

*Потребителите, никога не са спрели да търсят „ТОПЪЛ/ПРЕСЕН/ЗДРАВΟΣЛОВЕН ХЛЯБ“.
Съвременния български потребител, масово вече оценява и търси „ПО РАЗЛИЧНИЯ ХЛЯБ“!*

Пекарни и сладкопекарни, с огромна скорост се развиват в цялата страна.

*АЛМА ЛИБРЕ в подновения си център, съвместно с
„Атинския гастрономичен център – СТЕЛИОС ΚΑΝΑΚΙΣ“,
представихме отново европейския модел „КАФЕ-СЛАДКОПЕКАРНА“
и основните маркетингови и технически принципи за неговата реализация.*

*Нови ТРАДИЦИОННИ, ЕТНИЧЕСКИ и ЗДРАВΟΣЛОВНИ хлябове
представени от master baker Никос Кацуупас,
рецепти и техники съобразени напълно с българските пазарни условия
впечатлиха над 80те български гости хлебари които са минали
от подновения „АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР“.*

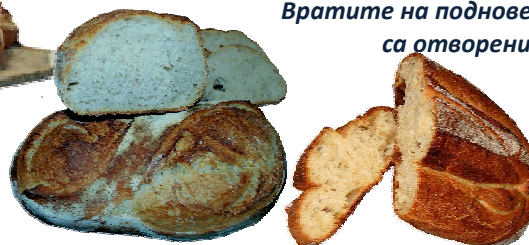
*Нова епоха е започнала вече, за да се задоволят
съвременните нужди на българските потребители за :
по-вкусен, по-ароматен „ТОПЪЛ/ПРЕСЕН/ЗДРАВΟΣЛОВЕН ХЛЯБ“.*

*Квартални „СЛАДКОПЕКАРНИ“ ще пекът на място и ще задоволяват всекидневните нужди,
големи пекарни ще зареждат с все по-вкусен и по-различен хляб квартални търговски точки,
а по супермаркетите ще се явяват все повече опаковани хлябове с етикет на веригите
и успоредно топли точки с гама от топли хлябове.*

*Ние в АЛМА ЛИБРЕ съвместно с нашите консултанти от „Атинския център – Ст.Κανακис“ и KODA, съвместно с нашите доставчици :
„БЮКЕР“, „КОМПЛИТ“, „РИТМАН“, „ХАРБОЕ“, „МИЛИ ХΑΛΚΙΔΙΚΙΣ“ и др. оформяме непрекъснато предложения и решения за всеки производител,*

който претендира, че иска да остане на променящия се български пазар.

*Вратите на подновения „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център
са отворени за всичките професионалисти от бранша
за да творим и създадем съвместно
ВАШИТЕ хлябове които ще ви различат
и ще ви направят актуални на пазара*



Много богати хлебни вкусове и природни аромати освободихме на 18.3.2015г. в хлябовете които произведохме на живо, със „АЛМА ЛИБРЕ суровините“ и нови хлебарски техники, съобразени със съвременните български търговски нужди :

От категорията на АЛМА ЛИБРЕ : „ ТРАДИЦИОННИ БАЛКАНСКИ ХЛЯБОВЕ “ представихме четири нови рецепти

<p>„СЕЛСКИ със ЗАКВАСКА и ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ“ Натурална суха закваска ДЖЕРМЕ/БЮКЕР Натурален ечемичен МАЛЦ/ХАРБОЕ 20% жълто брашно от твърда пшеница.</p>	<p>„ТРАДИЦИОНЕН МНОГОЗЪРНЕСТ ДУРУМ“ Натурална закваска ПАСТА/БЮКЕР Пълнозърнесто жълто браш. КАРВЕЛИ 20% жълто брашно от твърд пшеница.</p>	<p>„ТРАДИЦИОНЕН БЪЛГАРСКИ ХЛЯБ“ ТРАДИЦИОНАЛ закваска ПАСТА/БЮКЕР Натурален ечемичен МАЛЦ/ХАРБОЕ жълто брашно от твърда пшеница.</p>	<p>„ДОМАШЕН ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ“ Натурална течна закваска БАРЛЕЙ/БЮКЕР Пълнозърнесто жълто пшеничнобрашно Метод : ПРЕДФЕРМЕНТ/POOLICH</p>	<p>„ДОМАШЕН СЕЛСКИ ХЛЯБ“ Натурална течна закваска БЮКЕР2 жълто брашно от твърда пшеница. Метод : ПРЕДФЕРМЕНТ/POOLICH</p>

