

Alma
Libre

ПОКАНА



ПРЕДЛОЖЕНИЯ **ФАБРИ** 2023 година

ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ №430-431
СОЛУН-ГЪРЦИЯ

Петък 28.4.2023г. 13.00ч.- 19.00ч.
Събота 29.4.2023г. 10:00ч. – 13:00ч.

ТЕМИ :

ЗАНАЯТЧИЙСКИ ИТАЛИАНСКИ СЛАДОЛЕД
НОВИ РЕЦЕПТИ ОТ „КОЛЕКЦИЯ ФАБРИ 2023г“.

Презентатор: Пейстри-шеф Жорж Костиучук
по ръководство на
Амбасадор на ФАБРИ, джелатиер-шеф Франко Тосо

В продължение на представяне
на новите продукти и идеи на

ФАБРИ
1905

в изложениата siger и ARTOZA 2023
АЛМА ЛИБРЕ съвместно с
„ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР –
КАНАКИС“

Каним Ви за да произведем заедно
да дегустираме и да оценим:
Занаятчийски сладолед,
семифредо,
яйчен сладолед,
топъл сладолед,
парфе,
сладоледени торти,
мини сладоледки.
Ще дегустираме над 30 нови рецепти:
кефир, самали, нона, кроасан, кюнефе,
галактобуреко, гараж, трилогия и др.

ПРОГРАМА

- 28.4.23г. 7:30ч. заминаване от София
- 28.4.23г. 12:30ч. пристигане в „център Канакис“
- 28.4.23г. 13:00-19:30ч. Семинар-презентация-дегустация
- 28.4.23г. 21:00-22:00 вечеря и разговор в ресторанта на хотела
- 29.4.23г. 8:30-9:30ч. закуска в хотела
- 29.4.23г. 10:00ч. семинар "ice cream marketing", М.Калиадасис
- 29.4.23г. 11-00-13:30ч. сладоледени сладкиши БЕЗ МАШИНА
- 29.4.23г. 14:00 Посещение в специализирания склад за
сладкарски консумативи www.voutiadis.gr
- 29.4.23г. 15:30-17:30ч. свободно време
- 29.4.23г. 17:30ч. заминаване на автобуса от центъра на Солун.
Информация и условия за участие , в края на тази покана.

Натиснете [ТУК](#) за видеопрезентация „семинар ФАБРИ“ от Атина

Натиснете [ТУК](#) за видеопрезентация от АЛМА ЛИБРЕ „сладолед ФАБРИ 2023г.“

Натиснете [ТУК](#) за продукти и рецепти 2023г. на ФАБРИ

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



ОТВОРЕТЕ КАТАЛОЗИТЕ ФАБРИ КОИТО СЛЕДВАТ

Присъстващите ще получат нови рецептурници и проспектуси ФАБРИ, нови технологии и идеи за сладолед и сладкиши.

Натиснете върху линковете за да отворите и видите няколко от предложенията ФАБРИ.

(изберете вкусове и рецепти от предложенията на ФАБРИ и уведомете вашия търговец на АЛМА ЛИБРЕ десет дена преди презентацията с Солун за да включим в програмата и вашите предпочитания)

	Няколко от продуктите които ще оценим	Оценка 1-10
	<u>СЛАДОЛЕД и СЛАДОЛЕД ПАРФЕ</u>	
1	БАЗА сладолед с НЕВЕПАН 50С	
2	БАЗА сладолед с ОЛАНДЕЗЕ 50С НОВО	
3	Сладолед „ГРАНД ШОКОЛАДО“ НОВО	
4	Сладолед АМАРЕНА със СИМПЛЕ АМАРЕНА	
5	Сладолед АВОКАДО със СИМПЛЕ АВОКАДО НОВО	
6	Сладолед АЛОЕ със СИМПЛЕ АЛОЕ НОВО	
7	Сладолед ЙОГОГРЕКО със СИМПЛЕ НОВО	
8	Сладолед „ГАЛАКТОБУРЕКО НОНА“ НОВО	
9	Сладолед „БРАУНИ НОНА“ НОВО	
10	Сладолед „ЧИЗКАИК НОНА“ НОВО	
11	Сладолед „ЯБЪЛКОВ ПАЙ“ НОВО	
12	Сладолед „БЪЗ-ДЖИНДЖИФИЛ“ НОВО	
13	Сладолед „МЛЕЧЕН СОЛЕН КАРАМЕЛ“ НОВО	
14	Сладолед „КЕФИР-амарена лайт“ НОВО	
15	Сладолед „СМАЛИ“ НОВО	
16	Сладолед „СТРАЦИАТЕЛА МЕНТА“ НОВО	
17	Сладолед със стевия „НЕВИА“	
18	Сладолед „ФЪСТЪК“	
19	Сладолед „БИШКОТИ КУКИС“ НОВО	
20	Сладолед „НУТИ КЛАСИК“ лешников	
21	Сладолед „НУТИ НЕРО КРЕМИНО“ НОВО	
22	Сладолед „НУТИ БАНОФИ“ НОВО	
23	Сладолед „БОМ БОН“ НОВО	
24	Сладолед „КИНДЕР БУЕНО“ НОВО	
25	Сладолед „ЯГОДА“ със СИМПЛЕ НОВО	
26	Сладолед „ЛИЛА“ (ягода –млечен шоколад) НОВО	
27	Сладолед „ЕКСТРА ДАРК ШОКОЛАД“ НОВО	
28	Сладолед „КАПУЧИНО“	
29	Сладолед „МАНГО“ със СИМПЛЕ МАНГО НОВО	
30	Сладолед „ЛИМОНЧЕЛО“ със СИМПЛЕ НОВО	
31	Сладолед „МАНДАРИНА“ със СИМПЛЕ НОВО	
32	ПАРФЕ сладолед КРЕМ НОВА ТЕХНОЛОГИЯ	
33	ПАРФЕ сладолед ШОКОЛАД НОВА ТЕХНОЛОГИЯ	
34	ПАРФЕ сладолед ЙОГУРТ НОВА ТЕХНОЛОГИЯ	

