



ПОКАНА за ОБУЧЕНИЕ № 414 /24-25.1.2023г.

24.1.23: 09:00ч.-17:00ч. замесване, формиране, бавна ферментация (ВАЖНА ИНФО)

25.1.23: 09:00ч.-15:00ч. формиране, декорация, печене, техники за сандвичи (ВАЖНА ИНФО)

ПОКАНА за ДЕГУСТАЦИЯ № 415 /25.1.2023г. 15:00ч.-17:00ч.

25.1.23: 15:00ч.-16:30ч. представяне на приготвени изделия, технология и нови продукти

“СЪВРЕМЕННИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ С ВИСОКИ ХРАНИТЕЛНИ СТОЙНОСТИ И МАКСИМУМ ВКУС”

Съвместно с Европейските фирми „AGRANO“ и “CODA”

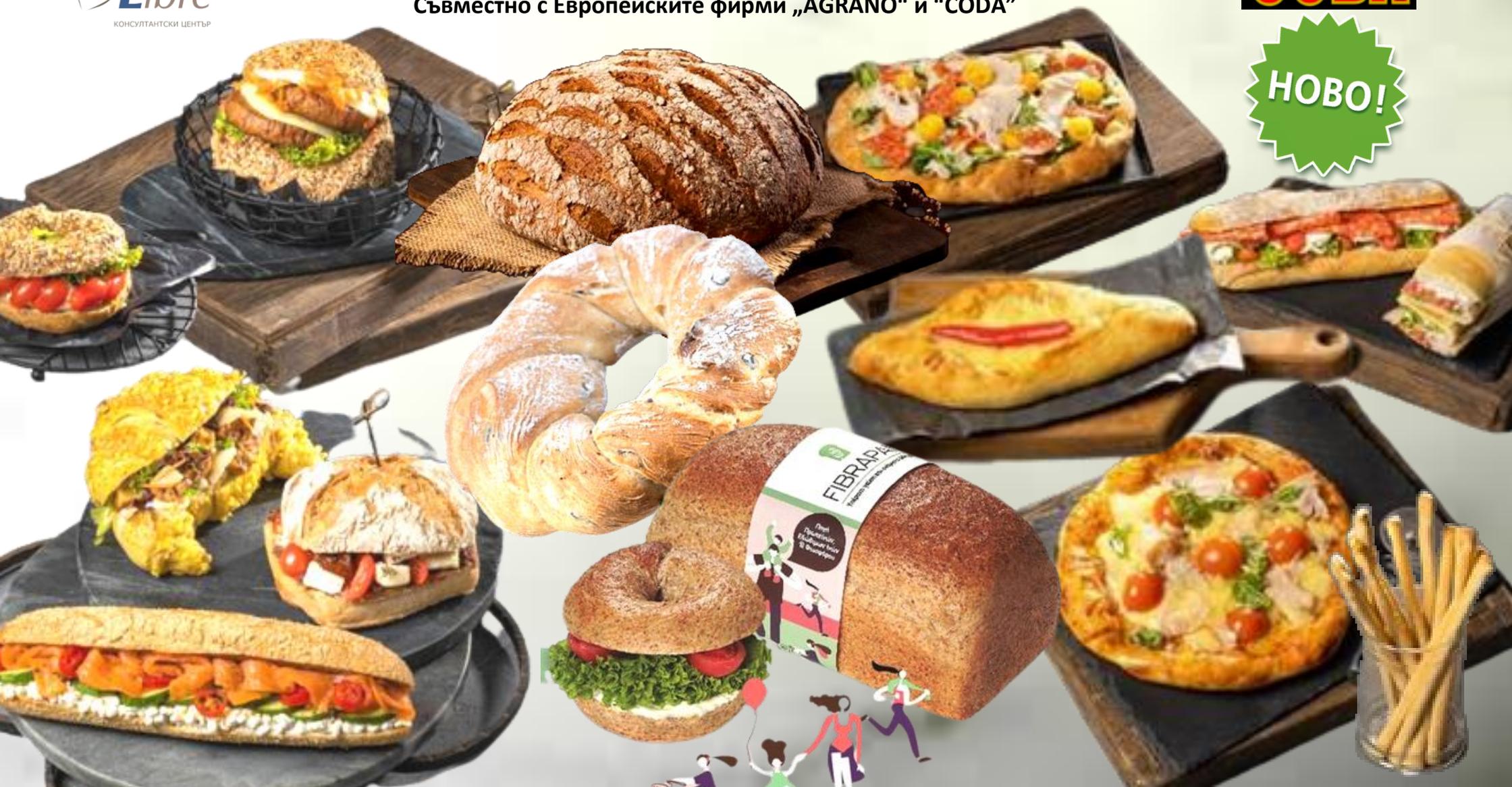


КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР

AGRANO
SUPERBREAD
SNACKS

CODA

НОВО!



ПРОГРАМА и УСЛОВИЯ за УЧАСТИЕ

ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ ОТ НОВО ПОКОЛЕНИЕ:

1. БИО МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ

100% сертифицирани БИО брашна и БИО кваси. ([инфо ТУК](#))

2. МНОГОЗЪРНЕСТ В ТАВА / ЕЛДА - ПРОСО – ДЖИНДЖИФИЛ

технология на наkisване, с малц ([инфо ТУК](#))

3. ПЪЛНОЗЪРНЕСТ РЪЖЕН САМУН / ЕЛДА - ПРОСО – ДЖИНДЖИФИЛ

технология на наkisване, с малц ([инфо ТУК](#))

