



ΠΟΚΑΝΑ



24 ЮНИ 2015г., 10.00ч. /презентация №190

ЗА ТЪРСЕЩИ СЛАДКАРНИЦИ, ХОРЕКА ОБЕКТИ и сладкопекарни – ЗА ТЪРСЕЩИ ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.

Белгийския шоколадIER Пол Пуке, главен сладкар в „Академията CACAO BARRY”

гостува в АЛМА ЛИБРЕ консултантски център, за да представи за пръв път в България

първия шоколад от „заквасени” какаови зърна по иноваторския метод Q-fermentation,

открита и използвана от BARRY CALLEBAUT manufacturing France за кувертюрите на КАКАО БЕРИ



Методът на BARRY CALLEBAUT Q-ферментация се основава на натурална закваска от подобрани природни дрожди, които ферментират какаовите зърна под бананови листа придавайки на какаовите зърна изключителен вкус и аромати.

С кувертюрът ЕКСЕЛАНСЕ на КАКАО БЕРИ, произведен вече по метода на Q-ферментация, пълен с натурални аромати и вкусове ще работи белгийския шоколадIER Пол Пуке



ЗА ПЪРВИ ПЪТ В БЪЛГАРИЯ : КУВЕРТЮР ЕКСЕЛАНС КАКАО БЕРИ от БЕРИ КАЛЕБО, ОТ „ЗАКВАСЕНИ” КАКАОВИ ЗЪРНА.

Историята на шоколада е сравнително кратка, тъй като само преди 200 години започва да се произвежда и се разпространява масово. Световната фирма BARRY CALLEBAUT manufacturing France основани на пълно на природните възможности, традицията и науката, за първи път представя революционния и иноваторския метод Q-FERMANTATION / кю-ферментация.

Масовия метод за обработване на какаовите зърна:

След като се наберат плодовете на какаото, се отварят плодовете и зърната ги оставят за няколко дни на сянка покрити с листа. Серии от дрожди се развиват и до няколко дни се получава ферментация, която придава вкус и аромати на какаовите зърна. От така ферментирания зърна се произвеждат днес всички кувертюри и шоколади по света.

Революционния метод Q-FERMANTATION / кю-ферментация за обработване на какаовите зърна:

КАКАО БЕРИ, след 10г. изследвания, проби и проучвания, развива традиционния метод за ферментация на какаовите зърна като :

Отдели от природата благоприятните и качествените дрожди и отстрани неблагоприятните дрожди, които развиват лоши и странични миризми и реакции. Отделянето на „лошите” дрожди и естественото умножаване на

оформят **природен еликсир**, който играе ролята на „натурална закваска” за какаовите зърна. КАКАО БЕРИ в природни дървени устройства , „натурални втесватели”, в условия на плантациите, поставят какаовите зърна заедно с „натуралната закваска” и ги покриват с бананови листа.

След третия ден, какаовите зърна започват да миришат на какао **благодарение на „натуралния втесвател КАКАО БЕРИ”**.

Агрономите отварят „натуралния втесвател” миришат, проверяват, забъркват, обръщат банановите листа и затварят отново за още 24 часа.

Плътноста на банановите листа, влагата и температурата която се развива в „натуралните втесватели КАКАО БЕРИ”, са идеалните природни условия, за да се задейства „натуралната закваска на КАКАО БЕРИ и да се получи ферментация с изненадващи резултати :

-Изключително чисти зърна, без странични дефекти или неприятни миризми.

-Развиват се природни, силни и уравновесени аромати,

-Явяват се неповторими вкусови качества.

Безспорно, основата е самото високо качество на суровината от какаови зърна, които се развиват напълно в идеални природни условия осигурени от агрономите на КАКАО БЕРИ. Висококачествените какаови зърна от КАКАО БЕРИ, обработени по Q-ферментация, по технология на „бавна почивка” почиват и се аерират под слънцето за три дни. Зърната на КАКАО БЕРИ като че ли се изпичат под слънцето, получават кехлибарен природен цвят.

Какаовата суровина е готова, за да се обработи в завода. От тези зърна се получава новия кувертюр ЕКСЕЛАНС Q-FERMANTATION.

Повече информация : www.purityfromnature.com



АЛМА ЛИБРЕ, за първи път представя апликации с кувертюр ЕКСЕЛАНС Q-FERMENTATION и на презентацията № 190 ще обяви силен промоционален период с големи отстъпки за клиентите на АЛМА ЛИБРЕ.



ОБУЧЕНИЕТО НА ПРОФЕСИОНАЛИСТИТЕ НЕ СПИРА НИКОГА!

ПРАВИЛНОТО ИЗПОЛЗВАНЕ НА СУРОВИНИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ, ТЪРСЕНЕТО И НОВИТЕ ИДЕИ СА БЕЗКРАЙНИ! ТЕ ВДИГАТ ОБОРОТА! СМЕЛОТО ПРЕДЛАГАНЕ НА ОГРОМНА ГАМА ИНОВАЦИОННИТЕ ПРОДУКТИ НА АЛМА ЛИБРЕ, С ЦЕЛ НАСЛАДА Е ОСНОВАТА НА УСПЕХА! ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИТЕ СУРОВИНИ НА АЛМА ЛИБРЕ КРИЯТ ОГРОМНА ДИНАМИКА!

ТАЗИ ДИНАМИКА СЕ ОСВОБОЖДАВА БЕЗКРАЙНО С НОВИТЕ ТЕХНОЛОГИИ И АПЛИКАЦИИ КОИТО ПРЕДСТАВЯМЕ НЕПРЕКЪСНАТО. РАЗЛИЧИЕТО, ИНОВАЦИЯТА, РЕАЛНО ВЪРХОВНОТО БЕЗКОМПРОМИСНО КАЧЕСТВО, СЪЗДАВАТ ПОСТОЯННА И ВЕРНА КЛИЕНТЕЛА!

След пет години (2010-2015г.) дълбоко професионално навлизане в същността на висококачествените суровини, които АЛМА ЛИБРЕ избра и предлага, след повече от 180 презентации/обучения/семинари и над 40 гостувания на световно известни презентатори, мастър шефове от целия свят, след представяне на над 3000 рецепти/апликации, основа за да развие вдъхновението си всеки професионалист, „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“, ПОДНОВЕН, с НОВА ТЕХНИКА и ВЪЗМОЖНОСТИ, НОВИ ИДЕИ, НОВИ ПРОДУКТИ и НОВИ ПРОЕКТИ, започва втори период за ПРОФЕСИОНАЛЕН СКОК, за професионално действие и развитие в областта на ХОРЕКА (сладкарство/хлебопроизводство/готварство/барманство/кетеринг), продиктувани от съвременните нужди на българския пазар. Каним всички професионалисти от бранша да присъстват на АЛМА ЛИБРЕ презентации, да се вдъхновят от възможностите на АЛМА ЛИБРЕ суровините, и заедно с нашите консултанти да дадат отговор на конкретните си производителни или маркетингови въпроси или проблеми, да вдигнем заедно качеството и оборота, да създадем заедно индивидуални и иноваторски крайни продукти както ги виждате Вие, както сте ги виждали в чужбина, както биха искали да им се предложат Вашите клиенти.

Местата са ограничени, молим да се обадите предварително за осигуряване на места.

Регистрация пет дни преди датата на презентацията : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026

Условия :

-Презентация/дегустация/оценка на суровини и крайни изделия / от 10ч. до 12ч./ - свободен вход за професионалисти от бранша.

-Семинар/обучение/практика със суровините, съвременни апликации / от 13ч. до 16ч./

Всеки участник, който решава да присъства на обучението-практика / от 13ч. до 16ч./ ще трябва да закупи съответни суровини на стойност 200лв.

Целта е със закупените суровини или мострени комплекти от суровини, всеки професионалист да опита в собствени условия предложените идеи и апликации и да открие възможностите и качествения диапазон на СУРОВИНИ НА АЛМА ЛИБРЕ. Представените апликации и рецепти със суровините на АЛМА ЛИБРЕ, във втората част на презентацията може да бъде отлична основа, за да развие всеки професионалист сам или заедно с технолозите на АЛМА ЛИБРЕ индивидуални рецепти или иноваторски крайни продукти, които ще го различат на пазара.

