

## АЛМА ЛИБРЕ в ИЗЛОЖЕНИЕТО за ХЛЕБАРИ и СЛАДКАРИ АРТОЗА В АТИНА 3-6.3.2023г.

За колеги които не успяха да посетят изложението,

АЛМА ЛИБРЕ приготви специална визуална разходка из витрините и щандовете на КАНАКИС и КОДА, за да се вдъхновите от прикачените изделия и реализираме заедно Вашите предпочитания:

-За кратко видео от изложението, натиснете [ТУК](#).

-Каталог 1: СЛАДКАРСТВО / за да видите всичките изделия, натиснете [ТУК](#)

-Каталог 2: ХЛЕБАРСТВО / за да видите всичките изделия, натиснете [ТУК](#)

-Каталог 3: СЛАДКИ ПЕЧИВА / за да видите всичките изделия, натиснете [ТУК](#)

-Каталог 4: ЗАКУСКИ / за да видите всичките изделия, натиснете [ТУК](#)

-Каталог 5: СЛАДОЛЕД/ за да видите всичките изделия, натиснете [ТУК](#)

Ако желаете повече информация, презентация или дегустация на изделията представени в АРТОЗА, отбележете в приложените каталози и информирайте търговците на АЛМА ЛИБРЕ

# Alma Libre



*Ένα βήμα μπροστά!*



Alma  
Libre

ПОКАНА



ПРЕДЛОЖЕНИЯ **ФАБРИ** 2023 година

ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ №430-431  
СОЛУН-ГЪРЦИЯ

Петък 28.4.2023г. 13.00ч.- 19.00ч.  
Събота 29.4.2023г. 10:00ч. – 13:00ч.

ТЕМИ :

**ЗАНАЯТЧИЙСКИ ИТАЛИАНСКИ СЛАДОЛЕД**  
**НОВИ РЕЦЕПТИ ОТ „КОЛЕКЦИЯ ФАБРИ 2023г“.**

Презентатор: Пейстри-шеф Жорж Костиучук  
по ръководство на  
Амбасадор на ФАБРИ, джелатиер-шеф Франко Тосо

В продължение на представяне  
на новите продукти и идеи на

**ФАБРИ**  
1905

в изложението **sigep** и **ARTOZA 2023**  
**АЛМА ЛИБРЕ** съвместно с  
**„ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР –**  
**КАНАКИС“**

Каним Ви за да произведем заедно  
да дегустираме и да оценим:  
Занаятчийски сладолед,  
семифредо,  
яйчен сладолед,  
топъл сладолед,  
парфе,  
сладоледени торти,  
мини сладоледки.  
Ще дегустираме над 30 нови рецепти:  
кефир, самали, нона, кроасан, кюнефе,  
галактобуреко, гараж, трилогия и др.

## ПРОГРАМА

- 28.4.23г. 7:30ч. заминаване от София
- 28.4.23г. 12:30ч. пристигане в „център Канакис“
- 28.4.23г. 13:00-19:30ч. Семинар-презентация-дегустация
- 28.4.23г. 21:00-22:00 вечеря и разговор в ресторанта на хотела
- 29.4.23г. 8:30-9:30ч. закуска в хотела
- 29.4.23г. 10:00ч. семинар “ice cream marketing”, М.Калиадасис
- 29.4.23г. 11-00-13:30ч. сладоледени сладкиши БЕЗ МАШИНА
- 29.4.23г. 14:00 Посещение в специализирания склад за  
сладкарски консумативи [www.voutiadis.gr](http://www.voutiadis.gr)
- 29.4.23г. 15:30-17:30ч. свободно време
- 29.4.23г. 17:30ч. заминаване на автобуса от центъра на Солун.  
Информация и условия за участие , в края на тази покана.

Натиснете [ТУК](#) за видеопрезентация „семинар ФАБРИ“ от Атина

Натиснете [ТУК](#) за видеопрезентация от АЛМА ЛИБРЕ „сладолед ФАБРИ 2023г.“

Натиснете [ТУК](#) за продукти и рецепти 2023г. на ФАБРИ



## ОТВОРЕТЕ КАТАЛОЗИТЕ ФАБРИ КОИТО СЛЕДВАТ

Присъстващите ще получат нови рецептурници и проспектуси ФАБРИ, нови технологии и идеи за сладолед и сладкиши.

