗЕ 2к.		2000г.	домати, телешка кайма магданос, канела лук, чесън, зехтин	12,47€/к
94.21.053	сос ЧЕРВЕНО ПЕСТО 2к.		2000г.	Песто от сушени домати, ядки кашу, пармезана чесън.	12,47€/к
94.21.054	сос ЗЕЛЕНО ПЕСТО 2к.		2000г.	Песто от бусилик, ядки кашу, пармезана чесън..	12,47€/к
94.21.056	сос КАРБОНАРА БЕКОН 2к.		2000г.	Млечна сметана бекон пармезана чесън.	12,47€/к

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ПРОЕКТ 1 СОСОВЕ	Готови за употреба замразени СОСОВЕ 	опаковка 2к.	НАЧИН НА РАБОТА Размразявайте, затопляте и заливате върху спагети или други ястия.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗ ДДС
94.21.049	БЯЛ сос 2к. КАСИО ПЕПЕ САСИО Е РЕРЕ		2000г.	Млечна сметана, Пармезан, Черен пипер чесън.	8,61€/к
94.21.050	ДОМЕТЕН сос 2к.		2000г.	Домати, сушени домати лук чесън. зехтин	7,28€/к
94.21.051	сос МИКС ОТ СИРЕНА 2к. ЧЕДАР		2000г.	Крем чедар, пармезан чесън.	11,07€/к
94.21.055	сос ТРЮФЕЛ 2к.		2000г.	Паста ТРЮФЕЛ пармезана чесън.	15,41€/к



Видео за начин на употреба, рецепти и идеи [ТУК](#)



ИНОВАЦИЯ

**По БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ с КВАС!
ГОТОВО ДУРУМ ЗАКВАСЕНО
ТЕСТО ЗА ПИЦИ**

размразявате -оформяте
поставяте продукти-печете



<u>94.21.250</u>	ЗАКВАСЕНО ТЕСТО по бавна ферментация 280гр. за пици, пърленки, пинси, фокачи, мекици и др.	40бр/каш	размразявате -оформяте поставяте продукти-печете	0,84€/бр.
<u>94.21.251</u>	ЗАКВАСЕНО ТЕСТО по бавна ферментация 420гр. за пици, пърленки, пинси, фокачи, мекици и др.	30бр/каш	размразявате -оформяте поставяте продукти-печете	1,07€/бр.
<u>94.21.265</u>	ЗАКВАСЕНО ТЕСТО със допълнителен ДУРУМ квас по бавна ферментация 320гр. за пици, пърленки, пинси, фокачи, мекици и др.	35бр/каш	размразявате -оформяте поставяте продукти-печете	1,25€/бр.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ПРОЕКТ 5 ГОТОВИ ЯСТИЯ	ГРЪЦКА ДОМАШНА КУХНЯ желенчукови и бобови ястия		ГРЪЦКА ДОМАШНА ТРАДИЦИОННА КУХНЯ НАЧИН НА РАБОТА: Затопляте или доизпичате и сервирайте С зехтин от остров Крит. По домашни рецепти. Всичките суровини са от определени сорове и региони.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗДДС
94.21.001 94.21.009	ПРЕСЕН ЗЕЛЕН ФАСУЛ 2,5кг. (36р./каш) 400гр. (126р./каш)			Зелен кръгъл гръцки фасул 42% (сорт тсауля) приготвен с екстра вържин зехтин (от крит) с домати сорт САНТОРИНИ 25%, сух лук (сорт Амалиада), картофи, магданос, захар, сол, чесън.	23,77€/2,5к 4,22€/6р.400гр
94.21.002 94.21.003	БОБ "ГИГАНТ" по гръцки 2,2кг. (36р./каш) 330гр. (126р./каш)			Гръцки боб гигант 45% (сорт елефант - Преспес) салца домати сорт САНТОРИНИ (36%), приготвен с екстра вържън зехтин (от крит) сух лук (сорт Амалиада), чушки сорт Флорина, зеленчуков сос, чесън, магданос, дафинови листа.	27,66€/2,2к 4,57€/6р.330гр
94.21.004 94.21.005	ЧУШКИ и ДОМАТИ пълнени с ориз по гръцки 2,5кг. (36р./каш) 350гр. (126р./каш)			Домати сорт БАТАЛА (40%) и зелени чишки сорт ТОМАТАРИС (17%) пълни с жълт ориз сорт КАРОЛИНА (18%) приготвени с екстра вържън зехтин (от крит) магданос, копър, зеленчуков сос, чесън, захар, сол, див джоджен, пипер.	29,37€/2,5к 5,09€/6р.350гр
94.21.006 94.21.007	АРТИШОК от Цариград 2,2кг. (36р./каш) 350гр. (126р./каш)			Артишок сорт ИИОН от Арголида (39%), Грах (10%), морков (10%), лук, зеленчуков сос, лимон, копър, подправки. приготвени с екстра вържън зехтин (от крит)	29,73€/2,2к 4,96€/6р.350гр

