

ПОКАНА №411 ОТ АЛМА ЛИБРЕ / ВДИГАМЕ ОБОРОТИТЕ И ПЕЧАЛБИТЕ, БЕЗ допълнителен труд, БЕЗ разходи, БЕЗ брак и фира.
КАНИМ ВИ НА 1.12.22г., 13:00ч. на извънредна ДЕГУСТАЦИЯ на тема: ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ ЗАНАЯТЧИЙСКИ ЕВРОПЕЙСКИ ЗАКУСКИ,
СЛАДКИ И СОЛЕНИ ИЗДЕЛИЯ ГОТОВИ ЗА ПРОДАВАНЕ

ВИСОКОКАЧЕСТВЕНАТА-ПЪЛНА ГАМА е тайната за вдигане на оборота, печалбите и стабилно създаване на всекидневни верни клиенти!

Потребителите желаят да намират ВСИЧКО в любимата си кафе-сладкопекарна и то пресни, топли, вкусни непрекъснато подновени гами и ПЛАЩАТ ЗА ТОВА.

АЛМА ЛИБРЕ, покрива напълно тази жизнена нужда със ЗАНАЯТЧИЙСКАТА ГАМА „ПЕКАРНА БРАКОПУЛОС“, **натиснете ТУК**

ДОБАВАЙТЕ непрекъснато във Вашите витрини НОВИ и РАЗЛИЧНИ ЕВРОПЕЙСКИ ИЗДЕЛИЯ „БРАКОПУЛОС“, БЕЗ РИСК решаваме напълно тези проблеми.

ВИЕ, само размразявате (втасвате и печете където трябва), добавяйки само чистата печалба, която желаете върху готовите по Ваш избор изделия.

Изберете няколко от 258 различни артикули от гами „БРАКОПУЛОС“ (по възможност ще ги осигурим) и заповядайте, за да ДЕГУСТИРАМЕ и ОЦЕНИМ ЗАЕДНО.

ЦЯЛАТА ГАМА, снимки, описание, информация и цени на изделията „БРАКОПУЛОС“, страници 184-239, **натиснете ТУК**

ПРОБЛЕМЪТ:

- Трудно се намират майстори
- Майсторите нямат време
- Няма време за производство на нови продукти и проби
- Разходите за производство вече са много високи
- Трябва стабилно производство.
- Трябва изчерпателна гама, за да имаме високи обороти
- Бракът и фирата е голям разход



РЕШЕНИЕТО:

продукти „ПЕКАРНА БРАКОПУЛОС“

Успоредно със собствено производство продуктите БРАКОПУЛОС Ви осигуряват:

- Максимум резултати с един човек
- Готови за използване иноваторски изделия
- Минимум инвестиция, разходи и енергия
- Бърза подготовка, без нужда от майсторство
- Много високо и винаги стабилно качество
- Огромна гама с нулева фира, без брак
- Нови, успешни артикули без загуба на време



За видео-информация,
представяне на гама „ПЕКАРНА БРАКОПУЛОС“
и начин на употреба,
натиснете ТУК



изделия КУРУ



изделия БРИОШ



МНОГОЛИСТНИ



ВЕГАН изделия



БИСКВИТИ



ГЕВРЕК изделия



ТРАДИЦИОННИ



КРОАСАНОВИ



ХЛЕБНИ изделия



ТОРТИ и СЛАДКИ

ГАМИ
„ПЕКАРНА
БРАКОПУЛОС“
с много
специални
пълнежи.
Натиснете
върху
надписите
на всяка гама,
за да видите
всичките
продукти на
„ПЕКАРНА
БРАКОПУЛОС“
снимки,
спецификации
и подробна
информация.
Изберете
артикули и
ЕЛАТЕ
ДА
ДЕГУСТИРАМЕ

Обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ, изберете артикули и осигурете места за дегустация на 1.12.22, от 13:00ч.

тел. 0878690025, 0878444715, 0878257901, 0878338249, 0878104998, 0878710797, 0878984887, 0878257904

Ако не успеете да бъдете с нас и желаете да гледате на живо тази дегустация- презентация,
натиснете върху един от следващите линкове на 1.12.22г., 13:00-15:00ч. за пряка дигитална връзка:

YOUTUBE: https://youtu.be/Ah_HrLKnMXQ

FACEBOOK: <https://www.facebook.com/almalibre.prof>

ZOOM: <https://us06web.zoom.us/j/82225709186?pwd=blhWWkc4dFd0OHFSWDM2eDhxV0ZlZz09>

Alma
Libre

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ
ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ



РЕПОРТ № 410: КОЛЕДНА презентация / дегустация 10.11.2022г.

