

**190**  
дегустации



Повече от 250 професионалисти сладкари и хлебари в две големи зали на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ се разпределихме в **12** тематични презентации, (1. Закуски, 2. Занаятчийски хляб с квас, 3. Торти/ентреме с кувертюри „ХОСОFINE“, 4. Виенски закуски, 5. етнически хлябове, 6. мусове, шокол. бонбони, сладки в чаши, 7. гризини/соленки, 8. много и пълно / зърнести хлябове, 9. Тарти, кейкове и печива, 10. сандвичи,, 11. Функционални хлябове, 12. Френски и етник ТОРТИ), за да дегустираме над 190 различни крайни изкушения по избор на гости-партньори на АЛМА ЛИБРЕ, подбрани от електронната платформа на АЛМА ЛИБРЕ <https://www.almalibrecenter.com/>

Целта: да се изберат конкретни изделия от всеки партньор, да се вдъхновим заедно, да подобрим и подновим всяка хлебарска и сладкарска витрина с цел **ДА УВЕЛИЧИМ ОБОРОТИТЕ**

19.10.21г.



20.10.21г.



21.10.21г.



22.10.21г.



СЛЕДВА КРАТЪК АЛБУМ- ФОТОСЕСИЯ ОТ ЧЕТИРИДНЕВНАТА ПРОГРАМА на 12-те ДЕГУСТАЦИИ натиснете върху този линк за ВИДЕО-РЕПОРТ: [https://youtu.be/\\_RTT2ANDCcY](https://youtu.be/_RTT2ANDCcY) регистрираните в електронната платформа на АЛМА ЛИБРЕ може да видите ПЪЛЕН ЗАПИС в бутон РЕПОРТИ снимките от изделията са от дегустацията-изложение на АЛМА ЛИБРЕ 19-22.10.2021г.

Посрещаме гостите-партньори на АЛМА ЛИБРЕ,  
в специално оформените две зали на АЛМА ЛИБРЕ спазвайки максимално епидемичните мерки.  
Богатите разговори с консултантите, технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ преди и след дегустациите

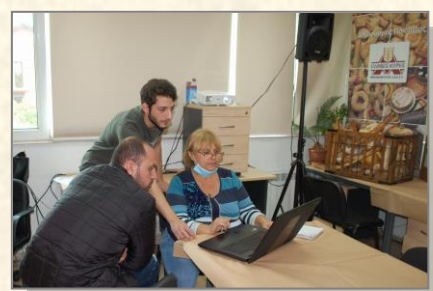
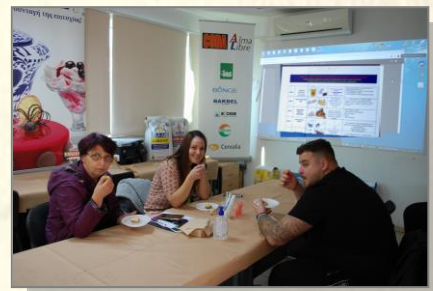
посрещаме внимателно гостите



дегустации в зала 1



дегустации в зала 2



Помолихме участниците на дегустациите (250 професионалисти) след дегустиране на всеки от 190 артикули по хлебарство, сладкарство, закуски, хлеботорения и др. (наложени и известни в европейските витрини) да попълнят специално оформените анкети (в 12 отделни презентации) с много строги оценки (от 1 до 10). Представяме Ви артикулите които са взели най-високите оценки (оценени от присъстващите от 1 до 10) и вече се предлагат в различни версии, нюанси и имена в стоици обекти в България. За рецепти и технология, обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ: търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878257901,0878338249,0878104998. Технолози: тел.0878984887, 0878257904

**ДЕГУСТАЦИЯ №1**  
14 изделия

/19.10.21г. 12:00-13:30ч./ тема **ЗАКУСКИ**  
презентатор-технолог Кристиян Нинов

изделия  
С НАЙ- ВИСОКАТА  
ОЦЕНКА

**Многозърнест диетичен геврек „Здраве и финес“**  
**с гликемичен индекс 54-60**

Смес от много специално заквасено тесто от специални брашна (Пшенично брашно и трици, ръж, слънчоглед, ленено семе, тиквени семки, снежинки от овес) и специална рецепта, осигуряват многозърнест геврек с нисък гликемичен индекс, здравословен с фибри над 10% подходящ за диета. Натиснете върху иконата вдясно за да видите видео.

