



23 октомври 2012г.

**„С качествени суровини от ново поколение и използване на съвременни технологии може да достигнем желаната себестойност...“**

Това доказаха презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ Димитрис Димопулос, Бойко Владимирова и Мирослав Рангелов, представяйки еднакъв сладкиш, с различна технология в три различни рецепти с ценови нива от 0,66лв. до 1,45лв.



Еклеровите нюанси на сладки : „Обувка“, „Париврест“, „Паризиен“ и „Карпати“ комбинирани с ефирния вкус на крем ДИПЛОМАТ комбиниран с черни череша на БАКБЕЛ осигуряват много високо качество на възможно най-ниска себестойност.

**Тортата „РИЛА“ с трайност над 40 дни впечатли 30-те гости, клиенти на АЛМА ЛИБРЕ.**



Хлеботворенията с хмелово брашно ПАНДОРО представени от Мирослав Рангелов: пейнирли, фокача и пица задоволиха всички присъстващи.

„Ще се оплаква от спад на оборотите, сладкарят който не предлага непрекъснато по-различни сладки с все по-високо качество.“

С това изречение завърши презентацията гостът от Гърция Димитрис Димопулос от фирмата „Стелисос Канакис“ пожелавайки успех на всички !