От категорията на АЛМА ЛИБРЕ : „ ЕТНИЧЕСКИ ХЛЯБОВЕ “ представихме четири нови рецепти

<p>„БАВАРСКИ ХЛЯБ ЗАКВАСКА ЕКСТРАКТ 350“ Натурална суха закваска ЕКСТРАКТ/БЮКЕР 50% германска ръж ШАФЕР</p>	<p>„МНОГОЗЪРНЕСТ РЪЖЕН ХЛЯБ“ 15% германска ръж ШАФЕР 35% МНОГОЗЪРНЕСТ КОМПЛИТ</p>	<p>„АВСТРИЙСКИ ХЛЯБ“ 20% ВЮЗЕЛБРОТ/КОМПЛИТ жълто брашно от твърда пшеница. Метод : БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ</p>	<p>„ОРИГИНАЛНА ИТАЛИАНСКА ЧАБАТА“ 5% ЧАБАТА / КОМПЛИТ жълто брашно / твърда пшеница ЛИМНОС. Вода 80%</p>	<p>„ОРИГИНАЛНА ФРЕНСКА БАГЕТА“ 10% ЛАПЕТРИШЕ – селски френски хляб. (брашно ПЛАНГ /“на дърва“) Метод : БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ</p>

**От категорията на АЛМА ЛИБРЕ : " СПЕЦИАЛНИ/ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ " представихме две рецепти
НЕ САМО ЗДРАВΟΣЛОВНИ...НО И МНОГО ВКУСНИ!**



„ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ЗДРАВЕ И ФИНЕС“

МНОГО ВКУСЕН МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ С ГЛИКОЛИТИЧЕН ИНДЕКС 54* ЗА ХОРА СЪС ЗАХАРНИ ПРОБЛЕМИ.

Въглехидратите на продукти с гликолитичен индекс под 60, се разтварят бавно в процеса на катаболизъм и освобождават постепенно и по-бавно захари в кръвта.

По този начин максимално се поддържа в стабилни и по-ниски граници захарта в кръвта и едновременно не се отваря апетита.

Многозърнестата консистенция на брашното „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“ както всеки многозърнест хляб насища стомаха затваряйки апетита.



„ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ДИНГЕЛ : ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“

МНОГО ВКУСЕН 100% хляб ДИНГЕЛ / с закваска ДИНГЕЛ и 11,5% ябълкови фибри.

„ПЪЛНОЗЪРНЕСТИЯ ДИНГЕЛ : здраве и вечност“ , обогатен с натурални ябълкови фибри осигурява 11,5%. Фибрите, помагат решително на храносмелянето, са богати на китарен и пиктин и създават чувство за наситност. Пълнозърнестия хляб ДИНГЕЛ с високо съдържание на фибри има по-нисък гликолитичен индекс от белия.

„ПЪЛНОЗЪРНЕСТИЯ ДИНГЕЛ : здраве и вечност“ има по-висок процент на протеини от пшеницата, както и голямо количество влакнини, минерали и витамини.

Има почти 2 пъти повече витамин А и витамини от група В, магнезий, фосфор и белтъчини, докато количествата на глютен са минимални.