дегустираха 18 професионалисти, средна оценка **9,77**



**КЛАСИЧЕСКИ СОЛУНСКИ ГЕВРЕК с НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ**

Много фино пълнопротеиново брашно ФАРИНА (глутен 32%, абсорбция 62%, пепел 0,55%) с малко фин слънчогледов фракциониран мек маргарин СУПЕР POP. Ечемичният натурален малц осигурява природни зърнести аромати меден цвят и ечемичен вкус. Героят на геврека е сусама. Тук ползваме за поръсване много ароматен пълномаслен сусам ХАИТОГЛУ. Тайната на успеха се намира в СУСАМЕНОТО БРАШНО (до9% върху брашното), осигуряващо изключителни сусамени аромати в тестото.

дегустираха 18 професионалисти, средна оценка **9,50**



**СОЛЕНИ БЕРЛИНИ**

БЕРЛИНИТЕ са немските "донати" приготвени на фурна а не пържени в олио както американските донътс. Пухкави, порести ароматни от маслото, яйцата и силните брашна се пълнят с плодове и мармалади, но стават изключително вкусни и със солени кремове пълнежи обикновено основани на бешамел, сирена и колбаси.

дегустираха 18 професионалисти, средна оценка **9,45**



**ДЕГУСТАЦИЯ №2**  
10 изделия

/19.10.21г. 14:00-15:30ч./ **ЗАНАЯТЧИЙСКИ ХЛЯБ с КВАС**  
Презентатор-технолог Кристиян Нинов

изделия  
С НАЙ- ВИСОКАТА  
ОЦЕНКА

**ТРАДИЦИОНЕН РЪЧЕН ХЛЯБ**

Един много икономичен „ТРАДИЦИОНЕН РЪЧЕН ХЛЯБ“. Ежедневен бял хляб, който е обвързан с много добра технология. Ако нещо не Ви допада в хляба който произвеждате и искате подобрение, този метод е Вашето решение. С метода на предфермент със закваска джерме, получаваме по-голяма киселинност на хляба от което следва и по- добрата хидратация. Което само по себе си води до по-голям срок на годност на крайното изделие. Добавянето на 30% Лимнос, към едно обикновено брашно ни дава по добра вътрешна структура и по- добра кора. И не на последно място придаваме индивидуален характер на нашия хляб с по-добър вкус и аромат.

дегустираха 16 професионалисти, средна оценка **9,62**



**ЗЛАТЕН ХЛЯБ "ЛИМНОС"**

**всекидневен селски хляб с пшенична закваска**

Класически хляб от твърда пшеница "Златен- Лимнос". Приготвен от 100% висококачествена твърда пшеница жълти брашно, заквасен с пшенична закваска. С така характерните за средиземноморските хлябове вкус и аромат и неповторимия златист цвят. Един много икономичен, вкусен, ежедневен хляб.

дегустираха 16 професионалисти, средна оценка **9,43**



**ПЛАНИНСКИ ХЛЯБ С КИСЕЛО МЛЯКО**  
**(алмкрусте)**

„Планинския хляб с кисело мляко“ сме го приготвили от твърда пшеница в комбинация малцови брашна, заквасени със закваска от кисело мляко. Технологията която използваме със закваската ни дава един въздушен хляб със силно изразени пори в иначе леко жилавата средина. Много приятна тънка хрупкава кора. Закваската от кисело мляко ни дава малко по-голяма киселинност на хляба, която се отчита много приятно във вкуса и аромата.

