



**FABRI**  
1905

РЕПОРТ № 430-431 / СОЛУН 28-29.4.23г.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ

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



Alma  
Libre



‘Eva beta mproota!’

На 28 и 29 април 2023г. производители на занаятчийски сладолед-желатиери от цяла България се събрахме в „Солунския гастрономичен център-КАНАКИС“ и под ръководството на пейстри-шефове Жорж Костиучук и Антонис Газакис произведохме на живо десет разновидности сладолед и сладоледени торти. Дегустирахме и оценихме 29 вида сладолед и сладоледени сладкиши. Натиснете [ТУК](#) за резултати от анкетите. Лекцията на специалиста по маркетинг Макис Калиадасис на тема „съвременни пазарни насоки за сладоледа“ отвори други пространства в бизнес съзнанията на присъстващите.

Следва, мини фото-репортаж от презентацията и обобщени резултати от попълнените анкети по време на дегустацията на 32 вида сладоледи от присъстващите.



**Петък 28.4.23г., 13:00ч. пристигане в „Солунския гастрономичен център-КАНАКИС“  
кафе и snacks за добре дошли, представяне на програмата.**



**Пейстри-шеф/джелатиер Жорж Костиучук, представя новата тенденция в занаятчийското сладкарство  
„ICE CREAM PATISSERIE“ / „СЛАДОЛЕДЕНО СЛАДКАРСТВО“\***



**НОВА ТЕНДЕНЦИЯ  
СЛАДОЛЕДЕНО СЛАДКАРСТВО  
ice cream patisserie**

**\* „ICE CREAM PATISSERIE“ / „СЛАДОЛЕДЕНО СЛАДКАРСТВО“ :**

**Сладкарски кремове, хрупкави основи, шоколадови и плодови етажи, специално подготвени за минусови температури, се вкарват като блок в центъра на канта (кат сандвич) с етажи занаятчийски сладолед от горе и долу, специално подготвени по технология на ФАБРИ, подходящи за всяка вкусова комбинация.**

**В дегустационната зала на „Солунския гастрономичен център КАНАКИС“  
представихме и анализирахме всеки от 38 видове сладоледи представени във витрините,  
дегустирахме и оценихме 29 вида от тях. Натиснете [ТУК](#) за обобщени резултати от попълнените анкети.**





**28.4.23г.**  
**Дегустирахме**  
**и оценихме**  
**29 вида сладоледи**  
**и нови артикули от**  
**„СЛАДОЛЕДНО**  
**СЛАДКАРСТВО**  
**Натиснете [ТУК](#) за**  
**обобщени резултати от**  
**попълнените анкети.**

**В събота 29.4.23г., под ръководството на пейстри-шеф Антонис Газакис  
произведохме сладоледени торти по новата технология на ФАБРИ  
„интергратиори кон фибри“\* без необходимост от сладоледена машина**



**НОВО  
сладоледени изделия  
БЕЗ машина**



**\* „интергратиори кон фибри“ (натурални фибри от грах, моркови и ябълки + фруктоза и гликоза),  
без необходимост от сладоледена машина.**

**ФИБРИТЕ, заключват течностите в специално подготвени за замразяване рецепти  
за сладкарски мусове и ги превръщат в КРЕМ/МУС СЛАДОЛЕД за сладоледки и сладоледени торти.**

**Лекцията на специалиста по маркетинг Макс Калиадасис на тема „съвременни пазарни насоки за сладоледа“ отвори други пространства в бизнес съзнанията на присъстващите отговаряйки на въпроси като:**

- Защо „джелато италиано“?**
- кои са предпочитаните структури и вкусове за сладоледи на Балканите?**
- Какво трябва да правим, за да развием сладоледа в целогодишен предпочитан сладкиш за България?**
- Продажба на занаятчийски опакован сладолед за къщи, каква структура трябва да има и защо?**
- Сладоледите-сладкиши по технология на „ICE CREAM PATISSERIE“ е голямо предимство спрямо индустриалния сладолед, защо?**
  - как да вдигнем оборота от продажбите на занаятчийски сладолед?**

**Макс Калиадасис, отговори на всички въпроси и пожела УСПЕХИ за сезона 2023г.**



**Обобщени средни резултати от оценките на 24 анкетирани професионалисти  
производители на занаятчийски сладолед ,след дегустиране на 29 вида сладолед  
произведени на 27.4.2023г. (един ден преди дегустацията)**

	Няколко от продуктите които ще оценим	Средна оценка от 1-10
	<b><u>СЛАДОЛЕД и СЛАДОЛЕД ПАРФЕ</u></b>	
1	СНАКОЛОСО АМАРЕНА НЪТС <b>НОВО</b>	8,75
2	СНАКОЛОСО СПЕКУЛОС <b>НОВО</b>	9,31
3	СУФЛЕ ШОКОЛАД <b>НОВО</b>	9,37
4	БРЮЛЕ МАСТИХА <b>НОВО</b>	9,06
5	КРЕП СУЗЕТ <b>НОВО</b>	<b>9,56</b>
6	БАЗА сладолед с НЕВЕПАН 50С	9,88
7	БАЗА сладолед с ИДЕА 100СF <b>НОВО</b>	9,87
8	Сладолед „ГАЛАКТОБУРЕКО НОНА“ <b>НОВО</b>	<b>9,94</b>
9	Сладолед “КРЕМ КАТАЛАНА“ <b>НОВО</b>	9,50
10	Сладолед „КЕФИР“ <b>НОВО</b>	9,31
11	Сладолед „ДОНДУРМА САЛЕП“ <b>НОВО</b>	7,62
12	Сладолед „КРАНЧ ПИНЪТС“ / фъстък <b>НОВО</b>	8,60
13	Сладолед „НЮ ЙОРК ЧИЗКЕИК“ <b>НОВО</b>	9,44
14	Сладолед „КАПУЧИНО“ <b>НОВО</b>	9,69
15	Сладолед „ШАМ ФЪСТЪК“ <b>НОВО</b>	9,06
16	Сладолед „ЛЕШНИК-ДЖАНДУЯ“ <b>НОВО</b>	9,16

	Няколко от продуктите които ще оценим	Средна оценка от 1-10
	<b><u>СЛАДОЛЕД и СЛАДОЛЕД ПАРФЕ</u></b>	
17	Сладолед „БИШКОТИ“ <b>НОВО</b>	9,73
18	Сладолед „СОЛЕН КАРАМЕЛ“ <b>НОВО</b>	9,31
19	Сладолед „ДАРК ШОКОЛАД“ <b>НОВО</b>	9,80
20	Сладолед „НОЦИОЛА ПРАЛИ“ <b>НОВО</b>	9,47
21	Сладолед „САХЕР КРЕМИНО“ <b>НОВО</b>	8,12
22	Сладолед „СТРАЦИАТЕЛА - МЛЕЧЕН“ <b>НОВО</b>	9,85
23	Сладолед „ЙОГУРТ“ <b>НОВО</b>	9,14
24	Сладолед „НЕВИЯ – без захар“ <b>НОВО</b>	9,60
25	Сладолед „НЕВИЯ НОЧИОЛА без захар“ <b>НОВО</b>	9,62
26	Сладолед „ЯГОДА ЙОГУРТ“ <b>НОВО</b>	9,60
27	Сладолед „МАНГО - МАСКАРОНЕ“ <b>НОВО</b>	9,62
28	Сладолед „МАСТИХАРЕНА“ <b>НОВО</b>	8,94
29	Сладолед „ЛИМОНЧЕЛО“ <b>НОВО</b>	8,93
30	Сладолед „МАНДАРИНЕЛО“ <b>НОВО</b>	8,90
	СРЕДНА ОЦЕНКА НА ВСИЧКИТЕ	<b>9,28</b>

**Двадесет и четирима професионалисти дегустатори които оцениха внимателно и професионално двадесет и девет сладоледи и сладоледени сладкиши по технология на „ICE CREAM PATISSERIE“  
и по технология на „интергратиори кон фибри“  
оцениха цялата представена гама със средна оценка 9,27единици (с отлична оценка 10)**

**Сладолед-сладкишът ГАЛАКТОБУРЕКО получи най-високата оценка от гамата „ICE CREAM PATISSERIE“ (9,94), а от същата гама сладолед-сладкишът КРЕП СУЗЕТ, също получи висока оценка 9,5**

**Двете бази ФАБРИ които дегустирахме, класическата НЕВЕПАН 50 и новата ИДЕА100 (обогатена с млечни съставки) ентузиазираха дегустаторите, осигурявайки оценка 9,88.**

**От класическите сладоледи ФАБРИ най-високата оценка получиха сладоледите:**

**СТРАЦИАТЕЛА 9,85, ДАРК ШОКОЛАД 9,80, БИШКОТИ 9,73, КАПУЧИНО 9,69, ЙОГУРТ 9,60 и др.**

**Сладоледените торти и мини сладоледки произведени по технология на „интергратиори кон фибри“ не бяха включени в анкетата, но присъстващите са дали отлична оценка на сладкиша:**

**„ПАРФЕ / гранд марние“ и „ТОРТА ЛУЛУМ-БИШКОТИ“ бяха произведени на място по желание на участниците**

**Технолозите, търговците и маркетинговия отдел на АЛМА ЛИБРЕ, сме на разположение на всички колеги и партньори от бранша за представяне на новите рецепти и новите технологии.**

**търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797.**

**Технолози: тел.0878984887, 0878257904**

**Натиснете [ТУК](#) за СЛЕДВАЩАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ (№ 432 / 23.5.23) на АЛМА ЛИБРЕ  
на тема: ИЗКУСТВОТО НА НАТУРАЛНИЯ СЛАДОЛЕД-ГАЛАТЕА**