

Информация за презентация №167
Презентация/посещение в „Мелници Халкидикис“
„МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ - 26/ 27 септември 2014г.



„МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИС“ - Гърция
(мелница за : 1-мека пшеница, 2- твърда пшеница,
3-царевица и 4- пълнозърнести брашна)
отвориха вратите си за 40 клиенти и кадри
на АЛМА ЛИБРЕ,
за да разкрият детайлно и без комплекси
всички тайни и процедури
за производство на високо и стабилно качество брашна
така както природата нарежда.



Изцяло роботизирано производство с последната дума на технологията
с нулев риск за човешка грешка при процедури за производство
на 120 вида брашна както традицията от хилядолетия подсказва.

**В „изследователския център на мелниците-работилница“
произведохме и представихме 30 крайни хлебни изделия и печива.**

**Генералния директор на мелницата г-н Янис Папаилиас,
Химикът/технолог Михаил Гиануцос и
Янис Лиолиос от АЛМА ЛИБРЕ,
в презентационната зала на „Мили Халкидикис“,
за два дни на 26 и 27 Септември,
отговориха на всички въпроси на гостите
изяснявайки сложни теми свързани с процедурите
за производство на висококачествени брашна,
изяснявайки всички показатели за
„хлебообразуващите способности“ на брашната
от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“.**

**Междувременно,
Майстор бейкър-хлебар Костас Папавасилиу,
технологът-хлебар Мирослав Рангелов и присъстващи
произвеждаха на място хлябове, печива и хлебтворения.**

**ЗЛАТНИТЕ БРАШНА
от твърда пшеница на МИЛИ ХАЛКИДИКИС
се оказаха лидерите на тази презентация.
Над 30 разработени жълти/златни брашна
високопротеинови, много вкусни
и с невероятно привлекателна визия
спечелиха доверието на всичките гости.**



Презентацията завърши представяйки един нов продукт,
който изненада всички гости
с вкуса, хрупкавостта и визията си.
Известната оригинална италианска
хрупкава основа тесто, СКРОЦИАРЕЛА

Scrocchiarella



Изгревът в Халкидики, всеки ден е неповторим!

Неповторим беше и изгледът към морето от презентационната зала на МИЛИ ХАЛКИДИКИС.

Вечерята на 26.9.14г. с гръцка и българска музика беше една приятна изненада в хотела пред морето, но изключително ценно беше и посещението по гръцки пекарни и сладкарници в центъра на Солун.

Ръководителите на МИЛИ ХАЛКИДИКИС и АЛМА ЛИБРЕ,

Янис Папаилиас и Янис Лиолиос поеха ангажимент за още инициативи за по-дълбоко задълбочаване към темата брашна и „хлебообразуващите им способности“, към представяне на още по-интересни идеи, рецепти и технологии.

Пожелаваме успех на всички колеги от бранша,
ДО НОВИ СРЕЦЦИ!



„БРАШНОТО : великата сила в ръцете на специалистите.“

БРАШНАТА на гръцката мелница „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ от АЛМА ЛИБРЕ са в БЪЛГАРИЯ.
„МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ под много строг контрол избират и класират зърнените суровини и в собствените си мелници напълно компютъризирано и роботизирано произвеждат над 80 вида конкретни брашна или по конкретни показатели на клиента.
В резултат на това брашната са с :
изключително стабилно, конкретно и високо качество.

Майсторството на всеки професионалист сладкар, баничар, хлебар, пицар, готвач с брашната на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ се освобождава и получава реалните си размери!
Серията на брашна от твърда пшеница, жълтите брашна, СЕМОЛИНА, за пръв път в България, откриват „златните решения“, които може да открие всеки професионалист във високо протеиновите, силните, ЖЪЛТИ брашна на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“.

Технологът на мелницата, КОСТАС ПАПАВАСИЛИУ на презентацията на АЛМА ЛИБРЕ на 27.6.2014г., представи пред повече от 50 български професионалисти възможностите на брашната от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ откривайки нови пътища в българската гастрономия.

Целия персонал на АЛМА ЛИБРЕ пожела плодотворна година, а управителят на фирмата обяви датите и темите от бъдещата програма на «АЛМА ЛИБРЕ консултантски център» като покани всички професионалисти в „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ на презентация-посещение на 27.9.2014г. в ХАЛКИДИКИ.

