

РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 440 / 20.09.23г.

Професионалисти сладкари и хлебари от цялата страна, се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ на 20.09.23г. и по ръководство на Б.Владимиров произведохме, представихме и дегустирахме

ЗИМНИ ШОКОЛАДОВИ АПЛИКАЦИИ С ФРЕНСКИ ШОКОЛАДИ „ШОКОФАЙН“

За да видите цялата презентация, от 20.09.23г., натиснете [ТУК](#)

За да видите резултатите от дегустацията натиснете [ТУК](#)

ΣΤΕΦΑΝΟΣ
ΚΑΝΑΚΗΣ
One step ahead!

Xocofine



ТОРТА
ТРИЛОГИЯ
9,99

Бонбон НУГА
Оризиви ядка

9,32



Бонбон
ДЖАНДУЯ
КАФАРЕЛ

9,12



ЕКЛЕР
АЛМА ЛИБРЕ

9,98



ПРОФИТЕРОЛ
ШОКОФАЙН

9,78



БИТЕР МУС
ШОКОФАЙН

8,98



МЛЕЧЕН
ШОКОЛАДОВ
МУС
ШОКОФАЙН

9,99



БЯЛ
ШОКОЛАДОВ
МУС
ШОКОФАЙН

9,89



БУШЕ
МИНИОН
ШОКОЛАД

9,43

РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 438 / 30.08.23г.

Производство и представяне на МНОГО МЕКИ ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ

Професионалисти сладкари и хлебари от цялата страна, се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ на 29-30.08.23г.
и по ръководство на Б.Владимиров и К.Нинов произведохме, представихме и дегустирахме

БУРГЕРИ и БРИОШ апликации (+многолистен БРИОШ апликации)

**Alma
Libre**

За да видите видео-рецепта с МНОГОЛИСТЕН БРИОШ, натиснете [ТУК](#)

За да видите цялата презентация, от 30.08.23г., натиснете [ТУК](#)

За да видите резултатите от дегустацията натиснете [ТУК](#)

**Alma
Libre**
КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР



Производство и представяне на БЕЗ ЗАХАР СЛАДКИШИ и БЕЗ ГЛУТЕН ИЗДЕЛИЯ
 Професионалисти сладкари и хлебари от цялата страна, се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“
 и по ръководство на Б.Владимиров и К.Нинов и Янис Лиолиос, произведохме, представихме и дегустирахме

БЕЗ ЗАХАРНИ и БЕЗ ГЛУТЕНОВИ изделия

За да видите анализ на тема БЕЗ ЗАХАРНИ СЛАДКИШИ, натиснете [ТУК](#)

За да видите цялата презентация/дегустация натиснете [ТУК](#)

За да видите резултатите от дегустацията натиснете [ТУК](#)

Под снимките, средни оценки за вкус и визия от дегустацията на 12 присъстващи професионалисти (от 1 до 10)



<p>Кейк с мента БЕЗ ЗАХАР</p> <p>оценка</p> <p>9,43</p>	<p>Кукис БЕЗ ЗАХАР</p> <p>Оценка</p> <p>9,42</p>	<p>Бисквити БЕЗ ЗАХАР</p> <p>Оценка</p> <p>9,75</p>	<p>Торта ГАРАШ БЕЗ ЗАХАР</p> <p>Оценка</p> <p>9,97</p>	<p>БАКЛАВА БЕЗ ЗАХАР</p> <p>оценка</p> <p>9,25</p>	<p>Сладолед/кадаиф БЕЗ ЗАХАР</p> <p>Оценка</p> <p>9,40</p>	<p>Кюнефе БЕЗ ЗАХАР</p> <p>Оценка</p> <p>9,12</p>	<p>Кейк БЕЗ ГЛУТЕН</p> <p>Оценка</p> <p>9,57</p>	<p>Многозърнест БЕЗ ГЛУТЕН хляб</p> <p>оценка</p> <p>9,98</p>	<p>Гризини БЕЗ ГЛУТЕН</p> <p>Оценка</p> <p>9,99</p>
--	---	--	---	---	---	--	---	--	--

РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 434 / 31.5.23г.

Производство и представяне на избрани изделия от изложение АРТОЗА-АТИНА 2023г.

Професионалисти сладкари и хлебари от цялата страна, избраха конкретни артикули представени в изложението АРТОЗА-АТИНА 2023г. и по ръководство на Б.Владимиров и К.Нинов ги произведоха на място.

Повече от 30 гости професионалисти дегустираха и оцениха качеството на тези крайни изделия.

За да видите презентацията натиснете [ТУК](#) За да видите резултатите от дегустацията натиснете [ТУК](#)

Под снимките, средни оценки за вкус и визия от дегустацията на 22 присъстващи професионалисти (от 1 до 10)



Червено
тирамису
9,23

портокалова
БЕЗ ЗАХАР
8,46

Лимоноват
орта ФИКА
8,56

Шоколадова
РЕТРО
9,77

оригинален
АНАСОН
9,29

Сиропиран кеик
БАБА
8,61

Палачинков
ПАНКЕЙК
9,98

шоколадови
ТРУФЕЛИ
9,99

Еклерови
ПАРИБРЕСТ
9,56

Кукис без захар
ДИАВИВА
9,94

оригинален
МИЛФИОИЛ
9,93

оригинален
ГРИЗИНИ
9,99

РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 433 / 23.5.23г.

СЛАДОЛЕД от ИТАЛИАНСКАТА ФИРМА ГАЛАТЕА

ИЗКУСТВОТО НА НАТУРАЛНИЯ СЛАДОЛЕД, в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“

За да видите презентацията натиснете [ТУК](#)

за да видите резултатите от дегустацията натиснете [ТУК](#)

CODA

**Alma
Libre**

galatea

prodotti per gelato artigianale



Сладолед
ВЕГАН
ШОКОЛАД

Сладолед
ЙОГУРТ
ПРОБИОТИК

Сладолед
ЙОГУРТ
БЕЗ ЗАХАР

Сладолед
супер фуд
СПИРУЛИН

Сладолед
ЕКМЕК КАДАЙФ
БЕЗ ЗАХАР

Сладолед
БАДЕМ БЕЗ ЗАХАР

ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ в ИЗЛОЖЕНИЕТО за ХЛЕБАРИ и СЛАДКАРИ ΑΡΤΟΖΑ в ΑΤΙΝΑ 3-6.3.2023г.

**Alma
Libre**

За колеги които не успяха да посетят изложението,
ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ приготви специална визуална разходка из витрините и щандовете на ΚΑΝΑΚΙΣ и ΚΟΔΑ,
за да се вдъхновите от прикачените изделия и реализираме заедно Вашите предпочитания:

-За кратко видео от изложението, натиснете [ТУΚ](#).

-Каталог 1: СЛАДΚΑΡСТВО / за да видите всичките изделия, натиснете [ТУΚ](#)

-Каталог 2: ХЛЕΒΑΡСТВО / за да видите всичките изделия, натиснете [ТУΚ](#)

-Каталог 3: СЛАΔΚΙ ΠΕΧΙΒΑ / за да видите всичките изделия, натиснете [ТУΚ](#)

-Каталог 4: ΖΑΚΥΣΚΙ / за да видите всичките изделия, натиснете [ТУΚ](#)

-Каталог 5: СЛАΔΟΛΕΔ/ за да видите всичките изделия, натиснете [ТУΚ](#)

Αко желаете повече информация, презентация или дегустация на изделията представени в ΑΡΤΟΖΑ,
отбележете в приложените каталози и информирайте търговците на ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ



Ένα βήμα μπροστά!



РЕПОРТ от ПРЕЗЕНТАЦИЯ № 421-422 / 01.03.2023г. /

ВЕЛИКДЕНСКИ КОЗУНАЦИ И КОЗУНАЧЕНИ СЛАДКИШИ



За да видите цялата презентация натиснете [ТУК](#).

