

РЕПОРТ от ПРЕЗЕНТАЦИЯ № 421-422 / 01.03.2023г. /



# ВЕЛИКДЕНСКИ КОЗУНАЦИ И КОЗУНАЧЕНИ СЛАДКИШИ

За да видите цялата презентация натиснете [ТУК](#).  
За да видите снимки и видео-откъси от обучението,  
натиснете [ТУК](#) За ВИДЕО-РЕЦЕПТА на класически козунак,  
натиснете [ТУК](#)

Оценки от дегустаторите за изделията може да видите като натиснете [ТУК](#)  
**ПОКАНА за СЕМИНАР-ПРОИЗВОДСТВО на СЛАДОЛЕД ФАБРИ в СОЛУН 28-29.4.23 натиснете [ТУК](#)**

КАТАЛОГ с ГОТОВИ  
ВЕЛИКДЕНСКИ  
УКРАСИ

НАТИСНЕТЕ [ТУК](#)



**ПО ЗАЯВКА**



## СЛАДОЛЕДИ ФАБРИ 2023г.

На 22-23.02.23г. се събрахме професионалисти джелатиери в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“  
Дегустирахме и оценихме 16 разновидности сладоледи произведени по различни  
методи (топъл и студен метод, технология топъл сладолед, сладоледи без машина,  
парфе, интергратори и др.)

Сгъстителите и суровините на ФАБРИ, впечатлиха всичките гости.



Видео с презентацията може да видите като натиснете [ТУК](#).  
Оценки от дегустаторите за изделията [ТУК](#)  
Видео откъси от обучението и мнението на участниците в  
обучението може да видите като натиснете [ТУК](#).  
**ПОКАНА за СЛАДОЛЕД ФАБРИ в СОЛУН 28-29.4.23 натиснете [ТУК](#)**

# БЕЗ ЗАХАР сладкиши и БЕЗ ГЛУТЕН изделия



На 07.02.23г. се събрахме професионалисти сладкари в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“  
Произведохме заедно, дегустирахме и оценихме 12 сладкиши без захар и без глутен  
произведени с много специални висококачествените суровини които АЛМА ЛИБРЕ  
предлага.

Видео с презентацията може да видите като натиснете [ТУК](#).  
Оценки от дегустаторите за изделията [ТУК](#)  
Видео откъси от обучението и мнението на участниците в обучението може да видите като натиснете [ТУК](#).



## ПОКАНИ ЗА СЛЕДВАЩИТЕ ИНИЦИАТИВИ НА АЛМА ЛИБРЕ:

№ 418-420 ОБУЧЕНИЕ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ / технологии и вкусове СЛАДОЛЕД. За покана натиснете [ТУК](#)

№ 421 ОБУЧЕНИЕ „ВЕЛИКДЕНСКИ СЛАДКИШИ“. За покана натиснете [ТУК](#)

№ 422-423 ОБУЧЕНИЕ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ / КОЗУНАЦИ и КОЗУНАЧЕНИ ИЗДЕЛИЯ. За покана натиснете [ТУК](#)



**“СЪВРЕМЕННИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ”**

На 25.1.23г. се събрахме повече от 30 професионалисти хлебари в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“. Дегустирахме и оценихме 18 хлебни изделия и хлеботворения произведени с висококачествените суровини на швейцарската фирма АГРАНО **Видео с презентацията може да видите като натиснете [ТУК](#). Оценки от дегустаторите за изделията [ТУК](#)**

**Видео откъси от обучението и мнението на участниците в обучението може да видите като натиснете [ТУК](#).**

**ПОКАНИ ЗА СЛЕДВАЩИТЕ ИНИЦИАТИВИ НА АЛМА ЛИБРЕ:**

№ 416-417 ОБУЧЕНИЕ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ „БЕЗ ЗАХАР и БЕЗ ГЛУТЕН изделия“ за покана натиснете [ТУК](#)

№ 418-419 ОБУЧЕНИЕ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ „СЛЕДОЛЕД и СЛАДОЛЕДЕНИ СЛАДКИ“ за покана натиснете [ТУК](#)



**Alma  
Libre**

**РЕПОРТ № 412-413 / 10.01.2023г. / „ИЗДЕЛИЯ ЗА ПРАЗНИЦИ, ЛЮБОВ и ЮБИЛЕЙ“**

В първата презентация-обучение за 2023г. (№ 412-413) на тема „ИЗДЕЛИЯ ЗА ПРАЗНИЦИ, ЛЮБОВ и ЮБИЛЕЙ“, на 10.01.2023г. се събрахме повече от 40 професионалисти от цялата страна, за да дегустираме и оценим

нови предложения от АЛМА ЛИБРЕ, известни и наложени в европейските сладкопекарни - паста де ната, торта ПИЕМОНТ, сладки гризини, трюфели, бeze стикс, изомалт близалки, бисквитени стикс и други.

Оформянето на „БУКЕТНИ ИЗКУШЕНИЯ“ декорирани с празничен характер (вместо букет цветя) е новата идея, която оформихме и сглобихме на място с цел вдигане на обороти

и задоволяване на празничните нужди на крайните клиенти-потребители.

**[Видео-презентация, снимки и откъси от видео-обучението може да видите като натиснете ТУК.](#)**



**Alma  
Libre**  
КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР