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ПРОЕКТ 5 ГОТОВИ ЯСТИЯ	ГРЪЦКА ДОМАШНА КУХНЯ желенчукови и бобови ястия		ГРЪЦКА ДОМАШНА ТРАДИЦИОННА КУХНЯ НАЧИН НА РАБОТА: Затопляте или доизпичате и сервирайте С зехтин от остров Крит. По домашни рецепти. Всичките суровини са от определени сортове и региони.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗДДС
94.21.008 94.21.010	ГРАХ по гръцки 2,2кг. (36р./каш) 350гр. (126р./каш)			Грах гръцки 31% (сорт „онгуорт“ регион Иматия), картофи, моркови магданос, копър, сух лук (сорт Амалиада), с домати сорт САНТОРИНИ, приготвен с екстра вържин зехтин (от крит) зеленчуков сос, захар, сол, чесън.	23,77€/2,5к 4,22€/6р.400гр
94.21.207 94.21.206	ЛЕЩА по гръцки 2,3кг. (36р./каш) 400гр. (126р./каш)			Леща сорт 47% „енглувис“ регион Лефкада, сух лук (сорт Амалиада), тънко нарязани домати сорт САНТОРИНИ, оцет, сок от пиле, дафинов лист, сол, пипер, розмарин. приготвен с екстра вържин зехтин (от крит)	19,58€/2,3к 3,38€/6р.400гр
94.21.214 94.21.212	ЛЕБЛЕБИЯ по гръцки (с лимонов сос) 2,3кг. (36р./каш) 400гр. (126р./каш)			Леблебия сорт ЕЛАСОНА регион Тесалия 43%, сух лук (сорт Амалиада), нишесте, екстра вържин зехтин (от крит), готварска сода, лимон, сол, пипер, копър, пилешки сос.	19,58€/2,3к 3,38€/6р.400гр
94.21.205 94.21.204	ГОТВЕН БОБ по гръцки 2,3кг. (36р./каш) 400гр. (126р./каш)			Гръцки боб 34% (от регион Касторя), сух лук (сорт Амалиада), паста домати (регион Амалиада) чесън, целин, захар, сол, пипер, зеленчуков сос, приготвен с екстра вържън зехтин (от крит)	19,58€/2,3к 3,47€/6р.400гр

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ПРОЕКТ 5 ГОТОВИ ЯСТИЯ	ГРЪЦКА ДОМАШНА КУХНЯ С КАЙМА и екстра върджин зехтин		ГРЪЦКА ДОМАШНА ТРАДИЦИОННА КУХНЯ НАЧИН НА РАБОТА: Затопляте или доизпичате и сервирайте С зехтин от остров Крит. По домашни рецепти. Всичките суровини са от определени сортове и региони.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗДДС
94.21.084 94.21.085	МУСАКА по гръцки 2,7кг. (36р./каш) 450гр. (126р./каш) в гювече			Телешка кайма 25%, патлиджани сорт „тсакония/Аркадия“ 22%, картофи сорт Неврокопи 20% млечен крем-заливка бешамел 32% гауда, яйца, гръцка гравьера, френско масло. приготвен с екстра вържин зехтин (от крит)	34,38€/2,7к. 6,18€/6р 450гр
94.21.251	МУСАКА по гръцки с тесто куру 2,5кг. (36р./каш)			Телешка кайма 25%, патлиджани сорт „тсакония/Аркадия“ 22%, картофи сорт Неврокопи 20% млечен крем-заливка бешамел 32% гауда, яйца, гръцка гравьера, френско масло. приготвен с екстра вържин зехтин (от крит) върху тесто КУРУ	33,18€/2,5к.
94.21.096	МУСАКА ВЕГАН  380гр. (126р./каш)			Кайма от соя 25%, патлиджани сорт „тсакония/Аркадия“ 21%, картофи сорт Неврокопи 20% крем-заливка бешамел 25% от бадемово мляко натурални подправки.. приготвен с екстра вържин зехтин (от крит)	5,34€/6р 380гр

