

ПОКАНА

за презентация №444 / Солун 3-4.11.23г. 8:00-21:30ч.

Мастер бейкери Никос Кациупас и Василис Караянопулос
от „Атинския и солунския гастрономичен център-КАНАКИС“ представят

нови технологии и приложения за
ТРАДИЦИОННИ и ЗДРАВΟΣЛОВНИ/ФУНКЦИОНАЛНИ
заквасени хлябове и хлебни изделия



**ДИВА НАТУРАЛНА МАЯ-КВАС
ЛИЕВИТО МАДРЕ**

натиснете [ТУК](#) за видео и представяне
натиснете [ТУК](#) за инфо и рецепти

**ЛИЕВИТО МАДРЕ
от Алпите-ИТАЛИЯ**
хлебарска революция
основана на традиция



от италианската мелница
МОЛИНО МЕРАНО
ITALY



СЛЕДВА, ПОДРОБНА ПРОГРАМА и УСЛОВИЯ ЗА УЧАСТИЕ
на презентацията № 444 в Солун
ЗАПАЗЕТЕ МЕСТА ОТ СЕГА!

Описете мечтаните ви хлябове и хлебни изделия
за да ги включим в програмата
да ги произведем и да ги дегустираме заедно

За въпроси и записвания, обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797.
Технолози: тел.0878984887, 0878257904

ЗАНАЯТЧИЙСКИ ХЛЯБОВЕ

1 СЕЛСКИ ТРАДИЦИОНЕН ГРЪЦКИ ХЛЯБ

- Жълто брашно от твърда пшеница
- Натурален пшеничен квас М90 (сан франциско)
- Натурален течен ечемичен малц
(ще се представи апликация на тава)



2 СЕЛСКИ ТРАДИЦИОНЕН ЕВРОПЕЙСКИ ХЛЯБ „РУСТИК“

- Жълто брашно от твърда пшеница
- Натурални аромати от префермент БЮКЕР ВИНО
(развити дрожди стабилизирани с вино)
- Натурален течен ечемичен малц



3 РЪЖЕН ТРАДИЦИОНЕН ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ „КЛАСИК“

- Жълто пълнозърнесто брашно от твърда пшеница + ръж
- Натурална ръжена квас ТРАДИЦИОНАЛ
- Натурален течен ечемичен малц
(ще се представи апликация на тава)



4 ГРАНОФЕРМ ИТАЛИАНСКИ ПЛАНИНСКИ „Bolzano bread“

- Брашно ГРАНОФЕРМ от ферментирани смлени трици
- За иновацията ГРАНОФЕРМ, натиснете ТУК
- Много бързо и винаги стабилно производство
- 90% вода, по желание 20% жълто брашно от твърда пшеница



5 ГРАНОФЕРМ ИТАЛИАНСКИ СЕЛСКИ манастирски хляб

- Брашно ГРАНОФЕРМ от ферментирани смлени трици
- За иновацията ГРАНОФЕРМ, натиснете ТУК
- Много бързо и винаги стабилно производство
- 70% вода, по желание 20% жълто брашно от твърда пшеница



6 ПАНЕМАГИЯ: селски ръженопшеничен хляб БЕЗ МАЯ

- Вода над 80%
- Ръж 80% + 20% ПАНЕМАГИЯ
- БЕЗ МАЯ (много под 0,001%)
- ТЕХНОЛОГИЯ: БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ!



7 МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ – десет семена / СОНЕВЕЛД

- цялата природа в един хляб
- Здравословен много вкусен хляб
- Винаги бързо и стабилно производство.



8 ФУНКЦИОНАЛЕН ХЛЯБ Многозърнест пълнозърнест ФИТНЕС ацерола / ЛИМЕЦ ХЛЯБ.



ХЛЯБОТВОРЕНИЯ - СНАКСОВЕ

9

ГРАНОФЕРМ СТИРАТА: оригинална ФОКАЦИЯ

- ГРАНОФЕРМ СТИРАТА със соево брашно осигурява много високо качество
За иновацията ГРАНОФЕРМ СТИРАТА, натиснете [ТУК](#)
-Много бързо и винаги стабилно производство
80% вода, по желание 20% жълто брашно от твърда пшеница

НОВО!



10

ГРАНОФЕРМ СТИРАТА: оригинална ПИНСА

- ГРАНОФЕРМ СТИРАТА със соево брашно осигурява много високо качество
За иновацията ГРАНОФЕРМ СТИРАТА, натиснете [ТУК](#)
-Много бързо и винаги стабилно производство
80% вода, по желание 20% жълто брашно от твърда пшеница

НОВО!



11

ГРАНОФЕРМ СТИРАТА: оригинална БАНС

- ГРАНОФЕРМ СТИРАТА със соево брашно осигурява много високо качество
За иновацията ГРАНОФЕРМ СТИРАТА, натиснете [ТУК](#)
-Много бързо и винаги стабилно производство
80% вода, по желание 20% жълто брашно от твърда пшеница

НОВО!



12

ГРИЗИНИ МНОГОЗЪРНЕСТИ „РВР“ с моркови

- ЗДРАВΟΣЛОВНИ / МНОГОЗЪРНЕСТИ / хрупкави
-бързо и стабилно производство
-много голяма трайност

НОВО!



13

ГРИЗИНИ МНОГОЗЪРНЕСТИ „РВР“ с моркови

- ЗДРАВΟΣЛОВНИ / МНОГОЗЪРНЕСТИ / хрупкави
-бързо и стабилно производство
-много голяма трайност

НОВО!



КОЛЕДНИ НАСЛАДИ



14

КОЛЕДЕН ЯБЪЛКОВ ПАЙ от ИЗТОК

Върху намазани с масло кори, кеикова основа РИЧКРЕМ.
От горе „паста канела“ и от ново кеикова основа РИЧКРЕМ.
Върху пая, филирани ябълки БАКБЕЛ в желе

НОВО!



15

КОЛЕДНИ СИНАМОН РОЛС

Съчетание на козуначено тесто ЙОГОФАИН с йогурт
и „паста канела“



16

ГРЪЦКИ ОЛЕДНИ КУРАБИЙКИ Ефирна хрупкавост, благодарение на силното брашно ЕЛЕФАНТ на МИЛИ ХАЛКИДИКИС, захарта на ШУГАРТ и технологията на месенето. Маслото ФЕРМЕНТЕ и БАУРАЛИЯ са задължителни, а за постни се използва СУПЕР ФАТ. Бадемите придават особена хрупкавост и вкус.



КОЛЕДНИ УКРАСИ: за каталог-оферта, натиснете [ТУК](#)



17

КОЛЕДНИ ИЗНЕНАДА АЛМА ЛИБРЕ ОРИГИНАЛНО ПАНЕТОНЕ



по бавна ферментация / три месеца трайност



НИБ термоустойчив ЗАХАР

ГРАН ЛИЕВИТАТИ
МОЛИНО МОРАНО
Специално италианско
брашно (фарина 0)
за оригинално ПАНЕТОНЕ



ДИВИНА МОЛИНО МОРАНО
Специална италианска
комбинация от брашна
за оригинално ПАНЕТОНЕ

Представено за пръв път
ОТ
STEFAN BOURSE и
Василис Карагианопулос в
„солунския център
КАНАКИС“
21.09.23г.



БРИТАНСКО масло БЕУРАЛИЯ 82%



КАКАОВО
МАСЛО
СЕМУА



ПРОГРАМА И УСЛОВИЯ ЗА ПЪТУВАНЕ И УЧАСТИЕ

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, 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=!4m1!1m9!3m8!1s0x14a8258064798485:0x3409ddca8ac35277!2sAssembly+Hotel!5m2!4m1!1i2!8m2!3d40.710822!4d22.760297!3m7!1s0x>

ПРОГРАМА 3.11.23г.

- заминаване с автобус от София 8:00ч.
- пристигане с „център КАНАКИС“ 13:00ч.
- презентация, производство и дегустация до 19:00ч.
- вечеря с технолозите и гръцки хлебари 20:30ч.

ПРОГРАМА 4.11.23г.

- закуска в хотела 8:00ч.
- презентация, производство и дегустация до 9:00-14:00ч.
- информация от М.Калиадасис за пазарните тенденции -14:00ч. посещение в складовете БУТИАДИС
- заминаване 16:30ч. / пристигане в София 21:30ч.