

РУЛО „ СПОНГ КАРАМЕЛ“ **серия DELUX LINE**

СЪСТАВ

- 1.Пандишпан дуо капселмикс за руло
- 2.Карамелов крем депломат за руло.
- 3.пълнеж кули - дулче ди лече
- 4.глазура ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ



1.Пандишпан дуо капселмикс за руло

180713	дуо капселмикс	1000 гр.
	Яйца	800 гр.
	Вода (35-40°C)	250 гр.
180203	Олио канола	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:Разбиваме всички продукти заедно в миксер на първа скорост за една минута и после за 8 минути на втора скорост докато тестото се хомогенизира добре. Продължаваме разбиването за още 1 минута на първа скорост. Разтягаме в тава, дебелина 1 см и печем.
По желание, може да добавим цвят и делипейст вкус по избор.
Температура на конвектомат 190°C за 12-15 мин.
Температура на подова пещ 210°C за 12-15 мин.

2.Карамелов крем депломат за руло.

	Вода	1000 гр.
010106	Растителна сметана Норла	800 гр.
180802	Крем флу - Crème Flou KOMPLET	400 гр.
180301	Млечна сметана 35% ELLE&VIRE	200 гр.
181203	Пастелеро ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ	200 гр.
180903	Фонд роаял БАКЕЛС	110 гр.
182909	Делипейст карамел	20 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:Разбиваме водата с крем флу и фонд роаял.
Добавяме растителната сметана ХОПЛА и млечната сметана Elle&Vire и продължаваме разбиването докато се получи пълен обем.



3. пълнеж кули - дулче ди лече

181203	Пастелеро ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ	800 гр.
	Вода	60 гр.
180903	Фонд роаял БАКЕЛС	60 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

4.глазура ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ

181203	Пастелеро ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ	400 гр.
	Вода	150 гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Сваряваме водата с фонд роаял.
Заливаме сместа върху ПАСТЕЛЕРО и хомогенизираме.
Поставяме в форма цилиндър и замразяваме.



СГЛОБЯВАНЕ: Поставяте „Карамелов крем депломат за руло“ върху изпечения пандишпан руло ДУЕКАПСЕЛ МИКС. Поставяте траба „пълнеж кули - дулче ди лече“, зафилваме с „Карамелов крем депломат за руло“, замразяваме и после заливаме с „ глазура ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ“

ХАРАКТЕРИСТИКА НА РУЛО „СПОНГ-КАРАМЕЛ“ /серия DELUX LINE

ИДЕАЛНО РЕШЕНИЕ, за потребители които обичат ГЪБЕЩ-ПОРЕЩ-ПЛЪТЕН ПАНДИШПАН и ПЛЪТНИ КАРАМЕЛОВИ КРЕМОВЕ И ГЛАЗУРИ.

ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други!
Приложената рецепта и технологията е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!



Обърнете се към
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904

Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология
с резултати, визия, вкус и срок много различен от този който представяме.

