

## РЕПОРТ № 412-413 / 10.01.2023г. / „ИЗДЕЛИЯ ЗА ПРАЗНИЦИ, ЛЮБОВ и ЮБИЛЕЙ“

В първата презентация-обучение за 2023г. (№ 412-413) на тема „ИЗДЕЛИЯ ЗА ПРАЗНИЦИ, ЛЮБОВ и ЮБИЛЕЙ“, на 10.01.2023г. се събрахме повече от 40 професионалисти от цялата страна, за да дегустираме и оценим нови предложения от АЛМА ЛИБРЕ, известни и наложени в европейските сладкопекарни - паста де ната, торта ПИЕМОНТ, сладки гризини, трюфели, бeze стикс, изомалт близалки, бисквитени стикс и други. Оформянето на „БУКЕТНИ ИЗКУШЕНИЯ“ декорирани с празничен характер (вместо букет цветя) е новата идея, която оформихме и сглобихме на място с цел вдигане на обороти и задоволяване на празничните нужди на крайните клиенти-потребители.

[Видео-презентация, снимки и откъси от видео-обучението може да видите като натиснете ТУК.](#)





## ПОКАНА за ОБУЧЕНИЕ № 414 /24-25.1.2023г.

24.1.23: 09:00ч.-17:00ч. замесване, формиране, бавна ферментация (ВАЖНА ИНФО)

25.1.23: 09:00ч.-15:00ч. формиране, декорация, печене, техники за сандвич (ВАЖНА ИНФО)

## ПОКАНА за ДЕГУСТАЦИЯ № 415 /25.1.2023г. 15:00ч.-17:00ч.

25.1.23: 15:00ч.-16:30ч. представяне на приготвени изделия, технология и нови продукти

**“СЪВРЕМЕННИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ  
С ВИСОКИ ХРАНИТЕЛНИ СТОЙНОСТИ И МАКСИМУМ ВКУС”**



КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР

**AGRANO**  
SUPERBREAD  
SNACKS

**CODA**

НОВО!



## ПРОГРАМА и УСЛОВИЯ за УЧАСТИЕ

### ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ ОТ НОВО ПОКОЛЕНИЕ:

#### 1. БИО МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ

100% сертифицирани БИО брашна и БИО кваси.

#### 2. МНОГОЗЪРНЕСТ В ТАВА / ЕЛДА - ПРОСО – ДЖИНДЖИФИЛ

технология на накисване, с малц (инфо ТУК)

#### 3. ПЪЛНОЗЪРНЕСТ РЪЖЕН САМУН / ЕЛДА - ПРОСО – ДЖИНДЖИФИЛ

технология на накисване, с малц (инфо ТУК)

#### 4. ОВЕСЕНО-ТИКВЕН здравословен ФИБРИ ХЛЯБ

технология на БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ и накисване. (инфо ТУК)

#### 5. Гранд виладж гранопан СЕЛСКИ ПЛАНИНСКИ ХЛЯБ

технология на БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ, винаги топъл хляб (инфо ТУК)

#### 6. ШВЕЙЦАРСКИ хляб (вид чабата)

С 80% вода и жълто селско брашно ЛИМНОС

#### 7. ШВЕЙЦАРСКИ БУРЛИ хляб (вид чабата)

С 85% вода и пълнозърнесто брашно КАРВЕЛИ

#### 8. ЦАРЕВИЧЕН ЗАКВАСЕН ХЛЯБ

технология на бавна ферментация



## ХЛЕБЧЕТА ЗА САНДВИЧИ (ново поколение сандвичи):

### 9. ШВЕЙЦАРСКИ САНДВИЧ

С 80% вода и жълто селско брашно ЛИМНОС

### 10. СЕЛСКИ РУСТИК ХЛЕБЧЕ ЗА САНДВИЧИ

по технология на бавна ферментация

### 11. МНОГОЗЪРНЕСТ ЗДРАВΟΣЛОВЕН ФИБРИ-ПАНИНИ

богат на протеини (13,4%), фибри 7,4%, 80% по-малко захари

### 12. МНОГОЗЪРНЕСТ ЗДРАВΟΣЛОВЕН ФИБРИ-БАГЕТИНИ

богат на протеини (13,4%), фибри 7,4%, 80% по-малко захари

### 13. ЦАРЕВИЧНА КИФЛА (за снaкc и сандвичи)

с царевични гранули и смес от 15 подправки „МАЙЗАНО СПЕЙС“



## ХЛЕБОТВОРЕНИЯ и СНАКСОВЕ :

### 14. БУТЕР ЦАРЕВИЧНИ СНАКС - ЗАКУСКИ

кроацини, баници, хапки.

### 15. ИТАЛИАНСКИ ПРЪЧИЦИ (Italian bread sticks)

по технология на чабатобразно кисело тесто

### 16. ЛАВАШ ХЛЯБ-ПЪРЛЕНКА

чабатобразна основа за много апликации

### 17. ПИНСА –PINSA / ИТАЛИАНСКА ПЪРЛЕНКА

чабатобразна основа за ПИЦИ-ПИНСА

### 18. ФОКАЧА ПЪРЛЕНКА

чабатобразна основа за фокача-снaкc апликации



## УСЛОВИЯ ЗА УЧАСТИЕ :

ПРЕЗЕНТАЦИЯ- ДЕГУСТАЦИЯ № 415, 25.01.23г., 15:00ч.-17:00ч. ВХОД СВОБОДЕН ЗА ПРОФЕСИОНАЛИСТИ (запазете места)

За одобрени изделия от дегустатори, АЛМА ЛИБРЕ осигурява технолог по места за производство и обучение на персонал.

ОБУЧЕНИЕ В „АЛМА ЛИБРЕ ЦЕНТЪР“ № 414, 24-25.01.23г. 09:00ч.-17:00ч. (до 10 участници), купуване на суровини над 500лв. (запазете места)

НА ЖИВО, ДИГИТАЛНО, МОЖЕ ДА ВИДИТЕ ПРЕЗЕНТАЦИЯТА №415 като натиснете върху един от тези линковете на 25.1.23г., 15:00ч.:

<https://youtu.be/NFtIVXGxTm4>

<https://www.facebook.com/almalibre.prof>

<https://us06web.zoom.us/j/88001793989?pwd=SnhCZHk0RmpOQ2twNEY1VWFpRkQzZz09>