4. ОВЕСЕНО-ТИКВЕН здравословен ФИБРИ ХЛЯБ

технология на БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ и наkisване. ([инфо ТУК](#))

5. Гранд вилдж гранопан СЕЛСКИ ПЛАНИНСКИ ХЛЯБ

технология на БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ, винаги топъл хляб ([инфо ТУК](#))

6. ШВЕЙЦАРСКИ хляб (вид чабата)

С 80% вода и жълто селско брашно ЛИМНОС

7. ШВЕЙЦАРСКИ БУРЛИ хляб (вид чабата)

С 85% вода и пълнозърнесто брашно КАРВЕЛИ

8. ЦАРЕВИЧЕН ЗАКВАСЕН ХЛЯБ

технология на бавна ферментация



ХЛЕБЧЕТА ЗА САНДВИЧИ (ново поколение сандвичи):

9. ШВЕЙЦАРСКИ САНДВИЧ

С 80% вода и жълто селско брашно ЛИМНОС

10. СЕЛСКИ РУСТИК ХЛЕБЧЕ ЗА САНДВИЧИ

по технология на бавна ферментация ([инфо ТУК](#))

11. МНОГОЗЪРНЕСТ ЗДРАВΟΣЛОВЕН ФИБРИ-ПАНИНИ

богат на протеини (13,4%), фибри 7,4%, 80% по-малко захари

12. МНОГОЗЪРНЕСТ ЗДРАВΟΣЛОВЕН ФИБРИ-БАГЕТИНИ

богат на протеини (13,4%), фибри 7,4%, 80% по-малко захари

13. ЦАРЕВИЧНА КИФЛА (за снaкс и сандвичи)

с царевични гранули и смес от 15 подправки „МАЙЗАНО СПЕЙС“



ХЛЕБОТВОРЕНИЯ И СНАКСОВЕ :

14. БУТЕР ЦАРЕВИЧНИ СНАКС - ЗАКУСКИ

кроацини, баници, хапки.

