



Ένα βήμα μπροστά!

**Alma
Libre**



**ДВА УСПОРЕДНИ МОДЕЛА НА ПОТРЕБЛЕНИЕ,
ДВА УСПОРЕДНИ МОДЕЛА НА ЖИВОТ**

От едната страна ...

индустриалното производство на хлябове, солени и сладки snackове, торти и хлеботорения предназначени за масово потребление се предлагат опаковани в супер и минимаркети, по бензиностанции и павилиони с иновация и фантазия, покривайки всекидневните нужди на потребители.

От другата страна ...

занаятчийското майсторство по хлебарство и сладкарство: току що изпечени РЪЧНИ ХЛЯБОВЕ, ПЕЧИВА, ЗАКУСКИ, СНАКСОВЕ и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ висше традиционно сладкарство : ПАТИСЕРИ/торти, ШОКОЛАДЕРИ/бонбони, ВИЕНЕЗУАРИ/кроасани, СЛАДОЛЕД/сорбе, СИРОПИРАНИ/бейрут , СЛАДКИ НА ФУРНА/печива, ДРЕБНИ СОЛЕНИ и СЛАДКИ ТВОРЕНИЯ, ЗАКУСКИ/snackове, покриват природните човешки нужди за **ВИСШО ЗАНЯТЧИЙСКО ПРОИЗВОДСТВО И ПОТРЕБЛЕНИЕ с максимално високо КАЧЕСТВО.**

И двата модела на потребление са взаимно заменими във всекидневието на съвременния потребител с цел **ПОКРИВАНЕ НА ВСЕКИДНЕВНИТЕ ЧОВЕШКИ НУЖДИ.**

СИСТЕМАТА „СЛАДКОПЕКАРНАТА” с абсолютно цялостната занаятчийска гама е толкова необходим във всеки квартал колкото и супермаркета. Два полюса взаимно допълващи се.



В гостоприемната презентационна зала на „Солунския гастрономичен център КАНАКИС“ ще бъде подредена една съвременна СЛАДКОПЕКАРНА с нови иноваторски идеи и висше качество.

ПРОДУКТИ-ИДЕИ ПРЕДСТАВЕНИ НА ПРЕЗЕНТАЦИЯ № 199-200, 9-10.10.2015г.

I.ГАМА ЗАНАЯТЧИЙСКИ ХЛЯБОВЕ

1. ХЛЯБ „БАЛКАНСКИ ВСЕКИДНЕВЕН“ от серията : „всекидневни хлябове“
2. РЪЧЕН ХЛЯБ „МЕСЕН“ от серията „хляба на баба“.
3. РЪЧЕН ЕЧЕМИЧЕН ХЛЯБ „МЕСЕН“ от серията „хляба на баба“.
4. ХЛЯБ МАМА ЧИАБАТА от серията „етнически хлябове“.
5. ОРИГИНАЛНА ФРЕНСКА БАГЕТА от серията „етнически хлябове“.
6. ХЛЯБ „ЧИА“ „ЗДРАВЕ И СИЛА“ от серията „специални хлябове“.
7. ХЛЯБ „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“ от серията „специални хлябове“.
8. ХЛЯБ „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ от серията „специални хлябове“.
9. ХЛЯБ „ЕНЕРДЖИ“ от серията „специални хлябове“.



II.ГАМА ЗАНАЯТЧИЙСКИ ЗАКУСКИ

10. РЪЧНА БАНИЦА от серията „съвременни закуски“.
11. БАНИЦА МАЯНО КУРУ СЪС ЗАКВАСКА от серията „съвременни закуски“.
12. КРОАСАНИ С МАСЛО от серията „виенезуари“.

III.ГАМА СНАКСОВЕ – ЛЕК ОБЯД

13. МИНИ САНДВИЧИ от серията „снаскове – лек обяд“
14. МИНИ САНДВИЧИ БРИОШ от серията „снаскове – лек обяд“
15. БАГЕЛС С ЗДРАВЕ И ФИНЕС „снаскове – лек обяд“

IV. ГАМА ПЕЧИВА НА ФУРНА

16. МЪФИН – ШОКОЛАДОВИ КАПКИ „печива на фурна“
17. МЪФИН – БЯЛ ШОКОЛАД от серията „печива на фурна“
18. ШОКОЛАДОВА ПИТА от серията „печива на фурна“
19. ВИЕНСКИ КЕЙК от серията „печива на фурна“
20. АМЕРИКАНСКИ ЧИЗКЕЙК от серията „печива на фурна“
21. ТАРТА С ПЪЛНЕЖ ЩТРУДЕЛ от серията „печива на фурна“