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ПРОЕКТ 5 ГОТОВИ ЯСТИЯ	ГРЪЦКА ДОМАШНА КУХНЯ С КАЙМА и екстра върджин зехтин		ГРЪЦКА ДОМАШНА ТРАДИЦИОННА КУХНЯ НАЧИН НА РАБОТА: Затопляте или доизпичате и сервирайте С зехтин от остров Крит. По домашни рецепти. Всичките суровини са от определени сортове и региони.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗДДС
94.21.088 94.21.089	ПАСТИЦИО традиционно по гръцки 2,7кг. (36р./каш) 450гр. (126р./каш) в глинен съд			Телешка кайма 29%, ригатони сирена 28%, картофи сорт Неврокопи 20% млечен крем-заливка бешамел 46% гауда, яйца, гръцка гравьера, френско масло сол, пипер, кимеон, чесън, захар, телешки сос, приготвен с екстра върджин зехтин (от крит)	64,52лв/2,7к 11,55лв/6р.330гр
94.21.....	ПАСТИЦИО по гръцки с тесто куру 2,5кг. (36р./каш)			Телешка кайма 29%, ригатони сирена 28%, картофи сорт Неврокопи 20% млечен крем-заливка бешамел 46% гауда, яйца, гръцка гравьера, френско масло сол, пипер, кимеон, чесън, захар, телешки сос, приготвен с екстра върджин зехтин (от крит) върху тесто КУРУ	32,16€/2,5к
94.21.094	ПАСТИЦИО ВЕГАН по гръцки  380гр. (126р./каш)			Кайма от соя 25%, паста от твърда пшеница 27%, картофи сорт Неврокопи 20% крем-заливка бешамел от бадемово мляко 30% паста домати (регион Амалиада) лук, магданос, моркови, натурални подправки, приготвен с екстра върджин зехтин (от крит)	5,21€/6р.380гр

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ПРОЕКТ 5 ГОТОВИ ЯСТИЯ	ГРЪЦКА ДОМАШНА КУХНЯ С КАЙМА и екстра върджин зехтин	ГРЪЦКА ДОМАШНА ТРАДИЦИОННА КУХНЯ НАЧИН НА РАБОТА: Затопляте или доизпичате и сервирайте С зехтин от остров Крит. По домашни рецепти. Всичките суровини са от определени сортове и региони.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗДДС
94.21.086 94.21.087	ПАПУЦАКИ Пълнени с кайма патладжани 2,0кг. (36р./каш) 330гр. (126р./каш)	 	патлиджани сорт „тсакония/Аркадия“ 56%, Телешка кайма 21%, гауда, магданос, захар, сол, чесън, телешки сос, зеленчуков сос, пипер, канела млечен крем-заливка бешамел 32% приготвен с екстра вържин зехтин (от крит)	32,43€/2,0к 5,34€/6р.330гр
94.21.099 94.21.098	КЮФТЕТА по гръцки 2,0кг. (36р./каш) с дометен сос 400гр. (126р./каш) с ориз	 	Кайма телешка 36%, кайма свинска 36% сух лук (сорт Амалиада), сух хляб, яйца, приготвен с екстра вържин зехтин (от крит) магданос, сол, чесън, оцет, зеленчуков сос ориз сорт „дзапоника каролина“ (35%)	27,72€/2,2к 4,83€/6р.330гр
94.21.082 94.21.083	СУДЗУКАКИА по гръцки 2,2кг. (36р./каш) 330гр. (126р./каш)	 	Телешка кайма 18%. Свинска кайма 18%. Ориз сорт Пиерия 36% приготвен с екстра вържън зехтин (от крит) сух лук (сорт Амалиада), доматена салца (сорт САНТОРИНИ), тележки сос масло, сух хляб, чесън, яйца, магданос, микион	27,66€/2,2к 4,57€/6р.330гр
94.21.209 94.21.208	БИФТЕК на фурна с картофи по гръцки 2,1кг. (36р./каш) 350гр. (126р./каш)	 	Картофи сорт Неврокопи 56%. Телешка кайма 15%. Свинска кайма 15%. сух лук (сорт Амалиада), хляб багета на трохи, яйца, магданос, сол, чесън, риган, пипер. приготвен с екстра вържин зехтин (от крит)	34,95€/2,1к. 5,88€/6р 350гр