НОВ ПРОЕКТ : БЪЛГАРСКИ ОРИГИНАЛНИ ЗАКУСКИ

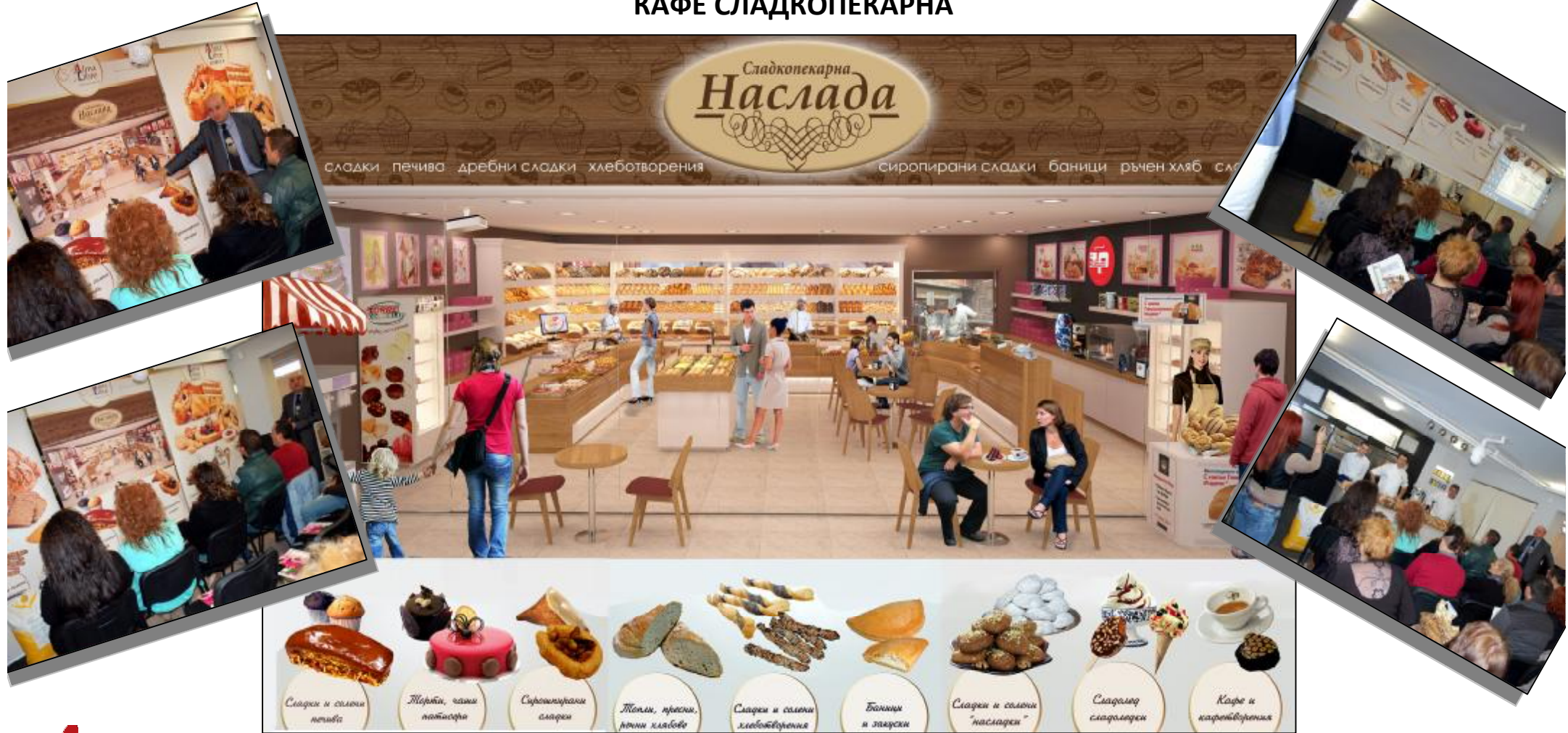
Лоши мазнини, нискокачествени брашна и бедни пълнежи, убиват българското занаячийство и майсторство при производството на традиционните български закуски.

АЛМА ЛИБРЕ открива проекта, „оригинални български закуски“ с два нови продукта : „ДЕЛУКС КОЗУНАК“ и „БРИОШ СОФТ 10% за КИФЛИ“



Банерите в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ бяха повод за разговор и размисъл върху европейския модел :

КАФЕ СЛАДКОПЕКАРНА



**Alma
Libre**

Една нова сцена се отваря пред българското сладкарство/хлебарство : европейския модел СЛАДКОПЕКАРНА.

АЛМА ЛИБРЕ е готова да ви представи маркетингови идеи, огромни гами от съвременни продукти, да разработим взаимно, вашия асортимент по ваша концепция и ваши показатели : визия/тегло/обем/цена.

Триизмерната разработка на „КАФЕ СЛАДКОПЕКАРНАТА НАСЛАДА“ е разработена от фирма за дизайн : ИРИС ДИЗАЙН /www.irisdesign.bg/ АЛМА ЛИБРЕ благодари на „ИРИС ДИЗАЙН“ за висококачественото отразяване на съвременната европейска концепция „СЛАДКОПЕКАРНА“ и идейния триизмерен проект „СЛАДКОПЕКАРНА НАСЛАДА“ който предостави към българските професионалисти от бранша КАФЕ-СЛАДКАРСТВО/ХЛЕБАРСТВО.

**Alma
Libre**
КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР