

# Сладкиши с високо качество - на достъпни цени

е мотото на новия „АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР“

В края на май консултанският център бе официално представен пред журналисти, дистрибутори и производители в базата на „Алма Либре“ в с. Волуяк от директора на фирмата Янис Лиолиос и Стелиос Канакис от „Атинския гастрономичен център“.

Фирма „Канакис“ е създадена през 1985 г. в Гърция, а 10 години по-късно на българския пазар започва дейността си и „Алма Либре“. Днес двете фирми, които вече са партньори, предлагат повече от 400 артикула на 26 международни производители.

Според философията на консултанския център сладкишите трябва да носят наслада, удоволствие, изкушение. Това са основни принципи, които определят цялостната дейност и към които трябва да се стреми всеки сладкар в своята работа, съчетавайки ги със задълбочени познания и много творчество.

- Сладкишът трябва да бъде изкушение. Не трябва да се залепва на небцето, което е резултат от нискокачествени мазнини.
- Сладкишът трябва да се разтопява в устата и да се освобождават естествени аромати от натурални продукти (шоколад, млечна сметана, плодове и др).
- Височината на тортата не трябва да бъде повече от 5 см, за да може да се вкусят всички пластове и да се усети комбинацията от вкусовете, които трябва да бъдат концентрирани и плътни.
- Визията и декорацията трябва да бъде семпла, да отразява символично съдържанието и вкуса на сладкиша и да отговаря на естетическите предпочитания на съвременните потребители.

Това са само част от принципите, които „АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР“ предлага безплатно в семинарите и презентациите, организирани в специално оборудваната демонстрационна зала. Целта е да се разшири диалога между професионалистите сладкари, да се предложат нови продукти и решения как да се комбинират суровините, за да се получи добър вкус, но и крайното изделие да има и по-ниска себестойност.

Сладкарските суровини от ново поколение само изглеждат скъпи. Същественият въпрос за сладкарите би трябвало да бъде не колко струват, а дали използвайки правилно тези суровини, може да се повиши качеството и тази комбинация да доведе потребителя до изкушението.

Рецептите от трите линии сладкиши „ДЕЛУКС ЛАЙН“, „МАДЖИК ПЕЙСТРИ“ и „ТОП ПЕЙСТРИ“ са разработени специално за българския пазар от „Атинския гастрономичен център“ и се предлагат безплатно на сладкарите.

След пресконференцията и демонстрация от сладкарите Георгиос Косиучук и Бойко Владимиров, се състоя и дегустация на сладкиши от новите линии от многобройните гости и сладкари, които вече въвеждат новаторските предложения на „АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР“ в тяхната производствена практика.