180734	ДУО КАПСЕЛМИКС Гъбест пандишпан			Смес за пандишпан, руло, бишкоти и др. Идеална, също така, за кексчета с отлична бухнала структура, с възможност за сиропиране без деформация.	Смес за пухкав, гъбест пандишпан, руло, кок и др. Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, набухватели, пълномаслено мляко на прах, гликозен сироп, емулгатори, брашно от хмел, сол, стабилизатор.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% - Норманди 1 лт.			Натурална млечна сметана 35% от Нормандия-Франция ОТ ПРЯСНО МЛЯКО за всяка сладкарска и готварска нужда.	Отлична обемност (2,7лт.), изключителна стабилност, кадифена структура и отличен вкус. Придава на кремове ефирен вкус и голяма трайност. ОТ ПРЯСНО МЛЯКО
010101	Растителен крем ХОПЛА 26,7%			със захар. За декорация, зафилване, ганажи, мусове, сладкарски кремове и всяка сладкарска употреба.	ТРОЙНО РАФИНИРАНИ, ФРАКЦИОНИРАНИ, КОКОСОВОПАЛМОВИ МАЗНИНИ 26,7%. Осигурява кремова, стабилна, плътна структура, изключително вкусна и ароматна. С голям и много стабилен обем (2,9пъти) след разбиване, с голяма трайност и ефирен вкус. Не изсъхва и не се напуква.
180203	ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс КАНОЛА.			Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавост на гризините. Подходящ за всяка употреба.	Рапичното олио на БУНГЕ-САЩ, тройно рафинирано, филтрирано и фракционирано, осигурява велурени-кремови структури на кейковете, хрупкавост и трайност на гризините. Здравословно, леко и вкусно с природни аромати, без транс мазнини
180903	ФОНД РОАЯЛ			РЕБОЛУЦИЯ В СЛАДКАРСТВОТО	-Пухкава, ефирна плътна структура която не се гумира, дори и след замразяване. -Не се напуква. -Винаги свежа и нежна структура. -Поема всеки вид овкусяване и оцветяване. -Задължителен продукт при всяко замразяване на крем. -„Заклучва“ влагата, осигурява трайност
182914	Карамел Делипейст			Овкусител на занаятчийски сладолед, сладкарски кремове, глазури, печива, кейкове и др.	-основан на карамелизирана захар -доза: до 10% (100гр./1000гр.) -Винаги стабилно качество.
180802	КРЕМ ФЛУ сладкарски крем студен метод чувал 10к.			Овкусява се отлично с делипейст. Отлична хомогенизация с млечна, растителна сметана или маренга. По студен метод.	-Основен на картофено нишесте -Готов за всяка сладкарска употреба (съдържа захар, пълномаслени млека) -Бързо и стабилно производство (300-400гр. КРЕМ ФЛУ-1000гр. студена вода) - Много богат млечен вкус. - Мека и кадифена структура.
181203	ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ пастелеро			Млечно-карамелов крем за пълнежи, глазури и всяка сладкарска нужда. Пълнеж за кроасани, мъфини и всеки вид печива. Термоустойчив. 71brix, 8-10% притейни.	Отлична карамелова плътност, гладка структура, гъвкав (замразява се), поема алкохолни настойки, млечен, маслен и сметанов крем, идеален в комбинации с ядки, пасти или други овкусители. Идеален готов пълнеж за шоколадови бонбони.



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 180734

ДУО КАПСЕЛМИКС/DUO KAPSELMIX

Смес за пухкав пандишпан, руло, кок и др. Високо качество

Състав: Захар, пшенично брашно, пшенично нишесте, набухватели : E450, E341, E500, E341, пълномаслено мляко на прах (суроватка, млечни протеини), глюкозен сироп, емулгатори: E471, E472в, E477, E481, E433, **брашно от хмел**, сол, стабилизатор E415.

Може да съдържа следи от: бадеми и от соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	390KCAL (1650KJ)
МАЗНИНИ	4,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	30.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	85гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	43гр.
ПРОТЕИНИ	4,0гр.
СОЛ	1,25гр.
НАТРИЙ	0,5гр.

Приложение:

Смес за пандишпан и руло.

Идеална, също така, за кейкчета с отлична бухнала структура, с възможност за сиропиране без да се деформират кейкчетата.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Швеция. БАКЕЛС - **BAKELS**

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката (9 месеца от производството)

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕЦИФИКАЦИЯ

180301 МЛЕЧНА СМЕТАНА „Ел е вир“ 35,1% масленост.

ОТ ПРЯСНО МЛЯКО

Whipping cream 35,1 % fat – 1 lt

Млечна сметана за сладкарството стерилизиран по метода UHT.

Състав: млечна сметана от краве мляко 99,965%, състител : карагенан E407.

Млечната сметана за сладкарство на френската фирма „Ел е вир“ – Elle&vire се произвежда от **ПРЯСНО** краве мляко съхранено на 4оС.

Сметаната е обработена на 80 оС и стерилизирана на минимум 140 оС за три секунди.

Сметаната след като се изстуди се опакова в асептична опаковка tetra-brik в 1 литър.

Продуктът се реализира една седмица след опаковането.

През тази седмица се осъществяват всички лабораторни контроли за проверка на всяко произведено количество.

Приложение: Млечната сметана на „Ел е вир“ е специален продукт за сладкарство. Има голяма набухвателна способност, бял цвят и изключително стабилно качество.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	336KCAL (1384KJ)
МАЗНИНИ	35,1гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	24,6гр.
Транс мазнини	1,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	2,9гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	2,9гр.
ПРОТЕИНИ	2,1гр.
НАТРИЙ	30mg.
col	0,07гр.
фибри	0гр.

Опаковка : 12бр. X 1 лт. (989гр. е)

Произведено във Франция. ELVIR-50890 CONDÉ-SURE-VIRE.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

(годен за консумация препоръчително до 6 месеца след производството.)

Съхранение – транспортиране :

Препоръчителна температура от 5° С до 18° С на сухо и чисто място.

Да не се замразява.

След отваряне кутията трябва да се съхранява в хладилник и да се консумира в срок до 48 часа.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



КОД: 010101 РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО
ХОПЛА 1 л.

СЕРТИФИКАТ – ОПИСАНИЕ - АНАЛИЗ
/удостоверение за качество/

Производство : Европейски съюз – Италия, регион Марсе

I. ИДЕНТИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТА :

A. Наименование : *НОРЛА 1 LT – РАСТИТЕЛЕН КРЕМ ЗА СЛАДКАРСТВО*

Б. Опаковка : *Асептична опаковка с дълъг срок на годност – UNT tetrabric. 12 бр./стек.*

В. Баркод : *8000005400043*

Г. Срок на годност : *въж опаковката*

12 месеца от датата на производство.

Във всяка опаковка е описана датата до която е най-добре да се консумира продуктът.

Д. СЪДЪРЖАНИЕ : *вода, хидратирани растителни палмови мазнини 26,7%, захар, стабилизатори E420ii, E463, млечни протеини, емулгиращи агенти E472e, лецитин от соя E472b, E322, сол, естествени аромати, естествени оцветители бета каротин*

II. СЪХРАНЕНИЕ : *на прохладно място (до 22оС)*

Да се пази от пряка слънчева светлина.

Да се съхранява на сухо място.

III. НАЧИН НА УПОТРЕБА : *преди употреба сложете опаковката в хладилник най-малко за 5 часа.*

Разбийте с миксер на голяма скорост.

IV. САНИТАРЕН СЕРТИФИКАТ :

Производителят на продукта удостоверява че :

A. Продукта е годен за човешка употреба.

Б. Целия производствен процес, складирането и превоза на продукта е съобразен изцяло със законите и наредбите на Европейския съюз.

В. Продуктът не съдържа геномодифицирани съставки.

Г. Производството е сертифицирано с UNI ESO 9001:2000 (№2178/2)

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	300KCAL (1241KJ)
МАЗНИНИ	26,7гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	25,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	14,3гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	11,9гр.
ПРОТЕИНИ	0,6гр.
СОЛ	0,3гр.
ФИБРИ	0,2гр.

Производител : TORRE-COOPERLAT – ITALIA.

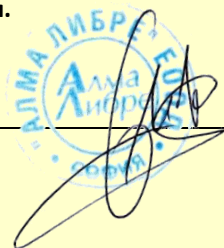
Дистрибутор за България : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – СОФИЯ КВ. ВОЛУЯК УЛ. ЗОРНИЦА 99

Тел. 02 9379999

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



Код: 180903

**Фонд роял
FOND ROYALE**

Неутрална сладкарска основа за пълнежи на торти и пасти. Крем баваруаз.

СЪСТАВ: захар , желатин, декстрози, жълтък от яйца, антиоксидант E551, модифицирано нишесте E 1422, стабилизатори E450, сол, естествени аромати.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	350KCAL (1450KJ)
МАЗНИНИ	2,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	80гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	79гр.
ПРОТЕИНИ	1,5гр.
СОЛ	0,90гр.
НАТРИЙ	0,5гр.

Опаковка : кофа 7кг.

Производител : БАКЕЛС - Белгия

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Предназначение:

Основа за неутрален bavarois с отлично поведение в хладилник и фризер, както и в хладилна витрина +4 +6оС. Приготвените кремове с fond royal не се свиват като тези с желатина, заключват влагата и в резултат на това не изсъхват и забавят по естествен път стареенето, запазва се визията на крайните изделия . Лесен за употреба, предоставя възможност за смесване с различни овкусители (DELIPASTE).

Основен начин на употреба:

Затопяме 150гр. вода или мляко (20-25оС.) и хомогенизираме с 100гр. ФОНД РОЯЛ.

Получаваме 250гр. неутрална сладкарска база за ползване към всеки вид сладкарска рецепта-крем.

Дозировка : В зависимост от характера на сладкарския крем-пълнеж и текстурата която искаме да се получи

Добавяме това количество неутрална сладкарска база ФОНД РОЯЛ (250гр. разтопен фонд роял в течност) към 1000гр. -1500гр. готов избит крем (сладкарски крем по студен или топъл метод, маслен крем, мус, крем сантиги, крем баваруа, кремове с разбита млечна или растителна сметана или друг вид крем).

Фонд роял е неутрална сладкарска основа за много сладкарски изобретения, цели, нужди и сладкарски текстури.

Срок на годност: виж опаковката

(да се консумира до 9 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





Код: 180203

Бунге бакерс КАНОЛА олио
BUNGE BAKERS CANOLA OIL

Олио от зеле-гулия с ниски ерусични киселини.
 100% рафинирано олио КАНОЛА.

Идеално за сладкарство, хлебарство и сухи сладкиши. •

A 100% highly refined Canola Oil, low in erucic acid.

Ideal for all confectionery and bakery purposes.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 218гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	1927KCAL
МАЗНИНИ	218гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	17,7гр.
Транс мазнини	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
НАТРИЙ	0гр.
фибри	0гр.

Характеристики:

Осигурява по-голяма трайност на крайните изделия.

Без никакви странични миризми. Не гранясва.

Крамви е растение от семейството на зелето. Крамви (Brassica napus) е крастоска между зеле и гулия и е познато растение от хилядолетия. Култивира се масово през последните векове с цел производство на олио.

Олиото канола е изцяло (100%) рафинирано крамви и се използва както всяко друго олио. Благодарение на натуралните свойства на растението крамви, от което се произвежда КАНОЛА и технологията на рафиниране и обработване (много ниски ерусични киселини), олиото КАНОЛА е

много леко на вкус, без странични миризми и е идеално за всяка сладкарска и хлебарска нужда.

Чисто тегло: 17,45 lt. €

Производител: USA – CANOLA OIL.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

САМО ЗА ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
 АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 182914

ОВКУСИТЕЛ ДЕЛИПЕИСТ КАРАМЕЛ

DELIPASTE C A R A M E L

ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО
С ВКУС НА КАРАМЕЛ

СЪСТАВ: Карамелизирана захар (82%), вода, оцветител E150в, аромати.

Пастьоризиран продукт.

Опаковка : 1500гр.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	297KCAL (1264KJ)
МАЗНИНИ	0,00гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,00гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	74,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	41гр.
ПРОТЕИНИ	0,00гр.
СОЛ	1,5гр.

Дозировка : 100гр. към 1лт. продукт

Производител : ФАБРИ - Италия

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Приложение:

-За производство на сладолед или овкусяване на сладкарски кремове. 100 гр. **DELIPASTE КАРАМЕЛ** на 1 литър смес.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 180802

КРЕМ ФЛУ - Crème Flou

Сладкарски студен крем

Състав: Захар, модифицирано картофено нишесте E1414, суроватка на прах, обезмаслено **мляко**, **млечни** протеини, хидратирани растителни мазнини, пълномаслено **мляко**, сгъстител E401, консервант E202, стабилизатори E450, аромати, оцветители: E101, E160a.

Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, от пшеница или продукти от пшеница, от соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	381KCAL (1596KJ)
МАЗНИНИ	1,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	87,5гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,5гр.
ПРОТЕИНИ	2,8гр.
СОЛ	0,88гр.
фибри	0,7гр.

Приложение: Студен сладкарски крем подходящ за печива и замразяване.

Идеален за пълнежи на торти, пасти, су, еклери и тартти. Смес за производство на сладкарски крем по студен метод. Идеална за замразяване и печене.

Лесна за употреба.

Предоставя възможност за добавяне на различни вкусове DELIPASTE.

Начин на употреба-примерна рецепта:

КРЕМ ФЛУ	400гр.
ВОДА (студена)	1000гр

Разбърквате **Крем Флу** и водата на трета скорост за 3-4 минути и имате един готов сладкарски крем.

Може да разбъркате **Крем Флу** в миксера с млечен или растителен крем или с кигие.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - KOMPLET.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

Съхранение – транспортиране : при стайна температура, на сухо.

Сертификати :



Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.





СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 180434

Даимонт желе неутрално БЯЛО
DIAMOND GLAZE NEUTROWHITE

Състав: гликозен сироп, вода, сгъстител пиктин Е440, натриев алгинат Е401, карагенан Е407, натриев цитрат Е330, титаниум диоксин Е171, калциев хлорид Е331, калиев сорбатЕ202, натрални аромати.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	251KCAL (1066KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,0гр. 0,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	62,7гр. 62,7гр.
ПРОТЕИНИ	0,0гр.
СОЛ	0,15гр.
ФИБРИ	0,0гр.

Опаковка: кофа 5 кг. е

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : стайна температура – на сухо .

Произведено във Белгия от БАКБЕЛ.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

ПРИЛОЖЕНИЕ: Готово желе за студен метод, бял цвят.

Идеално за желиране на тарти, кейкове, торти, пасти и др. Готово за използване. Блести като огледало. Идеален за фризер и хладилник.

Желе по студен метод за покриване на торти, с продължително действие, които поддържат свежестта на плодовете или сладкишите с покритие.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

**СПЕЦИФИКАЦИЯ****ПАСТЕЛЕРО
ДУЛЧЕ ДЕ ЛЕЧЕ****181203****карамелов крем****за сладкарски нужди**

Състав: гликоза, сироп от фруктоза, пълномаслено **мляко** 22%, вода, захар, обезмаслено **мляко** 9%, агент E202.

Приложение: карамелов крем за пълнежи, глазури и всяка сладкарска нужда.
Пълнеж за круасани, мъфини и всеки вид печива.

Характерни черти: Отлична карамелова плътност, гладка структура, гъвкав (позволява и замръзване), поема алкохолни настойки, усвоява лесно млечен, маслен и сметанов крем, реагира идеално в комбинации с ядки, стафиди, сушени кайсии, както и пасти от ядки или други овкусители. Идеален готов пълнеж за шоколадови бонбони. Идеално се свързва с крем сирене.

Съвети: Не забравяйте да използвате суха и чиста шпатула при работа с продукта. След като се отвори, да се затваря със собствения капак и да се съхранява както е описано по-горе.

Опаковка : кофа**Чисто тегло :** е 7 кг.**Производител :** E.O – MARDEL DULCE DE LECHE Испания**Вносител :** АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв.Волуяк Ул.Зорница 99 тел. 9379999**Енергийна стойност за 100гр.**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	312KCAL (1319KJ)
МАЗНИНИ	6гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	4,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	57гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	57гр.
ПРОТЕИНИ	7,5гр.
СОЛ	0,4гр.

Срок на годност : виж опаковката**Съхранение :** На тъмно, сухо, чисто и проветриво място при температура 12-20C.**Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.**

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