Натиснете върху линковете за да отворите и видите няколко от предложенията ФАБРИ.

(изберете вкусове и рецепти от предложенията на ФАБРИ и уведомете вашия търговец на АЛМА ЛИБРЕ десет дена преди презентацията с Солун за да включим в програмата и вашите предпочитания)

	Няколко от продуктите които ще оценим	Оценка 1-10
	<b>СЛАДОЛЕД и СЛАДОЛЕД ПАРФЕ</b>	
1	БАЗА сладолед с НЕВЕПАН 50С	
2	БАЗА сладолед с ОЛАНДЕЗЕ 50С <b>НОВО</b>	
3	Сладолед „ГРАНД ШОКОЛАДО“ <b>НОВО</b>	
4	Сладолед АМАРЕНА със СИМПЛЕ АМАРЕНА	
5	Сладолед АВОКАДО със СИМПЛЕ АВОКАДО <b>НОВО</b>	
6	Сладолед АЛОЕ със СИМПЛЕ АЛОЕ <b>НОВО</b>	
7	Сладолед ЙОГОГРЕКО със СИМПЛЕ <b>НОВО</b>	
8	Сладолед „ГАЛАКТОБУРЕКО НОНА“ <b>НОВО</b>	
9	Сладолед „БРАУНИ НОНА“ <b>НОВО</b>	
10	Сладолед „ЧИЗКАИК НОНА“ <b>НОВО</b>	
11	Сладолед „ЯБЪЛКОВ ПАЙ“ <b>НОВО</b>	
12	Сладолед „БЪЗ-ДЖИНДЖИФИЛ“ <b>НОВО</b>	
13	Сладолед „МЛЕЧЕН СОЛЕН КАРАМЕЛ“ <b>НОВО</b>	
14	Сладолед „КЕФИР-амарена лайт“ <b>НОВО</b>	
15	Сладолед „СМАЛИ“ <b>НОВО</b>	
16	Сладолед „СТРАЦИАТЕЛА МЕНТА“ <b>НОВО</b>	
17	Сладолед със стевия „НЕВИА“	
18	Сладолед „ФЪСТЪК“	
19	Сладолед „БИШКОТИ КУКИС“ <b>НОВО</b>	
20	Сладолед „НУТИ КЛАСИК“ лешников	
21	Сладолед „НУТИ НЕРО КРЕМИНО“ <b>НОВО</b>	
22	Сладолед „НУТИ БАНОФИ“ <b>НОВО</b>	
23	Сладолед „БОМ БОН“ <b>НОВО</b>	
24	Сладолед „КИНДЕР БУЕНО“ <b>НОВО</b>	
25	Сладолед „ЯГОДА“ със СИМПЛЕ <b>НОВО</b>	
26	Сладолед „ЛИЛА“ (ягода –млечен шоколад) <b>НОВО</b>	
27	Сладолед „ЕКСТРА ДАРК ШОКОЛАД“ <b>НОВО</b>	
28	Сладолед „КАПУЧИНО“	
29	Сладолед „МАНГО“ със СИМПЛЕ МАНГО <b>НОВО</b>	
30	Сладолед „ЛИМОНЧЕЛО“ със СИМПЛЕ <b>НОВО</b>	
31	Сладолед „МАНДАРИНА“ със СИМПЛЕ <b>НОВО</b>	
32	ПАРФЕ сладолед КРЕМ <b>НОВА ТЕХНОЛОГИЯ</b>	
33	ПАРФЕ сладолед ШОКОЛАД <b>НОВА ТЕХНОЛОГИЯ</b>	
34	ПАРФЕ сладолед ЙОГУРТ <b>НОВА ТЕХНОЛОГИЯ</b>	

за рецепти и идеи ФАБ, ооттворете каталозите



натиснете [ТУК](#)  
за да отворите този каталог



натиснете [ТУК](#)  
за да отворите този каталог



натиснете [ТУК](#)  
за да отворите този каталог



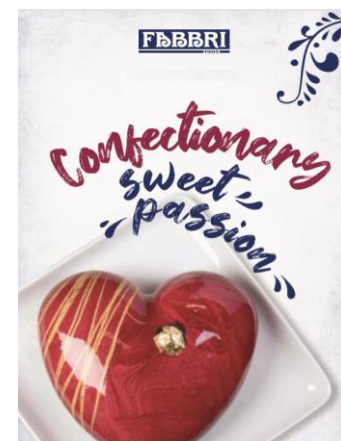
натиснете [ТУК](#)  
за да отворите този каталог



натиснете [ТУК](#)  
за да отворите този каталог



натиснете [ТУК](#)  
за да отворите този каталог



натиснете [ТУК](#)  
за да отворите този каталог

За участниците се осигурява :

- нощувка в хотел близо до базата, закуска, лек обяд и вечеря в хотела.
- подробни рецептурници-книги за артикулите които ще се представят както и специални подготвителни филми като материал.
- Превоз до всичките дестинации

Всеки участник заплаща 350лв без ДДС за цялата програма (единична стая в хотела) или 310лв без ДДС на човек за стая с две легла в хотела.

За участници които няма да ползват автобуса цената се намалява 70лв.на човек.

За колеги който няма да ползват транспорт и хотел, участието в програмата е бесплатно.

**МЕСТАТА СА ОГРАНИЧЕНИ и ще се запази ред на записване докато има свободни места.**

**ЗАПАЗВАТЕ ПРЕДВАРИТЕЛНО МЕСТА** като се заплати 50% от стойността на програмата.

Обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ:

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797. Технолози:  
тел.0878984887, 0878257904

Презентацията ще се проведе в базата на СТЕЛИОС КАНАКИС „Солунски гастрономичен център“:

Sindos Industrial Area, Zone C, P.O. Box 1055, 57022 Thessaloniki, Greece

<https://www.google.gr/maps/place/%CE%9A%CE%B1%CE%BD%CE%AC%CE%BA%CE%B7%CF%82/@40.6796882,22.7747886,15z/data=!4m5!3m4!1s0x0:0x6685bdb6fd89ab43!8m2!3d40.6853938!4d22.7806439?hl=el>

Колеги които решат да дойдат самостоятелно, отделно от групата, ще трябва предварително да се ориентират и да се подготвят за намиране на адресите защото в солунската индустриална зона е трудна ориентацията и от страна на АЛМА ЛИБРЕ няма да има възможност за съответна помощ.

Ще нощуваме и вечеряме в ХОТЕЛ Assembly Hotel (адрес: **17th km Thessalonikis – Edessis**)

<https://www.google.com/maps/place/Assembly+Hotel/@40.710826,22.7581083,17z/data=!4m18!1m9!3m8!1s0x14a8258064798485:0x3409ddca8ac35277!2sAssembly+Hotel!5m2!4m1!1i2!8m2!3d40.710822!4d22.760297!3m7!1s0x14a8258064798485:0x3409ddca8ac35277!5m2!4m1!1i2!8m2!3d40.710822!4d22.760297>

192601	Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ 1500гр.
--------	-------------------------------



НОВИЯ ДЕЛИПЕЙСТ НА ФАБРИ „NONNA RACHELE” (баба Рачеле) представлява сладкарска паста, делипейст, който дава натурални аромати на масло, яйца, брашно и захар. Идеално балансиран продукт, на вкус и аромат, способен да предизвика традиционни сладкарски асоциации на домашната аура, мириса и уюта от прегръдката на баба, когато ни е черпила с току-що приготвени домашни сладки и лакомии.

Делипейст „NONNA RACHELE” (баба Рачеле) използван в производството на занаятчийския сладолед, открива нови вкусови тенденции в сладоледената гама, събуждайки вкусови спомени, скрити в паметта на всеки съвременен потребител.

Делипейст „NONNA RACHELE” (баба Рачеле) е иноваторски сладкарски продукт, подходящ овкусител за всеки вид сладкарски кремове, глазури или друго. Използва се както всеки делипейст на ФАБРИ