Десетки сладкари от цяла България се събрахме на 10.11.22г. в последната за годината презентация на АЛМА ЛИБРЕ и дегустирахме ДВАДЕСЕТ известни международни КОЛЕДНИ СЛАДКИШИ от целия свят

ЗА видео с цялата презентация, натиснете ТУК: <https://youtu.be/E0cHJzeWunM>
За рецепти и повече информация, обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ
Пожелаваме на всички, весели и плодотворни празници!

КОЛЕДНИ
ВИДЕО-РЕЦЕПТИ
и пожелания
ТУК





РЕПОРТ № 407: Посещение-семинар / презентация-дегустация / СОЛУН 21-22.10.2022г.

Alma Libre

По инициатива и организация на АЛМА ЛИБРЕ повече от 50 сладкари от цяла България се събрахме в „СОЛУНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР - КАНАКИС“. Там под ръководството на pastry-chef GORJ KOSTIUTSUK, представихме нови тенденции в СЛАДКАРСТВОТО, ВИЕНЕЗУАРИ (закуски) и ШОКОЛАТИЕРСТВОТО. Дегустирахме и оценихме повече от 20 крайни изделия ,произведени специално за българските сладкари.

Тук, видео-информация: <https://youtu.be/L6lvCiOfINU>

На вечерята направи поздравление зам-председателя на Европейската федерация на сладкарите г-н Мариос Пападопулос, което беше изключително важно за развитието на бранша, вижте ТУК: <https://youtu.be/g9lVz0aYUzo>

Лекцията на г-н Макс Калиадасис, преподавател по маркетинг, специалист в бранша сладкарство-хлебарство даде повод за много разговори и задълбочи диалога между присъстващите български сладкари, вижте ТУК: <https://youtu.be/3LQvpBpgcys>



КВАСИ - БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ - ПРЕФЕРМЕНТ

Група от хлебари се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и за два дена произведохме 10 различни видове заквасени хлябове с индивидуални вкусове, характер и визия, с натурални закваски БЮКЕР по технология на БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ и ПРЕФЕРМЕНТ.

Допълнително, извън програма технологът на АЛМА ЛИБРЕ Кростян Нинев представи технологиите “par bake” и “fresch par bake” осигуряващи ВИНАГИ топли и пресни хлябове по обекти БЕЗ НИКАКВА ФИРА И БРАК.

Може да видите видео с цялата презентация (№405) натискайки върху линка:

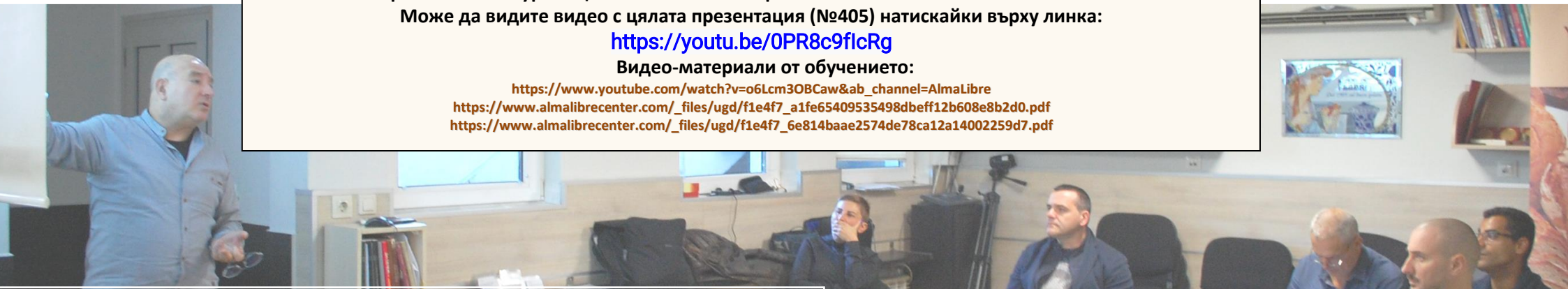
<https://youtu.be/0PR8c9flcRg>

Видео-материали от обучението:

https://www.youtube.com/watch?v=o6Lcm3OBcaw&ab_channel=AlmaLibre

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_a1fe65409535498dbeff12b608e8b2d0.pdf

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_6e814baae2574de78ca12a14002259d7.pdf



РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ № 403 / 20.9.22г.