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ПРОЕКТ 5 ГОТОВИ ЯСТИЯ	ГРЪЦКА ДОМАШНА КУХНЯ от смляно месо / кайма и екстра върджин зехтин		ГРЪЦКА ДОМАШНА ТРАДИЦИОННА КУХНЯ НАЧИН НА РАБОТА: Затопляте или доизпичате и сервирайте С зехтин от остров Крит. По домашни рецепти. Всичките суровини са от определени сортове и региони.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗДДС
94.21.080 94.21.081	ЗЕЛЕВИ СЪРМИ по гръцки 2,7кг. (36р./каш) 450гр. (126р./каш)			Кайма (телешка 10%-свинска 10%), сух лук (сорт Амалиада), зеле, ориз гласе, копър, магданос, джоджан, сол, пипер. приготвен с екстра върджин зехтин (от крит) залят с гръцки АВГОЛЕМОНО: лимонов сос с яйца.	36,6€/2,7к 6,18€/6р.450гр
94.21.123	СПЕНТЗОФАЙ гръцка наденица с зеленчуци в гювече 350гр (126р./каш)			Селска домашна гръцка наденица и зелени чишки сорт ТОМАТАРИС сух лук (сорт Амалиада), чесън, доматена салца (сорт САНТОРИНИ), зеленчуков сос, сол, пипер, приготвен с екстра върджин зехтин (от крит)	5,55€/6р.350гр
94.21.093 94.21.092	КАНЕЛОНИЯ с кайма по гръцки 1,5кг. (36р./каш) 300гр. (126р./каш)			Кайма телешка 48%, зеленчуков сос, Паста канелония от твърда пшеница 9,7%, сух лук (сорт Амалиада), гравьера, гауда, доматена салца от пресни домати, чесън, захар, сол, пипер Приготвен с екстра върджин зехтин (от крит)	27,05€/1,5к. 5,34€/6р 300гр
94.21.095 94.21.091	ЛАЗАНЯ СУФЛЕ по гръцки 2,7кг. (36р./каш) 450гр. (126р./каш)			Паста талиатели от твърда пшеница 41%, мляко 26%, млечна сметана, гауда, гравьера, шунка, бекон, масло, пипер.	29,37€/2,5к. 5,37€/6р 450гр