V. ГАМА ДРЕБНИ СЛАДКИ

22. ДРЕБНИ СЛАДКИШИ – ФИНАНСИЕР от серията „древни сладки“
23. СКАРИДКИ ОДЕНС от серията „древни сладки“
24. АМАРЕТИ от серията „древни сладки“

VI. ГАМА ШОКОЛАТИЕРСТВО

25. ШОКОЛАДОВИ БОНБОНИ

VII. СЛАДКАРСТВО ЦЕНТРАЛНОЕВРОПЕЙСКО

26. ЧИЗКЕЙК на ФУРНА С МЛЕЧЕН КАРАМЕЛ
27. ТАРТА КУКИ С ПЛОДОВЕ
28. ТАРТА КУКИС РОКЕ
29. ТАРТА ЧИОКО КАРАМЕЛ

VIII. ВИСШО ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО

30. ТОРТА ПАРФЕ ЯГОДА
31. ТОРТА ЧИЗ АМАРЕНА
32. ТОРТА ПАРФЕ ШОКОЛАД
33. ТОРТА ГРАНД МАРНИЕ ШОКОЛАД
34. ТОРТА - ВАФЛА
35. ТОРТА ЧИОКО ВЕЛВЕТ
36. МИЛ ФЕЙЛ



1. ХЛЯБ „БАЛКАНСКИ ВСЕКИДНЕВЕН”

ТРАДИЦИОНЕН БАЛКАНСКИ ХЛЯБ
ТЕХНОЛОГИЯ ПРЕДФЕРМЕНТ
СУХА ЗАКВАСКА БЮКЕР
МАЛЦ
(РАЗЛИКА МЕЖДУ МАЯ И ЗАКВАСКА)



2. РЪЧЕН ХЛЯБ „МЕСЕН”

ТРАДИЦИОНЕН БАЛКАНСКИ ХЛЯБ
ОТ СЕРИЯТА „ХЛЯБА НА БАБА”
ЗАКВАСКА ТЕЧНА БЮКЕР2
ОТ ПШЕНИЧЕН ЗАРОДИШ

(РАЗЛИКА МЕЖДУ МАЯ И ЗАКВАСКА)



3. РЪЧЕН ЕЧЕМИЧЕН ХЛЯБ „МЕСЕН”

ТРАДИЦИОНЕН БАЛКАНСКИ ХЛЯБ
ОТ СЕРИЯТА „ХЛЯБА НА БАБА”
С ПРЕДФЕРМЕНТ
ЗАКВАСКА ТЕЧНА БЮКЕР БАРЛЕЙ
ОТ ЕЧЕМИК

(РАЗЛИКА МЕЖДУ МАЯ И ЗАКВАСКА)



4. ХЛЯБ МАМА ЧИАБАТА

ТРАДИЦИОННА ИТАЛИАНСКА ЧИАБАТА
БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ



5. ОРИГИНАЛНА ФРЕНСКА БАГЕТА

ТРАДИЦИОННА ФРЕНСКА БАГЕТА
ЛА ПЕТРИШЕ
БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ



6. ХЛЯБ „ЧИА” „ЗДРАВЕ И СИЛА”

МНОГОЗЪРНЕСТ
ОТ СЕРИЯТА „СПЕЦИАЛНИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ”
ХЛЯБ СЪС СЕМЕНА ЧИА,
ОГРАНИЧАВА ХОЛИСТЕРОЛА, ДАВА ЕНЕРГИЯ



7. ХЛЯБ „ЗДРАВЕ И ФИНЕС”

МНОГОЗЪРНЕСТ
ОТ СЕРИЯТА „СПЕЦИАЛНИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ”
ХЛЯБ С НИСЪК ГЛИКОЛИЧЕН ИНДЕКС,
ЗА ХОРА С ПРОБЛЕМИ СЪС ЗАХАРТА И ДИЕТА.



8. ХЛЯБ „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ”

МНОГОЗЪРНЕСТ
ОТ СЕРИЯТА „СПЕЦИАЛНИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ”
ХЛЯБ ДИНГЕЛ, СЪС ЗАКВАСКА ДИНГЕЛ
И ЯБЪЛКОВИ ФИБРИ.



