

НОВО!



0 30724

**АРТКРЕМ
ВЕГАН**

термоустойчив

0 31007

**АРТБЕЙК БЯЛ
13% лешник**

термоустойчив

183147

**КАФАРЕЛ
ПИЕМОНТ
ДЖАНДУЯ**

030714

**Фъстъчено
масло**

181408

**ФЪСТЪЧЕНИ
капки
термоустойчиви**

290601

**СУСАМЕН
КРЕМ**

290206

**Сусамов
тахан 100%**

181701

**ПЕРЗИПАН
ОДЕНБЕЙК**

030601

**Марzipан
за печене
АРТЕПАН**

090214

**Бадемово
брашно
ФИРАНИЯ**

90220

**Бадем
бланширан
филиран**

182930

**САБАТОН
Крем кестени
40%**

182937

**САБАТОН
Паста кестени
58%**

АПЛИКАЦИИ / РЕЦЕПТИ / ИДЕИ / ТЕХНОЛОГИИ / КРАЙНИ ИЗДЕЛИЯ

С тези ядкови суровини, по ръководството на технолозите на АЛМА ЛИБРЕ и рецептурници от производители заедно с участниците в обучението ще произведем:

ВЕГАН торти, лешникови тарти, торти и мусове, фъстъчени и лешникокакаови печива и бисквити, таханови торти и здравословни флейки, марzipанови печива, флорента тарт-коснички с пухкави ядкови мушове, кестенови торти и др.



За обучението №466 / 8-9.10.2024г. 9:30-16:00ч. свободните места са само 10 и трябва да се свържете с Вашия търговец на АЛМА ЛИБРЕ за запазване на място. (Участниците в обучението, купуват продукти на стойност 400лв.)
 За дегустацията-презентация на артикули от обучението (№467 / 09.10.2024г. 15:30ч.) вход свободен.