дегустираха 16 професионалисти, средна оценка **9,25**



**ДЕГУСТАЦИЯ №3**  
16 изделия

19.10.21г. 16:00-18:30ч./тема **ТОРТИ/ЕНТРЕМЕ**  
презентатор-технолог Бойко Владимиров

изделия  
С НАЙ- ВИСОКАТА  
ОЦЕНКА

**ХРУПКАВА ШОКОЛАДОВА ТОРТА „КРАНЧ ТРИЛОГИЯ“**

-ХРУПКАВ ШОКОЛАДО-БАДЕМОВ ДАКУАЖ вместо пандишпан приготвен с пресни белтъци  
-Много богат ЯЙЧЕН БАВАРСКИ КРЕМ ОТ БЯЛ ФРЕНСКИ КУВЕРТЮР. Аериран ШОКОЛАДОВ МУС от БИТЕР ФРЕНСКИ КУВЕРТЮР-Хрупкав шоколадов етаж от ФИЛИРАНИ БАДЕМИ И ФЛОРЕНТА  
ГЛАЗУРА: блестяща, огледална, плътна БИТЕР-МЛЕЧНА ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА с изключителен вкус и визия, която покрива напълно тортата осигурявайки трайност и финес.

дегустираха 18  
професионалисти,  
средна оценка

**9,70**



**ТОРТА „БЯЛ ШОКОЛАДОВ МУС ШАМ ФЪСТЪК-НАР“**

**ТОРТА-СТЕБЛО „БЯЛ ШОКОЛАДОВ МУС-НАР“ / Серия MAGIC PASTRY**  
Бял шоколадов МУС от ФРЕНСКИ БЯЛ КУВЕРТЮР СЕМУА, се среща с цели зърна от НАР сорт „ермиони“  
върху БЯЛ ШОКОЛАДОВО КРЕМОВ ПАНДИШПАН приготвен от пресни яйца.  
Тортата е залята с плътна БЯЛА ЗАЛИВКА, която покрива напълно, осигурявайки богат вкус, отлична визия и разрез.

дегустираха 18  
професионалисти,  
средна оценка

**9,52**



**„БЯЛ ШОКОЛАД ОРЕНДЖ-НЕПАЛ“ ХРУПКАВА ПОРТОКАЛОВА ТОРТА / Серия**

-Хрупкава БАДЕМОВА ТАРТА с ДОМАШЕН МАРМАЛАД ПОРТОКАЛ (ръчно приготвен)  
-Мек ефирен ЛЕШНИКОВ ПАНДИШПАН КАФАРЕЛ-МУС ОТ БЯЛ ШОКОЛАД НАПАЛ  
ЗАЛИВКА:Много специална, плътна МЛЕЧНА ГЛАЗУРА която покрива напълно, осигурявайки богат вкус, отлична визия и разрез.

дегустираха 18  
професионалисти,  
средна оценка

**9,50**



**ДЕГУСТАЦИЯ №4**  
16 изделия

/20.10.21г. 12:00-13:30ч./ **ЗАКУСКИ-ВИЕНЕЗУАРИ**  
Презентатор-технолог Кристиян Нинев

изделия  
С НАЙ- ВИСОКАТА  
ОЦЕНКА

**КРОАСАН С ФРАКЦИОНИРАН МАРГАРИН 80% „ДРАГСБЕРК“**

Слънчогледовия Маргарин ДРАГСБЕРК (80%) в тестото осигурява необходимата масленост и еластичност придавайки отлична кроасанова структура, с лек и приятен вкус благодарение на фракционираната технология на 100% слънчогледовите мазнини на датския маргарин ДРАГСБЕРК  
Отлична кроасанова лека на вкус вътрешност, с тънка хрупкава ароматна кора.

дегустираха 22  
професионалисти,  
средна оценка

**9,32**



**МНОГОЛИСТНА ПЪЛНОЗЪРНЕСТА ЗАКУСКА С ПУЙКА И КРЕМ СИРЕНЕ**

Здравословна пълнозърнеста закуска с по нисък гликемичен индекс с пуйка и френски крем сирене ЕЛЕВИР от френския регион БРЕТАНИ

дегустираха 22  
професионалисти,  
средна оценка

**9,26**



**НЕМСКИ БЕРЛИНИ НА ФУРНА**

Някой ги наричат "немски донъти".Печено на фурна маяно тесто , от много фини специални брашна ИОГОФАЙН или БРИОШ със специални плодови или пралинови пълнежи  
Тук, АЛМА ЛИБРЕ, представя няколко рецепти и приложения от безбройните в Европа.  
За повече, обърнете се към технологите на АЛМА ЛИБРЕ.