9.

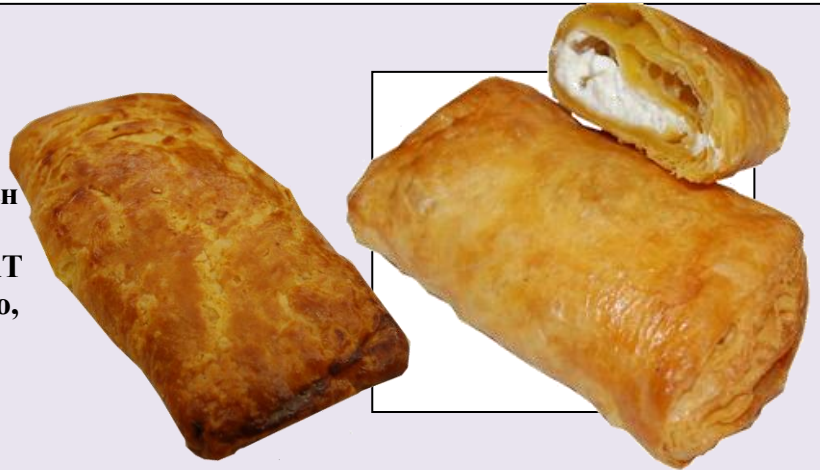
ХЛЯБ „ЕНЕРДЖИ“

**ПЪЛНОЗЪРНЕСТ – МНОГОЗЪРНЕСТ
ДИНГЕЛ С МЕД
ОТ СЕРИЯТА „СПЕЦИАЛНИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ“
С ПЪЛНЕЖ ЯДКИ И СУШЕНИ ПЛОДОВЕ.**



10. РЪЧНА БАНИЦА

От серията **ВИНЕЗУАРИ**, по иноваторски начин без ламинатор, получаваме многолистно тесто благодарение на три вида мазнини (**СУПЕР ФАТ 100%** растителна мас, **ФЕРМЕНТЕ 100%** масло, **МАРГАРИН** рул иелю **ДРАГСБЕРК**). Пълнеж с бешамел, сирене, кашкавал.



11. МАЯНО КУРУ СЪС ЗАКВАСКА

Две традиции, източна (тесто куру) и централноевропейска (pate breeze) се срещат, за да създадат тестото **МАЯНО КУРУ**. Банички с дълга трайност, приготвени със закваска.



12. КРОАСАНИ С МАСЛО

От серията виенезуари, оригиналният кроасан с масло по виенска технология.



13. МИНИ САНДВИЧИ

ЕДНА НОВА ТЕНДЕНЦИЯ В ЕВРОПА



НОВО!



14. МИНИ САНДВИЧИ БРИОШ

ЕДНА НОВА ТЕНДЕНЦИЯ В ЕВРОПА



НОВО!



15. БАГЕЛС С ЗДРАВЕ И ФИНЕС

ЕДНА НОВА ТЕНДЕНЦИЯ ЗА САНДВИЧИ

САНДВИЧ ФИТНЕС

НОВО!



16. МЪФИН – ШОКОЛАДОВИ КАПКИ – КАПИНИ

Оригинален американски мъфин, по традиционна технология влажен, плътен и богат на вкус с кранбериз и шоколадови капки.



17. МЪФИН – БЯЛ ШОКОЛАД

Оригинален американски мъфин, по традиционна технология влажен, плътен и богат на вкус с бял шоколад



18. ШОКОЛАДОВА ПИТА

Оригинална шоколадова пита по австрийска технология. Традиционен влажен шоколадов кейк с шоколадови капки залят с ганаж ЧИОКОСИЛК.



19. ВИЕНСКИ КЕЙК

Характерното при виенския кейк е влажна вътрешна структура много богата и плътна структура, обогатена с перзипан.

(перзипан ОДЕНС : смляни бадемове и кайсиеви ядки с харари).
Върху кейк заливаме мармалад кайсия с ром ЛУКСАРДО.

НОВО!



20. АМЕРИКАНСКИ ЧИЗКЕЙК – american cheesecake

Характерен американски сладкиш-печиво по оригинална американска рецепта.

- Американски влажен кейк с кремова структура РИЧКРЕМ
- Кейкова основа РИЧКРЕМ с крем сирене ЕЛЕВИР (30%масленост),
- Плодове в желе

НОВО!