ЗАЛИВКИ И ДЕКОРАЦИИ върху ТОРТИ и СЛАДКИ

Една голяма група сладкари от цяла България се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и през целия ден декорирахме торти и сладкиши приготвени предварително.

Заливки с подходяща плътност, за да покрият напълно сладкишите задължават влагата да се съхрани по тялото на сладкишите, а самите кремове на тортите по рецепти заключват влагата си без „гумиране“. Цялата тази френска технология на “frozen pastry” осигурява отлична визия и удвоява по естествен път, срока на годност на крайните изделия.

Кадифените глазури с какаово масло впечатлиха участниците.

Поради големия интерес, обучението ще се повтори на 04.10.2022г.

За да видите видео с цялата презентация (№403) натиснете върху линка:

<https://youtu.be/PHkvrDRVu7g>

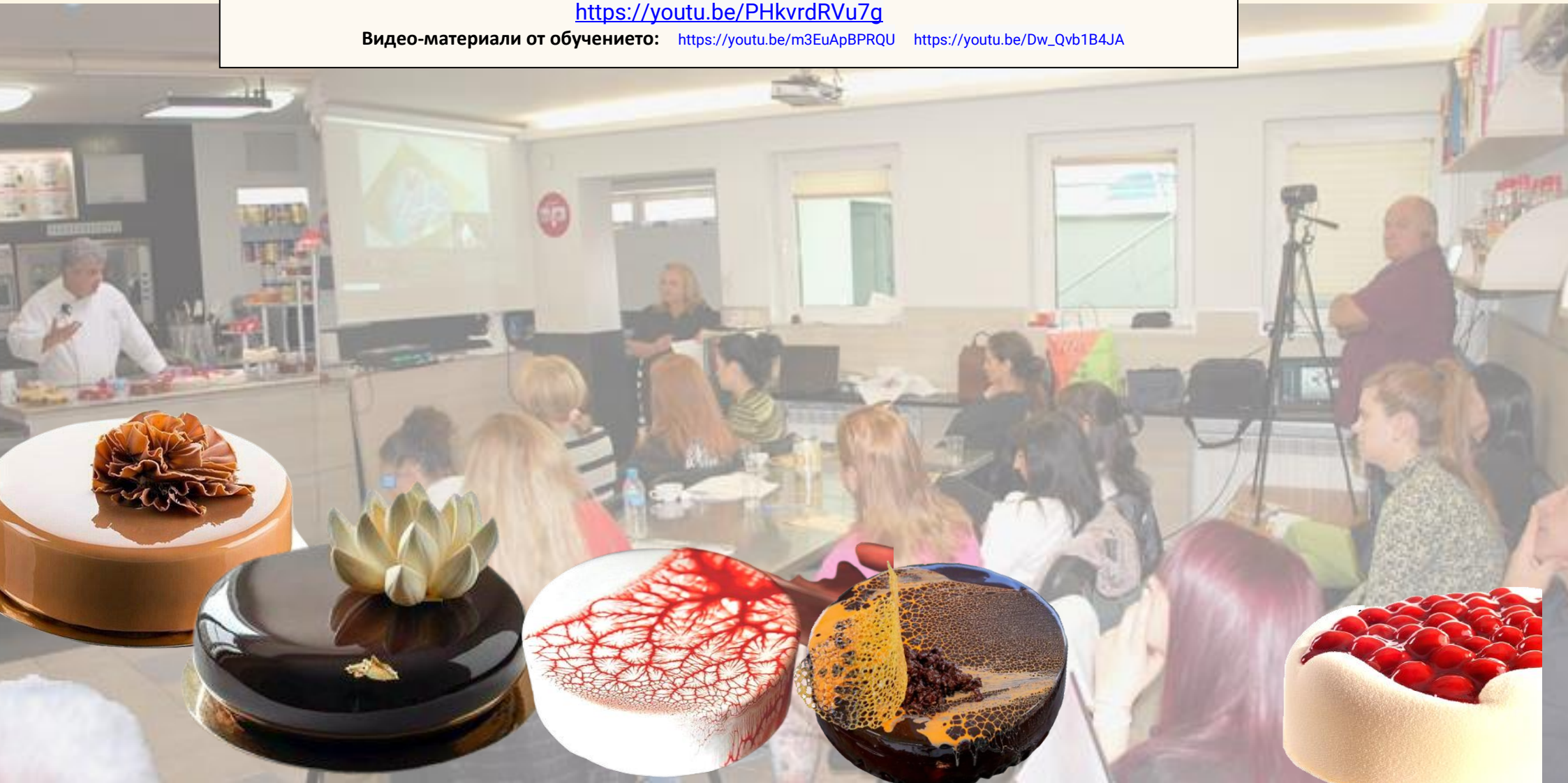
Видео-материали от обучението: <https://youtu.be/m3EuApBPRQU> https://youtu.be/Dw_Qvb1B4JA