дегустираха 22  
професионалисти,  
средна оценка

**9,25**



**ДЕГУСТАЦИЯ №5**  
12 изделия

20.10.21г. 14:00-15:30ч./ тема **ЕТНИЧЕСКИ ХЛЯБОВЕ**

изделия  
С НАЙ- ВИСОКАТА  
ОЦЕНКА

Презентатор-технолог Кристиян Нинов

**ФРЕНСКА БАГЕТА**

Представяме Ви една технология за стабилно производство на традиционна „Френска багета“. Включените опушени малцови брашна (Лапатрише), освен че помагат за достигане на така характерната структура (много тънка и много хрупкава, здрава кора и пореста еластична средина), ни придават аромати на хляб печен на дърва. Една хубава багета вдига нивото на обекта.

дегустираха 18  
професионалисти,  
средна оценка

**9,83**



**„ИСПАНСКИ ХЛЯБ“ - Испания**

Испанските хлябове влизат в семейството на така наречените „Средиземноморски хлябове“, които се характеризират с присъствието на твърда пшеница в състава си. В случая използваме комбинация от твърда и мека пшеница и за да придадем още по силни вкусови и ароматни качества използваме, готов предфермент (Пулиш) Вино. Хляба се характеризира с тънка, здрава и хрупкава кора, както и с мека, еластична, пореста средина.

дегустираха 18  
професионалисти,  
средна оценка

**9,54**



**СПЕЦИАЛЕН СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ХЛЯБ от твърда пшеница**

Един класически „Средиземноморски“ хляб, който крие в себе си магията на брашната произлизаци от тези географски ширини. Произведен е от комбинация на два различни разработки на брашна от твърда пшеница с еднаква много фина кокометрия, които си комбинират много добре и придават много приятна визия, кора, средина, вкус и аромат на крайното изделие.

дегустираха 18  
професионалисти,  
средна оценка

**9,25**



**ДЕГУСТАЦИЯ №6**  
31 изделия

20.10.21г. 16:00-18:30ч./ тема **МУСОВЕ и КУВЕРТЮР**

изделия  
С НАЙ- ВИСОКАТА  
ОЦЕНКА

Презентатор-технолог Бойко Владимиров

**КЛАСИЧЕСКИ ШОКОЛАДОВИ БИТЕР БОНБОНИ СЕМУА**

Плътен шоколадов бонбон от СТАБИЛЕН БИТЕР ФРЕНСКИ ШОКОЛАДОВ ГАНАЖ  
върху тънка основа от НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР „СЕМУА“

дегустираха 24  
професионалисти,  
средна оценка

**9,75**



**ЧЕРЕШОВ ШОКОЛАДОВ МУС „ПАНТИ“ / Серия МУСОВЕ**

ДОБРЕ АЕРИРАН млечно-битер шоколадов мус основан на прясна млечна сметана 35%, мляко и жълтъци от яйца. Заливка от БИТЕР ЯЙЧЕН ШОКОЛАДОВ ГАНАЖ. На дъното на чашата,  
**ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ СОРТ ПАНТИ** в желе.

дегустираха 24  
професионалисти,  
средна оценка

**9,70**



**БЕЛИ ШОКОЛАДОВИ ТРЮФЕЛИ С БЯЛ ФРЕНСКИ КУВЕРТЮР „СЕМУА“**

Плътни и меки ШОКОЛАДОВИ ТРЮФЕЛИ от БЯЛ ФРЕНСКИ ШОКОЛАД  
„СЕМУА“ и КРАВЕ МАСЛО от прясно мляко.

дегустираха 24  
професионалисти,  
средна оценка

**9,62**



**ДЕГУСТАЦИЯ №7**  
13 изделия

/21.10.21г. 12:00-13:30ч./ тема **ГРИЗИНИ / СОЛЕНКИ**

Презентатор-технолог Кристиян Нинов

изделия  
С НАЙ- ВИСОКАТА  
ОЦЕНКА

**ХРУПКАВИ ПИКАНТНИ БАТОН САЛЕ С ГОРЧИЦА**

Хрупкави, солети със СМЕТАНА И КРЕМ СИРЕНЕ основани на масло и високопротеинови брашна от твърда пшеница, с горчица Подходящ snack за всеки час на деня, идеален snack за бира или лек обяд.

дегустираха 26  
професионалисти,  
средна оценка

**9,93**



**ПИКАНТНИ ЦАРЕВИЧНИ ГРИЗИНИ "МАЙЗАНО СПЕЙС"**

Фино царевично гранулирано брашно (МАЙЗАНО) с майзано спейс (къри, кориандър, куркума, горчица, сух грах, чили, тилчец-сминдох, кимион, джиджър, копър, пипер, чесън, сол, оризово брашно, лют червен пипер) заедно с пълно-протеиново пшенично брашно и образуват здраво тесто с крем от течности образуван от растителни мазнини от рапица и слънчоглед, бяло вино и екстракт от бренди. Поръсваме с царевично гранулирано брашно МАЙЗАНО

дегустираха 26  
професионалисти,  
средна оценка

**9,87**



**СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ КРИЦ-РОЛС**

ДОМАТЕНИ КРИЦ РОЛС са много хрупкави вкусни сухи солени хапки от маяно ронливо маслено тесто с различни пълнежи, бешамел със сирене, с маслини, бекон или друго Идеален snack за лек обяд, за бира за парти или предястие. Много бързо производство, нулева фира.

дегустираха 26  
професионалисти,  
средна оценка

**9,61**



**ДЕГУСТАЦИЯ №8**  
10 изделия

21.10.21г. 14:00-15:30ч./

тема **МНОГОЗЪРНЕСТИ и ПЪЛНОЗЪРНЕСТИ хлябове**  
презентатор-технолог Кристиян Нинов

изделия  
С НАЙ- ВИСОКАТА  
ОЦЕНКА

**МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ С "КРАФТ БРЕД 50"**

Природата създава различни зърнени култури. Най-важните от тях превърнати в брашна, смлени по различни начини, се смесват и образуват МНОГОЗЪРНЕСТИ брашна, подходящи за производството на МНОГОЗЪРНЕСТИ ХЛЯБОВЕ с изключителни вкусове и здравословни характеристики.

дегустираха 19  
професионалисти,  
средна оценка

**10,00**



**ГРАНОПАН МАЙЗАНО: ЦАРЕЧИЧЕН ХЛЯБ и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ**

С ГРАНОПАН МАЙЗАНО може да произведете всеки вид хлябно изделие или хлеботворение със силен царевичен характер: хлябове, хлебчета за сандвичи, багети, тостерни хлябове, гризини, гевреци, баници, царевични snackове! Гранулираните царевични частици в смес със слънчогледови семена създават неповторим златен много привлекателен нюанс във всичките изделия произведени с ГРАНОПАН МАЙЗАНО а много специалната подправка „майзано спейсиз“ осигурява много характерен и лек пикантен нюанс

дегустираха 19  
професионалисти,  
средна оценка

**9,98**



**ФРЕНСКА МНОГОЗЪРНЕСТА БАГЕТА**

Традиционна „Френска багета“, която е приготвена от над 6 вида брашна, по бавна ферментация. Малцовата обработка на брашната придава натурален аромат изпечен на дърва.

дегустираха 19  
професионалисти,  
средна оценка

**9,70**



ДЕГУСТАЦИЯ №9 23 изделия	/21.10.21г. 16:00-18:30ч./ <b>ТАРТИ, СЛАДКИ ПЕЧИВА, КЕЙКОВЕ</b> презентатор-технолог Бойко Владимиров	изделия С НАЙ- ВИСОКАТА ОЦЕНКА
<p><b>ЕКЛЕРОВ ФРЕНСКИ СЛАДКИШ „ПАРИ-БРЕСТ“/ серия TRADISION</b> КЛАСИЧЕСКИ ЕКЛЕР, на схема „геврек“, пълнен със СЛАДКАРСКИ КРЕМ ДИПЛОМАТ от прясна млечна сметана. По желание в крема се добавят плодове в желе или пресни плодове по средата върху разбита МЛЕЧНА СМЕТАНА.</p>	<p>дегустираха 22 професионалисти, средна оценка <b>9,84</b></p>  	
<p><b>ЛИМОНОВА ЛИНЗЕР-КЕЙКОВА ТАРТА</b> Върху хрупкава линзер бисквитена основа, традиционен влажен кекс РИЧКРЕМ съчетан с ЛИМОНОВ КРЕМ сорт "ПОРОС". Известен сладкиш-печиво в Белгия. Разновидности с други плодове на БАКБЕЛ (малини, диви ягоди и др.), обърнете се към АЛМА ЛИБРЕ.</p>	<p>дегустираха 22 професионалисти, средна оценка <b>9,82</b></p>  	
<p><b>ЕКЛЕР „ПОПЕЛИНИ“</b> КЛАСИЧЕСКИ ЕКЛЕР -ШУ, изпечен с хрупкав СТРОЙЗЕЛ ОТГОРЕ и пълнеж от СЛАДКАРСКИ КРЕМ ДИПЛОМАТ.</p>	<p>дегустираха 22 професионалисти, средна оценка <b>9,76</b></p>  	

ДЕГУСТАЦИЯ №10 14 изделия	/22.10.21г. 12:00-13:30ч./ тема <b>САНДВИЧИ</b> презентатор-технолог Кристиян Нинев	изделия С НАЙ-ВИСОКАТА ОЦЕНКА
<p><b>АВСТРИЙСКИ МАЛЦОВ ЕЧЕМИЧНО-РЪЖЕН-ПШЕНИЧЕН САНДВИЧ „ВУЗЕЛБРОД“</b> Много вкусен и ароматен, тъмен традиционен австрийски хляб благодарение на комбинация от малцови брашна. Малко количество инверто захар осигурява трайност и свежест, а малко количество зехтин осигурява вкус и еластичност за дълго време. Идеален хляб за сандвичи с луканка или немски салам, кисели краставици и всеки пълнеж характерен за страни с ниски температури.</p>	<p>дегустираха 18 професионалисти, средна оценка <b>9,92</b></p>  	
<p><b>ОРИГИНАЛЕН БРИОШ</b> Лек, ефирен и много вкусен „Оригинален Бриош“. С така характерната пухкава вътрешна структура и тънка мека кора. Много подходящ както за хлябни, така и сладкарски изделия. Най- предпочитаната питка за хамбургер. При правилно съхранение със срок на годност до 6-7дена. ТУК, представяме няколко рецепти, обърнете се към технолозите на АЛМА ЛИБРЕ</p>	<p>дегустираха 18 професионалисти, средна оценка <b>9,91</b></p>  	
<p><b>ЦАРЕВИЧЕН БАГЕЛ ПАНОМАЙЗ</b> Комбинация от пшенични и царевични брашна, с цели бейби зърна царевича и слънцогледови ядки. Хрупкава кора дължащ се на специални царевични поръски или сусам. Една универсална питка за сандвич, която може да се комбинира с най-разнообразни пълнежи и сосове.</p>	<p>дегустираха 18 професионалисти, средна оценка <b>9,90</b></p>  	

/22.10.21г. 14:00-15:30ч./

**ДЕГУСТАЦИЯ №11**  
8 изделия

## ФУНКЦИОНАЛНИ ХЛЯБОВЕ

презентатор-технолог Кристиян Нинов

изделия  
С НАЙ-ВИСОКАТА  
ОЦЕНКА

### ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ДИНГЕЛ „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ МНОГО БОГАТ НА ПРОТЕИНИ И ФИБРИ (11,5%) ПОМАГА РЕШИТЕЛНО ХРАНОСМЕЛЯНЕТО

Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ е изключително вкусен, с много голяма трайност благодарение на качеството на брашното и абсорбцията на влагата в него.

Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ от 100% пълнозърнест ДИНГЕЛ се предлага почти във всички европейски сладкопекарни под различни имена: „фараонски хляб“, „последната храна на Христос“, „Тракийски хляб“, „хлябът на безсмъртието“, „вашия ДИНГЕЛ“.

дегустираха 10  
професионалисти,  
средна оценка

**9,33**



### ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДЖИФИЛ

#### се срещат в идеална пропорция в хляба „ГРАНОПАН ЕЛДА-ПРОСО“ осигурявайки:

Много ароматен многозърнест хляб, с лек орехов вкус без алергени от ядки. Здравословен хляб основан на супер-храни ЕЛДА и ПРОСО, иновация в трапезата ви. С „ГРАНОПАН ЕЛДА-ПРОСО“ произвеждаме голяма гама от хлебни изделия, иновационни без конкуренция с достойни качества за по високи продажни цени. Покрива нуждите на съвременни потребители търсещи природни вкусове, аромати и здравословни качествени показатели. Бързо и лесно производство.

дегустираха 10  
професионалисти,  
средна оценка

**9,33**



### МАЛЦОВ ХЛЯБ „БЕЗ СОЛ“

#### ЗА ХИПЕРТОНИЯ И СЪРДЕЧНИ ПРОБЛЕМИ

За потребители с хипертонични проблеми, сърдечно-съдови заболявания и всички които се стремят към здравословен начин на живот! Безсолния хляб подпомага всичките потребители с хипертонични проблеми и сърдечно съдови заболявания, помага решително за предотвратяване на инсулти и подпомага за правилното функциониране на храносмилателната система

дегустираха 10  
професионалисти,  
средна оценка

**8,85**



**ДЕГУСТАЦИЯ №12**  
15 изделия

/22.10.21г. 16:00-19:00ч./

## ФРЕНСКИ и ЕТНИК ТОРТИ и СЛАДКИ

презентатор-технолог Бойко Владимир

изделия  
С НАЙ-ВИСОКАТА  
ОЦЕНКА

### ТОРТА „ ПАСТЕЛЕРО- ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ“

Два или три етажа, много вкусен, бадемово-кайсиев пандишпан ФИНАНСИЕ последователно с „МЛЕЧЕН ШОКОЛАДОВ МУС“ и „КАРАМЕЛОВ БАВАРУАЖ ПАСТЕЛЕРО“.

Много специална заливка от МЛЕЧЕН КАРАМЕЛ ПАСТЕЛЕРО.

дегустираха 18  
професионалисти,  
средна оценка

**9,14**



### ШОКОЛАДОВА ТОРТА НОНА РАЧЕЛЕ ПРЕМИУМ КРАНЧ

„Нона Рачеле“ е съвкупност от кухненските аромати на нашата БАБА: изпечено брашно и захар, масло и яйца. Етажи от богат на какао пухкав и ароматен ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН ЧОКУЙТ произведен с пресни яйца, между тях ШОКОЛАДОВ СЛАДКАРСКИ ЕФИРЕН МУС „НОНА“ с ФРЕНСКА МЛЕЧНА СМЕТАНА и МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР СЕМУА. В средата на тортата етаж от ХРУПКАВ КАРАМЕЛ ФЛОРЕНТА с ФИЛИРАНИ БАДЕМИ (сорт фираня) и бисквити. ГЛАЗУРА: много специален ШОКОЛАДОВ ГАНАЖ от ФРЕНСКИ КУВЕРТЮРИ „СЕМУА“ с ФРЕНСКА СМЕТАНА която покрива напълно тортата осигурявайки богат МЛЕЧНО-ШОКОЛАДОВ вкус, дълга трайност и отличен разрез.

дегустираха 18  
професионалисти,  
средна оценка

**9,08**



### БЪЛГАРСКА ТОРТА ГАРАШ / серия TRADITION

Магията на българското сладкарство, отразено в националния сладкиш ГАРАШ. Тънки платки от ОРЕХОВ ДАКУАЖ с малко канела последователно разположени и между тях ШОКОЛАДОВ МАСЛЕН ГАНАЖ. Заливка от НАТУРАЛЕН ШОКОЛАД.

дегустираха 18  
професионалисти,  
средна оценка

**8,92**



За рецепти и технология, обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ:

търговци: тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998. Технолози: тел. 0878984887, 0878257904



Коледната атмосфера на уют, домашна топлина, празнична аура се очаква с нетърпение от всички ни. АЛМА ЛИБРЕ, избира няколко коледни артикули от международната коледна хлебарска и сладкарска палитра и ги представя като МИНИ КОЛЕДНИ ИЗДЕЛИЯ по технологии на LD (long durability/дълга трайност без консерванти) подходящи за „из път“ консумация (takeaway), доставка по домове (delivery), почерпки за тържества (catering).

ОБУЧЕНИЕ: 16-17.10.11.2021г., 9:00ч.-17:00ч. (до 10 участници, запазва се редът на записване)

ДЕГУСТАЦИЯ на място: 17.11.2021г., 15:00ч.-17:00ч. (до 20 участници, запазва се редът на записване)

ПРЕЗЕНТАЦИЯ дигитална на живо: 17.11.2021г., 15:00ч.-17:00ч. (натиснете върху следващите линкове за пряка връзка)

<https://us06web.zoom.us/j/83786306110?pwd=VDdqT0NpaHV0aHBBL1RQRzVrV3F1QT09>

<https://youtu.be/2AgH2FYk5Uo>

на 17.11.21г., 15:00ч., натискате върху тези линкове и автоматично се включвате на живо с презентацията на АЛМА ЛИБРЕ



**1. ЦВЕТНИ КОЛЕДНИ КРОАСАНИ**

с масло БЕУРАЛИЯ ТУРАЖ и брашно ФЛАКИ



**2. КОЛЕДНИ „СИНЕМОН РОЛС“**

с КАНЕЛОВ КРЕМ ПЪЛНЕЖ

**3. КОЛЕДНИ „ТАХАНОВИ РОЛС**

със СУСАМОВ КРЕМ ПЪЛНЕЖ и многолистно тесто ФЛАКИ



**4. КОЛЕДНИ ЦВЕТНИ ХОЛАНДСКИ „КОК“**

с „ДУЕ КАПСЕЛ“ и мека глазура АРКТОС



**5. КЛАСИЧЕСКИ**

КОЛЕДЕН ЩОЛЕН с „ЙОГОФАЙН“ и фарзипан ОДЕНБЕЙК



**6. КОЛЕДЕН „РОКСАКИ“**

СИРОПИРАНИ с масло ФЕРМЕНТЕ



**7. КОЛЕДЕН „МЕЛОМАКАРОН“**

8. „ГРЪЦКИ коледни КУРАБИЙКИ“



**9. КОЛЕДЕН „ДЖИНДЖЪР КЕИК“**  
РИЧ-КРИМ



**10. НАРИСУВАНИ КОЛЕДНИ „ДЖИНДЖЪР БИСКВИТИ“**

**НОВО!**



НОВИ КОЛЕДНИ АПЛИКАЦИИ, ДЕКОРАЦИИ „ШУГАРТ“ ЗА КОЛЕДА 2021г.

КАТАЛОГ АЛМА ЛИБРЕ и „ШУГАРТ“ ЗА ДЕКОРАЦИЯ И ОПАКОВКИ

<https://www.sugart.com/en/catalog/xmas-catalogue-2021-en/#book/>

<https://e558de80-0851-4248-a1cd->

Условие за участие в обучението: купуване на продукти на стойност 500лв.

Участие на дегустация и презентация: СВОБОДНО

За повече информация, обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ:

тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.

Технологи: тел. 0878984887, 0878257904

**КОЛЕДЕН КАТАЛОГ**

Натиснете върху линковете за коледен каталог и опаковки



