



Информация от

Alma Libre

23-26.2.2013

ARTOZA

Тема :

„изложение АРТОЗА в Атина; кадри на АЛМА ЛИБРЕ участват и творят заедно с технолози и мениджъри от целия свят, на щандовете на СТЕЛИОС КАНАКИС и КОДА“

Над 200 изложители от бранша на

сладкарството и хлебарството,

десетки хиляди ПРОФЕСИОНАЛИСТИ

се запознаха с международните тенденции.

Щанда на „КАНАКИС“ пред централния вход

с майстори от Франция, Германия, Италия, Белгия,

гръците от „гастрономичните центрове на КАНАКИС“,

и нашите от България :

Мирослав Рангелов и Бойко Владимиров от АЛМА ЛИБРЕ

представиха прецизно и иновационно

международните тенденции.



Гамата и разработките на щанда на КАНАКИС изненадаха гостите :

-ХЛЯБ : Ечемичния малц, сусаменото брашно и закваски в нови хлябове.

-ЗАКУСКИ : Съвременни закуски, сандвичи, снаксове и баница „куру“.

-МНОГОЛИСТНИ ТВОРЕНИЯ : Нови разнообразни многолистни разработки и кроасини.

-ПЕЧИВА : кейкове, пайове, кезе, козунаци с нови глазури, капкейкове, мъфини, уйпис, браунис, суфле и десетки други разновидности

-СЛАДКИ и СОЛЕНИ СНАКСОВЕ : Нови американски донъти, немски берлини и френски бриоз.

-ДРЕБНИ СЛАДКИ : финансие, кукис с нисък гликол.индекс, нови флоренти, кандуцини, кофи хапки с чокосилк, франдзипанки, макарони, нови бисквитки

-ПАТИСЕРИ : Над 30 нови рецепти за торти и мини-порции от френско и световно сладкарство.

-МУСОВЕ : Над 20 нови мусове-сладки в чаши.

-ТАРТИ : Над 20 нови рецепти за тарти.

-ШОКОЛАДЕРИ : Шоколадови бонбони, пралинки, шоколад барс и снаксове.

АЛМА ЛИБРЕ, ще представи към клиентите си постепенно част от новите тенденции и ще съобрази новите предложения и рецепти с нуждите на всеки отделен клиент.

Следи кратка фото изложба





Ένα βήμα μπροστά!





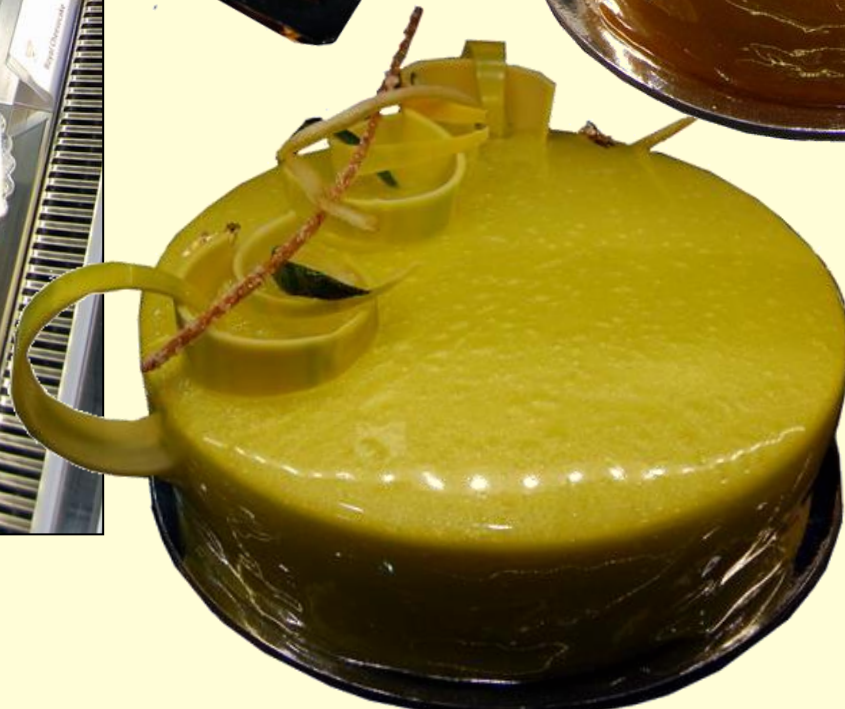
Χιλιάδες επαγγελματίες μπροστά στα νέα δημιουργήματα του „ΑΤΙΝΣΚΙΑ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ - ΚΑΝΑΚΗΣ“







Ένα βήμα μπροστά!





При печивата, **КАПКЕЙКОВЕТЕ**
СУШЕНИТЕ БОРОВИНКИ
и новите шоколадови глазури
за козунаци, кейкове и други печива **ЧОКОСИЛК**

печелиха впечатланията и наградите !



Над 30 видове и вкусове занаятчийски сладолед

FABRI
1905





Нови закуски, фокаци, кроацини, багелс, пейнирли, баници „куру“ и други снаксови впечатлиха гостите



Айсинг от БУНГЕ - САЩ / ванилия, шоколад, карамел за глазура върху мъфини кейкове и печива



Нов американски шоколадов мус.



Уйпис и америкарски торти



Над 40 видове хляб и „хлеботворения“ в щанда на ΚΑΝΑΚΙΣ впечатлиха гостите! Наградата взе, новия многозърнест ДИНГЕЛ рецепта на „ΑΤΙΝΣΚΙΑ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΧΕΝ ΚΕΝΤΡΨ“ а новите серии с течен малц и натурално сусамено брашно отварят нови пътища в хлебарството.





Кадрите на
АЛМА ЛИБРЕ
участвали са в
цялата подготовка.
Г-н Стелиос Канакис
благодари за
съвместната работа !



АРТОЗА 2013г. даде възможност на
президента на АЛМА ЛИБРЕ,
да се срещне с колеги-доставчици:

- г-н Илия Глатзуни от TORRE COOPERLAT
- г-н Никос Гациас от KONROL
- г-н Танасис Салагиянис от SUGART



Директорът на
ФАБРИ
ще подкрепи
инициативите на
АЛМА ЛИБРЕ
за сладолед през 2013г.



Президентът на АЛМА ЛИБРЕ, имаше възможност да се срещне с организаторите на АРТОЗА президента г-н Хулиадаки и издателя на браншовите списания г-н Танасис Гиалурус.



Разговорите с президента на гръцката федерация на хлебопроизводителите г-н Мусиос, и екипа от Управителния съвет на федерацията, бяха плодотворни.



Нови идеи и предложения се развиха на плодотворните срещи организирани от президента на сладкарите г-н Мариос Пападопулос.

Ние в АЛМА ЛИБРЕ, смятаме че с правилно предвидена стратегия и тактика, с упорита работа, настойтелност и непрекъснато увеличаване на качеството, БРАНШЪТ сладкарство и хлебарство ще настигне европейското ниво.

Каним всичките професионалисти сладкари и хлебари от България да участват в следващите инициативи на АЛМА ЛИБРЕ.

Енергията и идеите на АРТОЗА 2013г. е добър съветник за това!

Успех.