Alma
Libre

 **Bakbel**
Our fruits Your passion



One step ahead!



РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ/ДЕГУСТАЦИЯ № 401 / 19.7.22г.

ВИСШЕ ФРЕНСКО СЪВРЕМЕННО СЛАДКАРСТВО ОТ ПЪРВИЧНИ СУРОВИНИ

Една по-различна сладкарска инициатива реализира екип от български сладкари на 18-19.7.22г. в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ под ръководството на сладкаря Бойко Владимиров и рецепти на френските пейстри шефс НИКОЛА БУЗИН и ЖИЛ МЕЗОНЕВ.

В лицето на три рецепти-торти, се представи:

1. Съвременна френска култура на хранене, със сладкиши с по-сбити и контрастни вкусове и много малка захарност и
2. произведени с първични суровини по традиционни френски сладкарски технологии.

Специални гости бяха Пейстри Шеф Жорж Костючук и известния Мениджър от бранша г-н Стелиос Канакис, който след като поздрави българските сладкари подчерта, че: „трябва редовно да вкусим сладки произведения от различни култури и да обогатяваме нашата вкусова палитра, така че да успява всеки един да твори собствените си НАСЛАДИ.

АЛМА ЛИБРЕ и фирма КАНАКИС сме на лице, за да РЕАЛИЗИРАМЕ ЗАЕДНО ВАШИТЕ МЕЧТИ.“

ЦЯЛАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ И ИЗКАЗВАНЕТО МОЖЕ ДА ВИДИТЕ НАТИСКАЙКИ ВЪРХУ ЛИНКА КОЙТО СЛЕДВА:

https://youtu.be/rh_RTeFZJe4

Alma
Libre



One step ahead!



РАПОРТ ОТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ / ДЕГУСТАЦИЯ № 400 / 13.7.22г.
НА ТЕМА, СИРОПИРАНИ КУРКУБИНИ И БУШЕ МИНЬОН

Цялата презентация: [https://](https://www.youtube.com/watch?v=lrZT_82kze0) https://www.youtube.com/watch?v=lrZT_82kze0

- екип от сладкари произведоха пържени сиропираните КУРКУБИНИ за пръв път в България
- работихме по технология на „мократа кърпа“ за да не изсъхват корите
- придадохме ароматна сила при пържене само с 7% масло ФЕРМЕНТЕ в олиото
- ЗАХАРОМЕТЪР е инструментът без което НЯМА ДА ИМАМЕ ПРАВИЛНИ СИРОПИ
- 2-3% НОНА РАЧЕЛЕ във всеки сироп осигурява НЕПОВТОРИМИ АРОМАТИ и ВКУСОВИ НЮАНСИ



Не стига да бъдат хлебните и сладките изделия БЕЗ ГЛУТЕН и БЕЗ ЗАХАР но трябва да бъдат и МНОГО ВКУСНИ!!
Това успя да докаже екип от сладкари и хлебари в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ с една много голяма гама
от 100% безглутенови хлебни изделия и 100% без захар сладкиши, кейкове и бисквити.

Над 30 рецепти в електронната платформа на АЛМА ЛИБРЕ са база за вдъхновение и иновации.

Цялата презентация може да я видите като натиснете върху този линк:

<https://youtu.be/qD03LfwXqfg>



На 10.5.22г. хлебари от цялата страна се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и произведохме на място по пикантни хлебни изделия и хлеботворенияосноани на нов много интересен смес от СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ПОДПРАВКИ И БРАШНА доза 5-40%/ код210366 „МЕДИТЕРАНЕАН“ / оферта 1, стр. 121 (сушени домати, чесън, лук, ленени слънцогледови и царевични семена, риган, босилек и др.)

