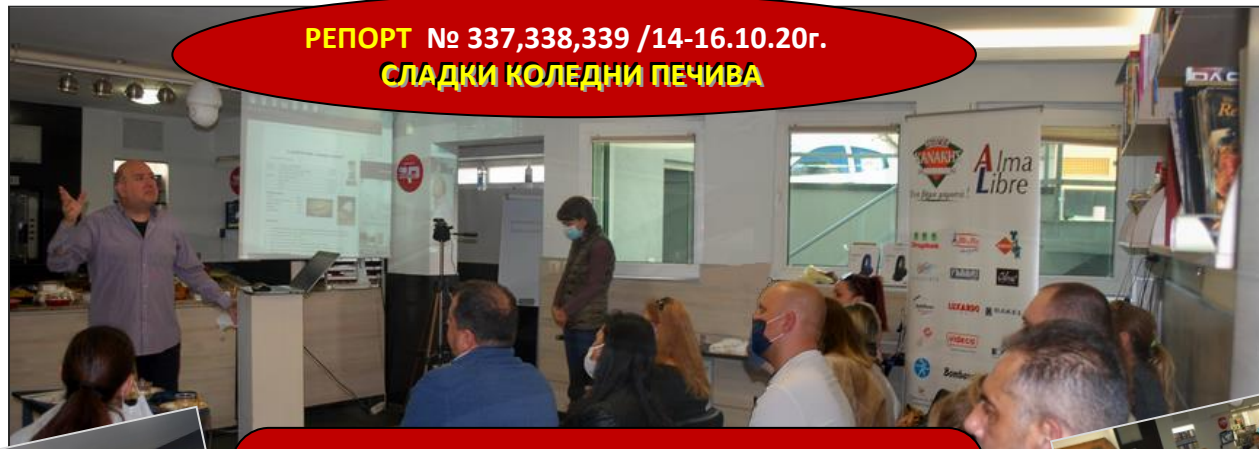


**РЕПОРТ № 337,338,339 /14-16.10.20г.
СЛАДКИ КОЛЕДНИ ПЕЧИВА**



**Цялата презентация може да я видите
като натиснете върху този линк:
<https://youtu.be/HQFU4HFr-kM>**

**За рецепти, натиснете върху линковете под
снимките на**

Три групи професионалисти сладкари и хлебари от цяла България, на 14,15 и 16 октомври работихме интензивно върху нови рецепти на сладки печива приготвени, изпечени и опаковани с капак в специални много красиви „ковид опаковки“. На 16.10.20г. ограничен брой управители дегустираха на живо изделията и дадоха оценки за тях, а много колеги които следяха дигитално презентацията, ще получат кутийки с пригответените сладкиши, за да ги дегустират индивидуално заедно с търговците на АЛМА ЛИБРЕ.

Дигиталния разговор и съветите на Жорж Костиучук, ръководител на „Атинския гастрономичен център КАНАКИС“, бяха много ценни.

Накратко: „Бързо и безопасно обслужване на клиенти-потребители в специални добре затворени, по-малки отколкото преди опаковки с капак, с възможно най-високо качество е първия букет от съвети. Огромна гама по технология на замразяване (frozen pastry&bakery) с оптимални производителни разходи и нулева фира и брак, успоредно с възможно най-високо качество изделия, е втория букет от съвети.“ Отбеляза пейстри шеф Жорж Костиучук.

Дегустирали сме 13 рецепти, в „ковид опаковки“ с коледни украси, с върховно качество, по специални професионални технологии (frozen) експлоатирайки максимално възможностите и динамиката, която се крие във висококачествените суровини на АЛМА ЛИБРЕ.

За нас беше чест, че още един път VTV е снимала в „АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР.“ Няколко от продуктите които дегустирахме:



**гръцка
оригинална
КАРИДОПИТА**

**АВСТРИЙСКА
тарта
ДЖОНАГОЛД**

**ПАСТА ФРОЛА
Италианска
КРОСТАТА**

**Оригинален
Немски
ЩОЛЕН**

**НЕМСКА
ПЛЕТЕНИЦА**

**ИТАЛИАНСКИ
ПАНЕТОНЕ**

**АВСТРИЙСКА
ТОРТА
САХЕР**

**СИРОПИРАН
РОКСАКИ**

**ГРЪЦКИ
МАКАРОН И
СКАРИДИ**

За рецепта, натиснете линка:
<https://youtu.be/tRHyyw3fb7>

За рецепта, натиснете линка:
<https://youtu.be/NaPzC80aBZO>

За рецепта, питайте
кадрите на АЛМА ЛИБРЕ

За рецепта, натиснете линка:
<https://youtu.be/427ip6lss9E>

За рецепта, питайте
кадрите на АЛМА ЛИБРЕ

За рецепта, питайте
кадрите на АЛМА ЛИБРЕ

За рецепта, питайте
кадрите на АЛМА ЛИБРЕ

За рецепта, натиснете линка:
<https://youtu.be/427ip6lss9E>

За рецепта, натиснете линка:
<https://youtu.be/427ip6lss9E>

Всичките снимки са от презентацията, всичките опаковки са налични. Обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