

ФОРМУЛЯР за индивидуално (tailor made) представяне и дегустация

на структури за БАЗА, вкусове и видове на сладолед със суровини и технология ФАБРИ

По ръководство и консултация на Salvatore Trigilio /Gelato Master Fabbri и
ръководителя на „Атинския Гастрономичен Център ΚΑΝΑΚΙΣ“ Zorz Kostiuadzuk

Изпълнява технолог-сладкар на АЛМА ЛИБРЕ, Бойко Владимиров

ДАТА НА ПРОИЗВОДСТВО-ДЕГУСТАЦИЯ: 03.04.25г.ч.

(или друга дата и час с Бойко Владимиров)



ПОПЪЛНЕТЕ СЛЕДНИТЕ ДАННИ:

ИМЕ на вашата фирма:

АДРЕС и телефон:.....

ИМЕ и тел. на собственик:.....

ИМЕ и тел. на майстор-джелатиер:.....

Разполагаме с сладоледена машина (.....лт/час)

(модел и година на производство на машината):

Разполагаме и работим с пастьоризатор

(модел и година на производство на машината):

НЕ разполагаме и НЕ работим с пастьоризатор:

Разполагаме с ШОК камера ДА НЕ

Произвеждаме и продавамелт./сладолед на сезон

Температура на витрината при продаване:oC

ЖЕЛАЯ БАЗА СЛАДОЛЕД СЪС СЛЕДНИТЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

МАСЛΕΝΟΣΤ: (от 0% до 12%)% СЛАДОСΤ: (ниво от 1 до 10)

СТРУΚΤУΡΑ: по мек, по твърд....., по кадифен....., по гладък, (с яйца.....)

ЗАБЕΛΕЖΚΑ:.....

ГΛΕΔΑΧ ВΝΙΜΑΤΕΛΝΟ ΠΡΕΔΛΟЖΕΝΙЯΤΑ ΝΑ ΦΑΒΡΙ

ЗА РЕЦЕΠΤΙ, ΤΕΧΝΟΛΟΓΙИ И ΠЪΛΕΝ ΚΑΤΑΛΟΓ ΖΑ СЛАДОΛΕΔΙ „ΦΑΒΡΙ“, [НАΤΙΣΗΤΕ ΤΥΚ](#)

И ЖЕЛАЯ ДА ДЕГУСТИРАМ СЛЕДНИТЕ ВКУСОВЕ:

Желая да произведем и дегустираме описаните артикули на,ч.

В

В това индивидуално за нашата фирма производство-дегустация, ще присъстват:

Commented [U1]:



