



23.02.2010г. Семинар-обучение: «Плодове в сладкарството.
Рецепти на «De luxe line»и «Arte mi».

Представяне на нови продукти – нови идеи.

Присъстваха над 30 професионалисти и собственици на обекти.
Показани бяха както рецепти за торти, така и рецепти за мини сладкиши
от сериите «De luxe line»и «Arte mi».

Общото между тях беше присъствието на плодове,под различни форми.
Нашите гости разгледаха и опитаха плодовите делипейсти/пасти-овкусители/на
италианската фирма FABBRI, както и уникалния плод в сироп Амарена.

Очаровани бяха и от плодовете в сироп на испанската фирма Videsa/круша топка,
круша Уилямс, круша бейби, портокалови шайби, мандарини на резенчета без ципа/.

Плодовете в желе на белгийската фирма Vakbel са вече доста популярни в
сладкарския свят. С невероятните си вкусови качества,еднаква големина, перфектна
визия и приложението им както за замразяване, така и за печива/не променят своя
вкус и цвят/,

те са един от най-търсените продукти от нашата гама.

Показахме и новите ни продукти от испанската фирма Джелито-захаросани
череша,захаросани портокали на шайби, захаросани корички от портокал и
лимон.Въпреки, че на тази презентация не се работи с гамата на “IAS Bunge Foods”-
фрутайси, концентрирани плодови пасти овкусяване на печива,за техните предимства
беше споменато и бяха показани.Нашата фирма разполага с плодове
и продукти от плодове с приложение навсякъде в сладкарството.



**На презентацията гостува
„съветникът по търговски въпроси”
на гръцкото посолство в България госпожа
Иоанна Сотираку.**

**Г-жа Сотираку отбеляза пред присъстващите
че е ентузиасирана от работата на АЛМА ЛИБРЕ
и натиска който дава за развитието на бранша
в България.**

**Г-жа Сотираку покани
в нейния кабинет в посолството,**

**всички присъстващи
които имат конкретни въпроси към нея.
След дегустацията, характеризира сладкишите
като истинско изкушение.**

**„Тези вкусове са на високо Европейско ниво
и липсват от българския пазар...” каза тя.**