15. ИТАЛИАНСКИ ПРЪЧИЦИ (Italian bread sticks)

по технология на чабатобразно кисело тесто

16. ЛАВАШ ХЛЯБ-ПЪРЛЕНКА

чабатобразна основа за много апликации

17. ПИНСА –PINSA / ИТАЛИАНСКА ПЪРЛЕНКА

чабатобразна основа за ПИЦИ-ПИНСА

18. ФОКАЧА ПЪРЛЕНКА

чабатобразна основа за фокача-снaкс апликации



УСЛОВИЯ ЗА УЧАСТИЕ :

ПРЕЗЕНТАЦИЯ- ДЕГУСТАЦИЯ № 415, 25.01.23г., 15:00ч.-17:00ч. ВХОД СВОБОДЕН ЗА ПРОФЕСИОНАЛИСТИ (запазете места)

За одобрени изделия от дегустатори, АЛМА ЛИБРЕ осигурява технолог по места за производство и обучение на персонал.

ОБУЧЕНИЕ В „АЛМА ЛИБРЕ ЦЕНТЪР“ № 414, 24-25.01.23г. 09:00ч.-17:00ч. (до 10 участници), купуване на суровини над 500лв. (запазете места)

НА ЖИВО, ДИГИТАЛНО, МОЖЕ ДА ВИДИТЕ ПРЕЗЕНТАЦИЯТА №415 като натиснете върху един от тези линковете на 25.1.23г., 15:00ч.:

<https://youtu.be/NFtIVXGxTm4>

<https://www.facebook.com/almalibre.prof>

<https://us06web.zoom.us/j/88001793989?pwd=SnhCZHk0RmpOQ2twNEY1VWFpRkQzZz09>

ЗА ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ, на телефони: 0878 444715, 0878 690025, 0878710797, 0878104998, 0878338249, 0878 257904

АНКЕТА № 415 / 25.1.2023г.

ИМЕ:

ТЕЛ.:

ФИРМА:

E-MAIL:

След дегустация на всеки от следващите артикули, пишете оценка от 1 до 10 за визия (колона I) и за вкус (колона II). В колона III с ДА или НЕ отбележете дали желаете този артикул да го произвеждате и продавате във Вашия обект.

		I	II	III
	ОПИСАНИЕ/ИМЕ НА ИЗДЕЛИЕ	Оценка от 1 до 10 за визия	Оценка от 1 до 10 за вкус	Желая производство ДА / НЕ
1	БИО МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ			
2	МНОГОЗЪРНЕСТ В ТАВА елда - ПРОСО – джинджифил			
3	МНОГОЗЪРНЕСТ РЪЖЕН САМУН елда - ПРОСО – джинджифил			
4	ОВЕСЕНО-ТИКВЕН здравословен ФИБРИ ХЛЯБ			
5	СЕЛСКИ ПЛАНИНСКИ ХЛЯБ - Гранд виладж гранопан			
6	ШВЕЙЦАРСКИ хляб (вид чабата)			
7	ШВЕЙЦАРСКИ БУРЛИ хляб (вид чабата)			
8	ЦАРЕВИЧЕН ЗАКВАСЕН ХЛЯБ			
9	ШВЕЙЦАРСКИ САНДВИЧИ			
10	СЕЛСКИ РУСТИК ХЛЕБЧЕ ЗА САНДВИЧИ			
11	МНОГОЗЪРНЕСТ ФИБРИ-ПАНИНИ			
12	МНОГОЗЪРНЕСТ ФИБРИ-БАГЕТИНИ			
13	ЦАРЕВИЧЕН СНАКС-КРОАСАН (за снакс и сандвичи)			
14	БУТЕР ЦАРЕВИЧНИ СНАКСОВЕ - ЗАКУСКИ			
15	ИТАЛИАНСКИ ПРЪЧИЦИ (Italian bread sticks)			
16	ЛАВАШ ЦАРЕВИЧНА ПЪРЛЕНКА			
17	ПИНСА ПЪРЛЕНКА			
18	ФОКАЧА ПЪРЛЕНКА			

ЗАБЕЛЕЖКА:

.....

ЖЕЛАЯ АЛМА ЛИБРЕ ДА ПРЕДСТАВИ:

.....



**ФОРМУЛЯР за заявка на продукти
за производство на изделия от дегустация № 415**

