

На 20.04.2010г. се проведе семинар-обучение: «мини сладки»

Нови продукти, рецепти и идеи,
подходящи за сладкарници и кетеринг.

Презентатор Бойко Владимиров.

Представихме тарты, тригуни, тарталети,
продукти от многолистно тесто, саварени, пури.

Те са произведени специално за Алма Либре
от суровини с изключително високо качество-
смеси от немската фирма KOMPLET/ КОМПЛИТ,
маргарин от датската фирма ДРАГСБЕК DRAGSBAEK ,
а няколко от тартите са с масло.

Присъстващите опитаха и се обедиха в превъзходния им вкус.

Бяха показани различни комбинации от кремове,
направени с чудесните суровини,
които Алма Либре предлага на българския пазар.

На тези, които закупиха суровини,
бяха раздадени и рецептите за работа с тях.