за рецепти и идеи ФАБ, ооттворете каталозите



натиснете [ТУК](#)
за да отворите този каталог



натиснете [ТУК](#)
за да отворите този каталог



натиснете [ТУК](#)
за да отворите този каталог



натиснете [ТУК](#)
за да отворите този каталог



натиснете [ТУК](#)
за да отворите този каталог



натиснете [ТУК](#)
за да отворите този каталог



натиснете [ТУК](#)
за да отворите този каталог

За участниците се осигурява :

- нощувка в хотел близо до базата, закуска, лек обяд и вечеря в хотела.
- подробни рецептурници-книги за артикулите които ще се представят както и специални подготвителни филми като материал.
- Превоз до всичките дестинации

Всеки участник заплаща 350лв без ДДС за цялата програма (единична стая в хотела) или 310лв без ДДС на човек за стая с две легла в хотела.

За участници които няма да ползват автобуса цената се намалява 70лв.на човек.

За колеги който няма да ползват транспорт и хотел, участието в програмата е бесплатно.

МЕСТАТА СА ОГРАНИЧЕНИ и ще се запази ред на записване докато има свободни места.

ЗАПАЗВАТЕ ПРЕДВАРИТЕЛНО МЕСТА като се заплати 50% от стойността на програмата.

Обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ:

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797. Технолози:
тел.0878984887, 0878257904

Презентацията ще се проведе в базата на СТЕЛИОС КАНАКИС „Солунски гастрономичен център“:

Sindos Industrial Area, Zone C, P.O. Box 1055, 57022 Thessaloniki, Greece

<https://www.google.gr/maps/place/%CE%9A%CE%B1%CE%BD%CE%AC%CE%BA%CE%B7%CF%82/@40.6796882,22.7747886,15z/data=!4m5!3m4!1s0x0:0x6685bdb6fd89ab43!8m2!3d40.6853938!4d22.7806439?hl=el>

Колеги които решат да дойдат самостоятелно, отделно от групата, ще трябва предварително да се ориентират и да се подготвят за намиране на адресите защото в солунската индустриална зона е трудна ориентацията и от страна на АЛМА ЛИБРЕ няма да има възможност за съответна помощ.

Ще нощуваме и вечеряме в ХОТЕЛ Assembly Hotel (адрес: **17th km Thessalonikis – Edessis**)

<https://www.google.com/maps/place/Assembly+Hotel/@40.710826,22.7581083,17z/data=!4m18!1m9!3m8!1s0x14a8258064798485:0x3409ddca8ac35277!2sAssembly+Hotel!5m2!4m1!1i2!8m2!3d40.710822!4d22.760297!3m7!1s0x14a8258064798485:0x3409ddca8ac35277!5m2!4m1!1i2!8m2!3d40.710822!4d22.760297>

192601	Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ 1500гр.
--------	-------------------------------



НОВИЯ ДЕЛИПЕЙСТ НА ФАБРИ „NONNA RACHELE” (баба Рачеле) представлява сладкарска паста, делипейст, който дава натурални аромати на масло, яйца, брашно и захар. Идеално балансиран продукт, на вкус и аромат, способен да предизвика традиционни сладкарски асоциации на домашната аура, мириса и уюта от прегръдката на баба, когато ни е черпила с току-що приготвени домашни сладки и лакомии.

Делипейст „NONNA RACHELE” (баба Рачеле) използван в производството на занаятчийския сладолед, открива нови вкусови тенденции в сладоледената гама, събуждайки вкусови спомени, скрити в паметта на всеки съвременен потребител.

Делипейст „NONNA RACHELE” (баба Рачеле) е иноваторски сладкарски продукт, подходящ овкусител за всеки вид сладкарски кремове, глазури или друго. Използва се както всеки делипейст на ФАБРИ