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ПРОЕКТ 5 ГОТОВИ ЯСТИЯ	ГРЪЦКА ДОМАШНА КУХНЯ с пиле или със сбинско и екстра върджин зехтин		ГРЪЦКА ДОМАШНА ТРАДИЦИОННА КУХНЯ НАЧИН НА РАБОТА: Затопляте или доизпичате и сервирайте С зехтин от остров Крит. По домашни рецепти. Всичките суровини са от определени сортове и региони.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗДДС
94.21.020 94.21.021	ПИЛЕ по гръцки с лимон и картофи 2,1кг. (36р./каш) 350гр. (126р./каш)			Бут от свободно отглеждаемо пиле (51%), Картофи сорт Неврокопи 36%. лимон, горчица, чесън, пилешки сос, сол, пипер приготвен с екстра вържин зехтин (от крит)	29,37€/2,1к 4,96€/6р.350гр
94.21.023 94.21.024	ПИЛЕ сладко-кисело по гръцки 2,0кг. (36р./каш) 400гр. (126р./каш)			Ориз сорт Пиерия 42% свободно отглеждаемо пиле (16%), червени чишки сорт ТОМАТАРИС (16%) доматена салца (сорт САНТОРИНИ), сух лук (сорт Амалиада), сок от ананас, ананас приготвен с екстра вържин зехтин (от крит)	40,75€/2,0к 4,73€/6р.400гр
94.21.121 94.21.122	СВИНСКО с целина по гръцки 2,1кг. (36р./каш) 350гр. (126р./каш)			Свинско 47%, целина (сорт Маратонос), прас-лук (сорт Атика), сух лук (сорт Амалиада), сос яйца-лимон, бяло сухо вино от Света Гора, йогурт, чесън, копър, сол, пипер Приготвен с екстра вържин зехтин (от крит)	29,81€/2,1к 5,37€/6р.350гр
94.21.120 94.21.105 94.21.147	БЕКРИ МЕЗЕ по гръцки 2,1кг. (36р./каш) 350гр. (126р./каш) в гювече 350гр. (126р./каш)			Свинско 44%, зелени чишки сорт ТОМАТАРИС, червено вино, сух лук (сорт Амалиада), доматена салца (сорт САНТОРИНИ), пилешки сок чесън, сол, пипер Приготвен с екстра вържин зехтин (от крит)	33,51€/2,5к. 6,21€/6р 350гр. 5,95€/6р 350гр.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ПРОЕКТ 5 ГОТОВИ ЯСТИЯ	ГРЪЦКА ДОМАШНА КУХНЯ от ТЕЛЕШКО МЕСО и екстра върджин зехтин		ГРЪЦКА ДОМАШНА ТРАДИЦИОННА КУХНЯ НАЧИН НА РАБОТА: Затопляте или доизпичате и сервирайте С зехтин от остров Крит. По домашни рецепти. Всичките суровини са от определени сортове и региони.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗДДС
94.21.101 94.21.102 94.21.103	ТЕЛЕШКО с ориз по гръцки доматен сос 2,0кг. (3бр./каш) 350гр. (126р./каш) 350гр. (126р./каш) с ориз			телешко месо без мазнина (25%), пълни с жълт ориз сорт КАРОЛИНА (40%) червено вино, доматена салца, сух лук (сорт Амалиада), телешки сос, чесън, захар, сол, пипер, приготвен с екстра вържин зехтин (от крит)	35,24€/2,0к 6,26€/бр.350гр 6,59€/бр.350гр
94.21.125 94.21.124 94.21.104	ТЕЛЕШКО СТИФАДО с мини лук по гръцки 2,0кг. (3бр./каш) 330гр. (126р./каш) 330гр. (126р./каш) в гювече			Мини лук сорт ПЕРЛА 41% телешко месо без мазнина (25%), доматена салца (сорт САНТОРИНИ), вино, сух лук (сорт Амалиада), оцет, бренди, телешки сос, чесън, захар, сол, пипер, приготвен с екстра вържин зехтин (от крит)	41,59€/2,0к 7,72€/бр.330гр 8,09€/бр.330гр
94.21.107 94.21.100 94.21.106	ТЕЛЕШКО с критараки по гръцки 2,7кг. (3бр./каш) 380гр. (126р./каш) 380гр. (126р./каш) в гювече			телешко месо без мазнина (35%), паста от твърда пшеница „критараки“ с яйца 28% доматена салца (сорт САНТОРИНИ), сух лук (сорт Амалиада), телешки сос, чесън, захар, сол, пипер, приготвен с екстра вържин зехтин (от крит)	37,70€/2,7к 6,34€/бр.380гр 8,09€/бр.380гр
94.21.162 94.21.163	ТЕЛЕШКА СУПА по гръцки 2,5кг. (3бр./каш) 400гр. (126р./каш)			телешко месо без мазнина (27%), тикви (8%), моркови (8%), картофи (8%) сух лук (сорт Амалиада), целина, телешки сос, сол, пипер, приготвен с екстра вържин зехтин (от крит)	37,86€/2,5к. 6,50€/бр 400гр.

КОД АЛМА ЛИБРЕ	ПРОЕКТ 5 ГОТОВИ ЯСТИЯ	ГРЪЦКА ДОМАШНА КУХНЯ желенчукови и бобови ястия	<u>ГРЪЦКА ДОМАШНА ТРАДИЦИОННА КУХНЯ</u> НАЧИН НА РАБОТА: Затопляте или доизпичате и сервирайте С зехтин от остров Крит. По домашни рецепти. Всичките суровини са от определени сортове и региони.	ЦЕНА НА ЕДРО БЕЗДДС
.....	ЛЕБЛЕБИЯ-СПАНАК по гръцки (с домати салца) 2,0кг. (36р./каш) 350гр. (126р./каш)		Леблебия сорт ЕЛАСОНА регион Тесалия 43%, салца домати сорт САНТОРИНИ, пресен спанак, чушки, екстра вържин зехтин (от крит), крутони.	
94.21.022	картофи на фурна по гръцки 2,0кг. (36р./каш)2			26,05,30лв/2,0к
94.21.048	ориз 2,0кг. (36р./каш)			12,35лв/2,0к



В този каталог

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

**Alma
Libre**

15 години

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

АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР – заедно реализираме вашите мечти!