За да видите снимки и видео-откъси от обучението, натиснете [ТУК](#)

За ВИДЕО-РЕЦЕПТА на класически козунак, натиснете [ТУК](#)

Оценки от дегустаторите за изделията може да видите като натиснете [ТУК](#)

ПОКАНА за СЕМИНАР-ПРОИЗВОДСТВО на СЛАДОЛЕД ФАБРИ в СОЛУН 28-29.4.23 натиснете [ТУК](#)

КАТАЛОГ с ГОТОВИ
ВЕЛИКДЕНСКИ УКРАСИ

НАТИСНЕТЕ [ТУК](#)



ПО ЗАЯВКА



ПРЕЗЕНТАЦИЯ РЕПОРТ № 419-420 / 22-23.02.2023г. /

СЛАДОЛЕДИ ФАБРИ 2023г.

На 22-23.02.23г. се събрахме професионалисти джелатиери в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“.

Дегустирахме и оценихме 16 разновидности сладоледи произведени по различни методи (топъл и студен метод, технология топъл сладолед, сладоледи без машина, парфе, интергратори и др.)

Състителите и суровините на ФАБРИ, впечатлиха всичките гости.



Видео с презентацията може да видите като натиснете [ТУК](#).

Оценки от дегустаторите за изделията [ТУК](#)

Видео откъси от обучението и мнението на участниците в обучението
може да видите като натиснете [ТУК](#).

ПОКАНА за СЛАДОЛЕД ФАБРИ в СОЛУН 28-29.4.23 натиснете [ТУК](#)

ПРЕЗЕНТАЦИЯ РЕПОРТ № 416-417 / 07.02.2023г. /



БЕЗ ЗАХАР сладкиши и БЕЗ ГЛУТЕН изделия

На 07.02.23г. се събрахме професионалисти сладкари в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“.

Произведохме заедно, дегустирахме и оценихме 12 сладкиши без захар и без глутен произведени с много специални висококачествените суровини които АЛМА ЛИБРЕ предлага.

Видео с презентацията може да видите като натиснете [ТУК](#). Оценки от дегустаторите за изделията [ТУК](#)
Видео откъси от обучението и мнението на участниците в обучението може да видите като натиснете [ТУК](#).



ПОКАНИ ЗА СЛЕДВАЩИТЕ ИНИЦИАТИВИ НА АЛМА ЛИБРЕ:

№ 418-420 ОБУЧЕНИЕ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ / технологии и вкусове СЛАДОЛЕД. За покана натиснете [ТУК](#)

№ 421 ОБУЧЕНИЕ „ВЕЛИКДЕНСКИ СЛАДКИШИ“. За покана натиснете [ТУК](#)

№ 422-423 ОБУЧЕНИЕ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ / КОЗУНАЦИ и КОЗУНАЧЕНИ ИЗДЕЛИЯ. За покана натиснете [ТУК](#)



“СЪВРЕМЕНИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ”

На 25.1.23г. се събрахме повече от 30 професионалисти хлебари в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“. Дегустирахме и оценихме 18 хлебни изделия и хлеботворения произведени с висококачествените суровини на швейцарската фирма АГРАНО

**Видео с презентацията може да видите като натиснете [ТУК](#). Оценки от дегустаторите за изделията [ТУК](#)
Видео откъси от обучението и мнението на участниците в обучението може да видите като натиснете [ТУК](#).**



ПОКАНИ ЗА СЛЕДВАЩИТЕ ИНИЦИАТИВИ НА АЛМА ЛИБРЕ:

**№ 416-417 ОБУЧЕНИЕ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ „БЕЗ ЗАХАР и БЕЗ ГЛУТЕН изделия“ за покана натиснете [ТУК](#)
№ 418-419 ОБУЧЕНИЕ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ „СЛЕДОЛЕД и СЛАДОЛЕДЕНИ СЛАДКИ“ за покана натиснете [ТУК](#)**



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.](#)