натиснете върху линк за да видите запис от цялата презентация:

https://youtu.be/pt3X_x9Q1W8

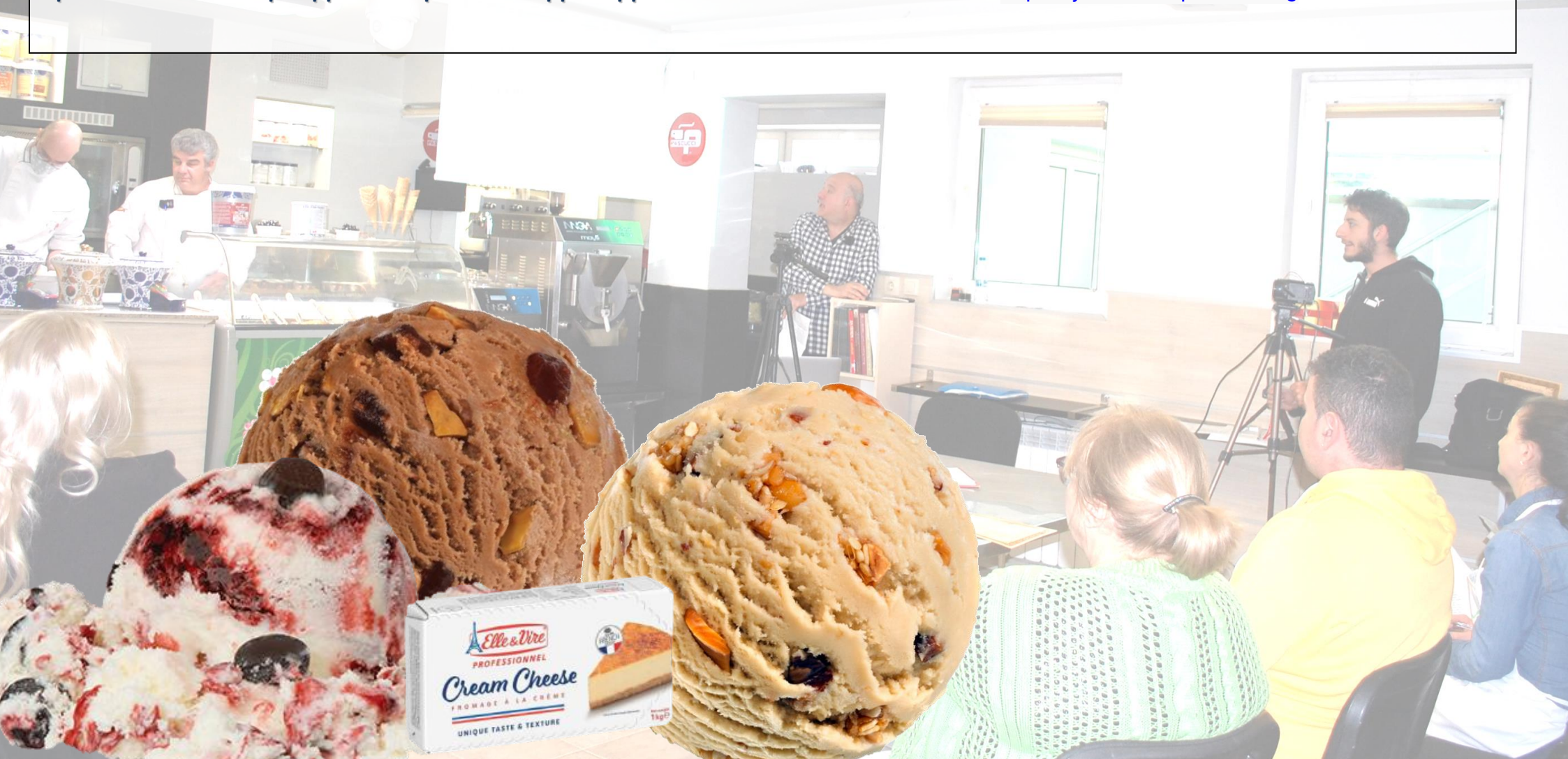


На 4.5.22г. сладкари от цялата страна се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и произведохме на място повече от 15 вида занаятчийски сладолед с различна структура масленост и сладост.

„СЛАДОЛЕД КРЕМ КАТАЛАНА С КАНЕЛА“, „СЛАДОЛЕД КРЕМ СИРЕНЕ АМАРЕНА“, „СЛАДОЛЕД НОНА-БИТЕР“, „СЛАДОЛЕД ПАРФЕ“, „ПЛОДОВИ СЛАДОЛЕДИ ЛЕОНС-БЛАНС“, „СЛАДОЛЕДИ БЕЗ ЗАХАР и БЕЗ ЛАКТОЗА“ и много други „сладолед НОНА РАЧЕЛЕ-ГАЛАКТОБУРЕКО със сиропирани кори“, „ВЕГАН СЛАДОЛЕД - Porridge vegan“

ЦЯЛАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ МОЖЕ ДА ВИДИТЕ КАТО НАТИСНЕТЕ ТУК

https://youtu.be/xqnB_4H2FDg





На 5.4.22г. сладкари от цялата страна се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и произведохме на място повече от 15 вида занаятчийски сладолед с различна структура масленост и сладост.

СТРУКТУРАТА „ПАРФЕ-ФАБРИ“ впечатли гостите които дегустираха на 6.4.22г. със средна оценка 9,96.

Вкусове с най високи оценки получиха:

„кремов сладолед С ФРЕНСКИ КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР“, „кремов сладолед ДОМДУРМА С КАДАЙФ и ШАМ ФЪСТЪК“,

„сладолед НОНА РАЧЕЛЕ-ГАЛАКТОБУРЕКО със сиропирани кори“, „ВЕГАН СЛАДОЛЕД - Porridge vegan“

ЦЯЛАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ МОЖЕ ДА ВИДИТЕ КАТО НАТИСНЕТЕ ТУК

<https://www.youtube.com/watch?v=N2tmQW1u1-A>

На 15.03.22г. повече от двадесет професионалисти сладкари и пекари от цялата страна се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и с много специални първични суровини и специализирани много силни брашна представихме и произведохме

„традиционни козунаци и козунаци с заливки“, „италианска Великденска КОЛОМБА“
„немска канелена плетеница“ и „кейк РИЧКРЕМ-ШОРТФАТ“

Натиснете върху следващия линк за да видите видеозапис от цялата презентация-дегустация която организирахме същия ден веднага след обучението:

<https://youtu.be/hTuAljOwWU4>

За рецепти и повече информация, обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ
0878 444715, 0878 690025, 0878710797, 0878104998, 0878338249, 0878 257904



НЕОБХОДИМИ СУРОВИНИ

- 330118 Супер Елефан- силно брашно
- 330102 Брашно Фарина зеро
- 184005 Ферменте- масло
- 192952 Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ
- 180739 панетоне КОМПЛИТ
- 184002 Масло Бауралия 82%
- 182304 Ром 54° ЛУКСАРДО
- 270102 Йогофаин - Jogofine 50 KOMPLET
- 180720 Ричкрем кейк – ИАС
- 180207 Шорт фат

НОВИ ПРОДУКТИ

- 181408 Фъстъчено масло на термоустойчиви капки
 - 182411 термоустойчив ЗАХАР НА ПЕРЛИ
 - 192952 ДЕЛИПЕЙСТ НОНА РАЧЕЛЕ
- ЗА ЦЕЛИЯ ПРОДУКТОВ ЛИСТ , натиснете в/у

линка:

<https://www.almalibrecenter.com/>



НОВО ПОКОЛЕНИЕ ЗАКУСКИ – НОВИ СТРУКТУРИ
НОВИ КРЕМ-ПЪЛНЕЖИ за БАНИЦИ, ЗАКУСКИ и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ
 с иновационната крем-основа „ТИРОГАЛО“, гръцките сирена
ГРАВИЕРА, ФЕТА, МАНУРИ и др.

представи АЛМА ЛИБРЕ съвместно с дъщерната си фирма „АРИСТЕОС“
 (нова дивизия на АЛМА ЛИБРЕ, специализирана за сирена)



https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/1e417_9515b729b5d0470fb22da153904229a8.pdf

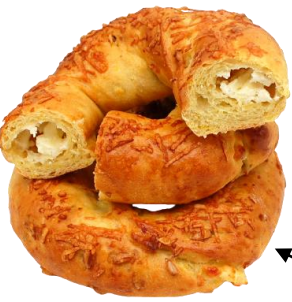
<https://youtu.be/Jpgez9JH2Ps>

<https://youtu.be/EKM5WhtCs1o>

ТУК карта-рецепти за технологията „КРЕМ-ПЪЛНЕЖИ ЗА САКУСКИ“
 натиснете върху този линк

ТУК, кратко видео-представяне за новите „ГРАВИЕРИ КРИТ“, „ФЕТА“ и други сирена
 натиснете върху този линк

ТУК, видео презентация №384 ЗАКУСКИ СЪС СИРЕНА „АРИСТЕОС“
 натиснете върху този линк





КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР
VALUE
FOR MONEY

SUGAR FREE

РЕПОРТ № 384/23.02.22. 15:30-17:30ч.

