

Alma Libre

Информация за презентация №184-30 МАРТ 2015г. –период II

ПРЕДСТАВЕНИ ТЕМИ : 1-ТЕСТА ЗА ПИЦИ

Alma Libre
HORECA

- 2-МАЛКИ ХЛЕБЧЕТА ЗА РЕСТОРАНТИ И САНДВИЧИ.
- 3-Величието на КАКАОВОТО МАСЛО в готварство.
- 4-Ресторантьорски десерти (plated desserts).
- 5-Нова гама „ДРЕБНИ СЛАДКИ за кафе - cookies“
- 6-Кафе ПАСКУЧИ , сорбе ПАСКУЧИ.



Alma Libre
КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР

В препълнената, подновена презентационна зала на АЛМА ЛИБРЕ предимно, пицари и ресторантиери от цялата страна, присъстваха на презентация №184.



*„АЛМА ЛИБРЕ суровини, с върховното си качество, освобождават ръцете на професионалистите готвачи, пицари, хлебари и сладкари, а с подходящи технологии бързо се достигат желаните резултати за цена, обем, тегло, визия с достойно и конкурентно качество...“
„не гледайте цената на суровината, уточни директорът на АЛМА ЛИБРЕ... гледайте цената на крайното изделие и достигнатото качество за тази цена с подходящи технологии и съвременни техники ...“*



ТЕМИ : 1-ТЕСТА ЗА ПИЦИ

Тестото на всяка пица е „героят“ на пицата! Стойностно, тестото участва символично в себестойността на пицата, но тестото е арматурата която структурира пицата и се помни от всеки потребител.

Презентаторът Мирослав Рангелов обясни, че: „използваме едро жълто брашно СТАРЕНИО от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ за порьска върху всяко тесто пица, за да предадем : РЕЛЕФ – ОТЛИЧНА ВИЗИЯ – ХРУПКАВОСТ – ВКУС

рецепта 1



Италианска пица ЛАФАМИЛИЯ:

В брашното ЛАФАМИЛИЯ, добавяме 40% жълто брашно ЛИМНОС, само 2% пшенична закваска БЮКЕР и 0,8% ечемичен малц ХАРБОЕ.

По бавна ферментация или направо се получава много здраво ароматно тесто основано на традиционните италиански пици и брашно СЕМОЛИНА.

Рецепта 2



Пълнозърнеста пица:

В 40% жълто брашно ЛИМНОС, добавяме 40% пълнозърнесто брашно АФРИКАНА и 20% финно брашно ФАРИНА, сухата закваска БЮКЕР придава вкус и богати аромати, а ечемичния малц ХАРБОЕ вкус и цвят.

По бавна ферментация, в хладилник с по-малко мая се получават по богати аромати!

Рецепта 3



Многозърнеста пица:

Продуктът КРАФТ БРЕД на КОМПЛИТ, е смес от всичките зърна смлени и заедно с цели зърна образува базата за тази пица. ФАРИНА ЗЕРО е брашното от МИЛИ ХАЛКИДИКИС, което обогатява заедно с малца тази пица.

По бавна ферментация или направо се получава много здраво ароматно тесто основано на традиционните италиански пици и брашно СЕМОЛИНА.

Рецепта 4



КРАНЧ ПИЦА:

Много силни високо глутенови брашна от МИЛИ ХАЛКИДИКИС, с 90% вода, се получава изключително хрупкаво тесто.

По метода на ПРЕДФЕРМЕНТ се получава отлична структура, МНОГО ПО-РАЗЛИЧНА ОТ ПАЗАРНИТЕ ТЕСТА ЗА ПИЦИ.



2-МАЛКИ ХЛЕБЧЕТА ЗА РЕСТОРАНТИ И САНДВИЧИ.

- ▲ *Всеки ресторант, механа, пицария, има нужда от неповторими на вкус хлебчета. Има точна и ясна технология за произвеждане на малки хлебчета полуизпечени замразени за обслужване на всеки обект, с гъвкаво и много бързо производство. Произвеждат се хлебчета един път на месец по определени рецепти и формули, изпичат се на $\frac{3}{4}$ замразяват се и до 5 минути се доизпичат когато е необходимо. Идеално решение за сандвичи! Много интересно и съвременно предложение са МИНИ КРЪГЛИТЕ САНДВИЧИ !*



4-Ресторантьорски десерти (plated desserts).

Десертът на всеки обект, би трябвало да създава НАСЛАДА. Десертът се запомня !
С основната храна клиентите се нахранват, а с десерта би трябвало да се НАСЛАЖДАВАТ.
Всички гости се впечатлиха от ресторантьорските сладкиши приготвени от презентатора Бойко Владимиров.

БРАУНИС-МАНШЕ получи отлична оценка (10) абсолютно от всички гости не само по отношение на вкус, а и по отношение на бързото производство и сглобяване.

Сладкиши, основани върху КРЕМ БРЮЛЕ впечатлиха гостите :

- МУС КРЕМ БРЮЛЕ ТРИЛОГИЯ с три вида шоколади
- КРЕМ БРЮЛЕ С ПЛОДОВЕ
- ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД КРЕМ БРЮЛЕ.



5-Нова гама „ДРЕБНИ СЛАДКИ за кафе - cookies“

6-Кафе ПАСКУЧИ , сорбе ПАСКУЧИ.

Новите дребни сладки МУСТОКУЛУРА с ГРОЗДОВА МЕЛАСА впечатлиха всички гости,
а изненадата за деня беше СОРБЕТО ПАСКУЧИ приготвено по рецепта на ПАСКУЧИ по оригинален начин.



Да осигурим на крайните клиенти

качество и гама която не се намира лесно на пазара!

Да осигурим разновидности и изненади, които ще привлекат
отново потребителите към нашите обекти!

Желаем успех!

За повече информация :

Тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026

