

СТАБИЛНИ КРЕМОВЕ и ПЪЛНЕЖИ за ВАШИТЕ ТОРТИ и СЛАДКИШИ

*Края
на проблемите!*

*Винаги
Стабилни
кремове!*

*фондруаял
БАКЕЛС*

- не изсъхват!
- винаги свежи!
- винаги нежни!
- винаги стабилни!
- не се втвърдяват!
- много икономични!
- с голяма трайност!
- много привлекателни!
- изключително вкусни!
- много бързо производство!



BAKELS

Белгийската фирма БАКЕЛС от 1904г. проучва
нуждите на професионалистите
хлебари и сладкари
и предлага оригинални решения!

„ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ консултантски център“
и „Αтинския гастрономичен център“
на ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ
разработваме и предлагаме.

Αко кремове-пълнежи на вашите торти и сладки се
втвърдяват бързо изсъхват и се напукват,
не са стабилни и свежи за дълго време
решението е ΦΟΝΔΡΥΑΥΛ на БАКЕЛС



De Luxe
line



В серията „ΔΕΛΥΚΣΛΑΙΝ“ торти и сладки в чаши
ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ ви предлага над 20 рецепти
с кремове пълнежи-бавараузи с фондруаял БАКЕЛС.

Ποдробна информация:

Πιτайте търговците и технолозите на ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ
тел. 02 9379961, 0878 690025, 0878 984887



*Sponge cake
Гъбест пандишпан*



ДУО КАПСЕЛ МИКС

Пригответе Вие пандишпановите САВОАРДИ
за вашето тирамису с пресни яйца и
ДУЕ КАПСЕЛ МИКС на БАКЕЛС
бързо, лесно с гарантирано стабилно и високо качество.
Питайте търговците на АЛМА ЛИБРЕ



ТИРАМИСУ



от серията на АЛМА ЛИБРЕ

Tradition

ШАРЛОТ



С ДУОКАПСЕЛ МИКС се произвежда гъбест, пухкав, ароматен
пандишпан с възможност да поеме много сироп и дълга трайност
(възможност за замразяване)

Нови пандишпанови сладки, рула и кок
с ДУО КАПСЕЛ МИКС
питайте търговците на АЛМА ЛИБРЕ



СУПАСТЕМИКС

Пригответе Вие много бързо и лесно
със СУПАСТЕМИКС, пресни яйца и студена вода
еклерово тесто с високо, стабилно качество
и много дълга трайност.
Питайте търговците на АЛМА ЛИБРЕ

СНОУХ
еклерово тесто



ПРОФИТЕРОЛ

Със СУПАСТЕМИКС се произвеждат много бързо
идеални еклери, су и всяко еклерообразни изделия.
(възможност за замразяване)

Нови еклерови постижения със СУПАСТЕМИКС
питайте търговците на АЛМА ЛИБРЕ.

ТОРТА КАРПАТИ
от серията на АЛМА ЛИБРЕ

Tradition



От новаторските хлебни изделия на БАКЕЛС, представяме хляба „ЗДРАВЕ и ФИНЕС“.

- Многозърнест хляб
- Нисък гликолитичен индекс 54
- Богат на фибри, над 5%
- Много малко сол, под 0,9%

 **BAKELS**



Невероятен вкус!

Възхителна комбинация от закваска, снежинки от овес, пшеничени трици, слънчогледови, ленени и тиквени семена.

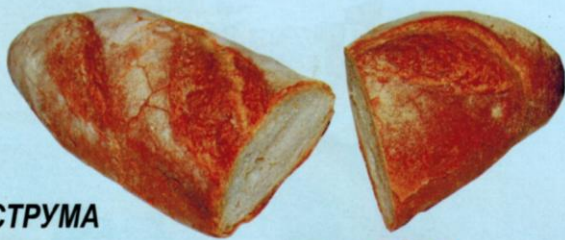
Нисък гликолитичен индекс 54!

Важен показател за всеки лекар и диетолог при определяне на хранителен режим на диабетици и хора с проблеми с кръвната захар! Консумирайки хляб „ЗДРАВЕ и ФИНЕС“ въглехидратите се превръщат в глюкоза много бавно без да вдигат рязко кръвната захар.

Здравословен диетичен!

Целите зърна и фибрите над 5% , помагат решително за правилното храносмилане и дават чувство на наситеност. Ниския гликолитичен индекс 54 е фактор за нормализиране на хранителния апетит.

„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и „Атинския гастрономичен център“ на СТЕЛИОС КАНАКИС разработихме за българския пазар серията „ПО ПЪТЯ на ТРАДИЦИЯ“, хлебни предложения за вкусни, здравословни хлябове с натурални закваси! Тук Ви представяме, само няколко от тях. Питайте търговците на АЛМА ЛИБРЕ.



СТРУМА



**ПЛАНИНСКИ
с кисело мляко**



ЧИБАТА



РЪЖЕНА ФРАНЗЕЛА



ФРЕНСКИ



ЦАРЕВИЧЕН

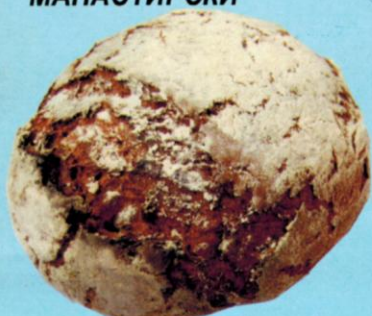


МАНАСТИРСКИ

**МНОГОЗЪРНЕСТ
'МАРИЦА'**



**ТРАДИЦИОНЕН
БЪЛГАРСКИ**



СКАНДИНАВСКИ



АЛМА ЛИБРЕ ви осигурява специални целулозни хартиени пликосе и опаковки за хляб!