Изключителен интерес от десетки сладкари от цялата страна към

СЛАДКИ БЕЗ ЗАХАР

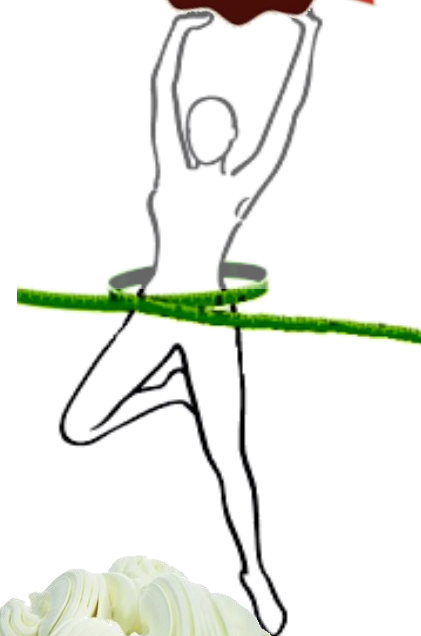
представи АЛМА ЛИБРЕ

за диабетици, потребители които желаят да свалят килограми и не само.

Много специални суровини БЕЗ ЗАХАР:

„ДИАВИВА крем и пандишпан“, „НЕВИЯ сгъстител със стевия“, „КРЕМ СИРЕНЕ на ЕЛЕВИР“, „ЛЕШНИКОВ КРЕМ без захар“ и др.

са героите-суровини за изделия с изключителен ВКУС и СТАБИЛНОСТ
Средните оценки (от 1 до 10) за крайните изделия които дегустирахме,
ТОРТИ, КЕЙКОВЕ, ТАРТИ, БАРС и БИСКВИТИ бяха над 9,92 единици



Натиснете ТУК за да видите цялата презентация

<https://youtu.be/fNao1QorLml>



ЧИЗКЕЙК ТОРТА БЕЗ ЗАХАР
с крем сирене на ЕЛЕВИР



ШОКОЛАДОВА ТОРТА БЕЗ ЗАХАР
с ЛЕШНИКОВ КРЕМ АРТЕГУРМЕ



КЕЙКОВЕ БЕЗ ЗАХАР
ванилов, паприка, краставици и др.
с ДИАВИВА БРАШНО



БАРС и КУКИС БЕЗ ЗАХАР
с ДИАВИВА БРАШНО



СЛАДОЛЕДИ БЕЗ ЗАХАР
със сгъстител НЕВИЯ (със стевия) на ФАБРИ



РЕПОРТ № 381/12.01.22, 16:00-17:30ч.



Първата презентация/дегустация на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ отвори и представи идеи, суровини и крайни изделия за ДЕНЯ НА ВЛЮВЕНИТЕ

ВИЖТЕ КАТАЛОГА – „артикули за влюбени“ / натиснете върху линка:

https://www.almalibrecenter.com/files/ugd/f1e4f7_66b117e51ce24146ad6c8fa95754c44e.pdf

ГОСТИТЕ, ДЕГУСТИРАХА И ОЦЕНИХА ПОВЕЧЕ ОТ 15 РАЗЛЧНИ ПРОДУКТИ ЗА ВЛЮБЕНИ

кейкове сърце, торти топъл сладолед „ягода“, кукис айсинг за влюбени, диетичен хляб с кранбериз, френски макарон, торта кестен, палмиери за влюбени, хляб „ЕНЕРДЖИ“ за влюбени, палмиери сърца, червен бриош и др. **ФРЕНСКИЯ МАКАРОН С КЕСТЕН И ТОРТА КЕСТЕН ПОЛУЧИХА СРЕДНА ОЦЕНКА 9,98 (оценка от дегустатори от 1 до 10)**

вижте цялата презентация ТУК

<https://www.youtube.com/watch?v=DTUJ2cbgJ8o>

вижте цялата презентация ТУК

