

20 МАЙ 2016г., 13.30ч. /презентация №222

Alma
Libre

ЛОКАНА



СПЕЦИАЛНИ ХЛЯБОВЕ

РЕЦЕПТИ / АПЛИКАЦИИ / ДЕГУСТАЦИЯ

ПРОЕКТИ АЛМА ЛИБРЕ :	ще представим РЕЦЕПТИ	по ТЕХНОЛОГИЯ	с „АЛМА ЛИБРЕ СУРОВИНИ“
ОРИГИНАЛНА ФРЕНСКА БАГЕТА - златна	ЛАПЕТРИШЕ френска багета	ЛАПЕТРИШЕ –бавна ферментация -брашно ЛИМНОС	Лапетрише КОМПЛИТ -брашно ЛИМНОС
ФРЕНСКИ ЦЕЛСКИ ХЛЯБ - златен	ЛАПЕТРИШЕ френска багета	ЛАПЕТРИШЕ –бавна ферментация -брашно ЛИМНОС	Лапетрише КОМПЛИТ -брашно ЛИМНОС
ЗЛАТНИ ХЛЯБОВЕ	ЦАРЕВИЧЕН	Директен способ - ПАНОМАИЗ КОМПЛИТ	семола ХАЛКИДИКИС/ ПАНОМАИЗ КОМПЛИТ
МНОГОЗЪРНЕСТИ ХЛЯБОВЕ	„ЗДРАВЕ И ЗЪРНА“ : многозърнест	Бавна ферментация/префермент/натурален малц	многозърнест КОМПЛИТ/ семола ХАЛКИДИКИС/ малц
СПЕЦИАЛНИ ХЛЯБОВЕ	„ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ : ДИНГЕЛ	ДИНГЕЛ закваска/ябълкови фибри	100% ДИНГЕЛ брашна с различна кокометрия КОМПЛИТ
СПЕЦИАЛНИ ХЛЯБОВЕ	„ЗДРАВЕ И ФИНЕС“ гликоличен индекс 54	Нисък гликоличен индекс– LGI / 54 сертифициран	50% БАКЕЛС специално брашно / осигуряващ 54 ГИ.
СПЕЦИАЛНИ ХЛЯБОВЕ	„ХЛЯБ С ЧИА“	Директен способ - ЧИА КОМПЛИТ	
ХЛЕБОТВОРЕНИЯ и БИСКВИТКИ	НОВИ ГРИЗИНИ ОТ АЛМА ЛБРЕ	Бяло българско вино и КАНОЛА	брашна КОМПЛИТ и МИЛИ ХАЛКИДИКИС
БЕЙКОФ ХЛЯБОВЕ	ДЕГУСТАЦИЯ НА НАД 15 НОВИ РЕЦЕПТИ	БЕЙКОФ ХЛЯБОВЕ	

През последните пет години се потвърди тезата, че съвременните български потребители търсят : **ПРЕСЕН – ТОПЪЛ – ЗДРАВΟΣЛОВЕН ХЛЯБ.**

Факт е, че всички хлябове като се приготвят с качествени суровини и в добри условия са здравословни! Също е факт, че всяко брашно : ръжено, пълнозърнесто, жълто (дурум), многозърнесто, дингел и др. имат особени и по-конкретни здравословни характеристики за съвременните потребители.

Вече масово : ПОТРЕБИТЕЛИТЕ НА ХЛЯБА ПИТАТ.

Това не е просто любопитство, а е откровен интерес за здравословно хранене, особено в сегашния индустриален, урбанизиран начин на живот, далече от природата.

АЛМА ЛИБРЕ освен рецепти, суровини и технологии, разработи и ще ви представи брошурки които отговарят на тези въпроси. Тези брошурки са отпечатани, за да се раздават към крайните потребители, с цел да отговорим ясно и конкретно на най-честите въпроси които възникват подпомагайки продавачите да обясняват и продават по-ефикасно, по-плодотворно.

ВХОД СВОБОДЕН

Местата са ограничени, молим да се обадите предварително за осигуряване на места.
Регистрация пет дни преди датата на презентацията : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026



***Местата са ограничени, молим да се обадите предварително за осигуряване на места.
Регистрация пет дни преди датата на презентацията : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026***