21. ТАРТА С ПЪЛНЕЖ ЩТРУДЕЛ – TARTA STRUDEL

Хрупкава ронлива основа ПАТЕСУКРИ-МАСЛО БАУРАЛИЯ.

Пълнеж крем ЩТРУДЕЛ
(ябълки в желе, стафиди, бренди ЛУКСАРДО, канела, крем ФЛУ)



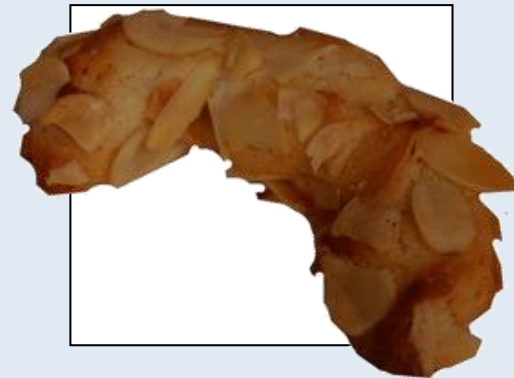
22. ДРЕБНИ СЛАДКИШИ – ФИНАНСИЕР

Оригинални дребни хапки ФИНАНСИЕР
От ПЕРЗИПАН (бадемо-кайсиева смес с захар), белтъци,
масло, брашно, набухvatел.



23. СКАРИДКИ ОДЕНС

Оригинални дребни хапки „СКАРИДКИ ОДЕНС”
От ПЕРЗИПАН (бадемо-кайсиева смес с захар), белтъци,
масло, брашно, набухvatел.



24. АМАРЕТИ

Оригинални дребни хапки „АМАРЕТИ”
От ПЕРЗИПАН (бадемо-кайсиева смес с захар), белтъци,
масло, брашно, набухvatел.



25. ШОКОЛАДОВИ БОНБОНИ

ОРИГИНАЛНИ ШОКОЛАДОВИ БОНБОНИ
РАЗЛИЧНИ ВИДОВЕ – РАЗЛИЧНИ ПЪЛНЕЖИ



26. ЧИЗКЕЙК на ФУРНА С МЛЕЧЕН КАРАМЕЛ ПАСТЕЛЕРО – Cheesecake pastelero

Хрупкава ронлива маслена основа, с крем сирене лимон.
ПАТЕСУКРИ-МАСЛО БАУРАЛИЯ.

Иноваторска технология за хрупкава тарта ЧИЗКЕЙК
с млечен карамел ПАСТЕЛЕРО, на фурна.

- ХРУПКАВА ОСНОВА ЧИЗКАКЕ.
- КРЕМ ЛИМОН.
- МЛЕЧЕН КАРАМЕЛ ПАСТЕЛЕРО



27. ТАРТА КУКИ С ПЛОДОВЕ – tarta cookie fruits

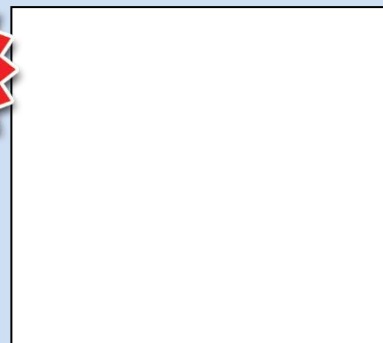
Хрупкава основа кукис.

Плодове в желе.

Тартата е централноевропейски сладкиш-печиво,
развит като технология в САЩ, характеризиращ американското
традиционно сладкарство.

В България рядко се представят оригинални тарти по витрините.

- ХРУПКАВА ОСНОВА КУКИС.
- ЯБЪЛКИ В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ (сорт джонотан)
- ЧЕРВЕНИ ЧЕРЕШИ (сорт МОНТМОРЕНСИ,)
- КРЕМ ЛИМОН БАКЕЛС



28. ТАРТА КУКИС РОКЕ – COOKIE ROKE

Хрупкава основа кукис

Млечно-шоколадов пълнеж.

Тартата е централноевропейски сладкиш-печиво, развит като технология в САЩ, характеризиращ американското традиционно сладкарство.

В България рядко се представят оригинални тарты по витрините.

НОВО!

29. ТАРТА ЧИОКО КАРАМЕЛ – CHOCO CARAMEL

Хрупкава основа от маслено ронливо тесто.

ПАТЕСУКРИ-МАСЛО БАУРАЛИЯ.

Пълнеж от шоколадов карамел КАКАО БЕРИ

Тартата е централноевропейски сладкиш-печиво, развит като технология в САЩ, характеризиращ американското традиционно сладкарство.

В България рядко се представят оригинални тарты по витрините.

-ХРУПКАВА БИСКВИТЕНА ОСНОВА.

-ПЪЛНЕЖ : ШОКОЛАДОВ КАРАМЕЛ

НОВО!



30. ТОРТА ПАРФЕ ЯГОДА - Parfait strawberry

„Парфе” на френски означава отлично, перфектно и в съзнанието на европейските потребителите позовава към много специално, върховно качество. Френска технология крем !

-ПАНДИШПАН : Вани лов пандишпан с пресни яйца (СУПЕРБИСКУИТ)

-КРЕМ ПАРФЕ ЯГОДА : *консистенцията ПАРФЕ се представя за пръв път.*

бял кувертюр ЗАФИР, разбита млечна сметана ЕЛЕВИР, ПЛОМПИЕР (50% жълтъци, 50% захар), вода, ФОНДРУАЯЛ, делипейст ягода.

-ПАНАКОТА ЯГОДА : ПАНАКОТА ЕЛЕВИР с диви ягоди в желе.

-ГЛАЗУРА ЯГОДА

НОВО!



31. ТОРТА ЧИЗ АМАРЕНА - Cheese Amarena

„Крем сирене” е от основните кремове-пълнежи в съвременното сладкарство. Разработен по фин сладкарски метод.

-ПАНДИШПАН : Кейков ванилов пандишпан от РИЧКРЕМ и масло.

-МУС СИРЕНЕ : Крем сирене ЕЛЕВИР (30%масленост), мляко, млечна сметана, фабриогурт, италианска маренга, вода, ФОНД РУАЯЛ.

-КУЛИ ЧЕРЕШИ и АМАРЕНА : френска технология за плодов етаж.

-ГЛАЗУРА : НАПАЖ АМАРЕНА по италианска технология ФАБРИ

НОВО!



32. ТОРТА ПАРФЕ ШОКОЛАД - Sweet Parfait

„Парфе” на френски означава отлично, перфектно и в съзнанието на европейските потребителите позовава към много специално, върховно качество. Френска технология крем :

- **ПАНДИШПАН** : Шоколадов пандишпан с пресни яйца (ЧОКОУЙТ)
- **КРЕМ ПАРФЕ ШОКОЛАД** : *консистенцията ПАРФЕ се представя за пръв път.* кувертюр ЕКСТРА БИТЕР, разбита млечна сметана ЕЛЕВИР, ПЛОМПИЕР (50% жълтъци, 50% захар), вода.
- **КРЕМЕ ПАНАКОТА**: ПАНАКОТА ЕЛЕВИР с бял кувертюр ЗАФИР, разбита млечна сметана, ФОНДРУАЯЛ, ДЕЛИПЕЙСТ ванилия.
- **ГЛАЗУРА** : ШОКОЛАДОВ ГАНАЖ

НОВО!



33. ТОРТА ГРАНД МАРНИЕ ШОКОЛАД - Grand Marnier chocolate

Гранд марние, среща брем брюле и виенския пандишпан с перзипан.

- **ВИЕНСКИ ПАНДИШПАН** : кейков пандишпан РИЧКРЕМ и бадемо-кайсиев перзипан.
- **КРЕМ КУВЕРТЮР/ГРАНД МАРНИЕ** : черен кувертюр ЕКСЕЛАНС, крем брюле ЕЛЕВИР, ГРАНД МАРНИЕ млечна сметана ЕЛЕВИР.
- **БАВАРУАЖ ПОРТОКАЛ – ГРАНД МАРНИЕ** : Млечна сметана ЕЛЕВИР, вода, ФОНД РУАЯЛ, ГРАНД МАРНИЕ, ПЛОМПИЕР (50% жълтъци, 50% захар).
- **ГЛАЗУРА ПОРТОКАЛ** :

НОВО!



34. ТОРТА - ВАФЛА - SAKE WAFER

Хрупкавата вафла, среща вкуса на праскова и пралината.

- **ХРУПКАВА ШОКОЛАДОВА ОСНОВА**
- **ХРУПКАВА ВАНИЛОВА ОСНОВА**
- **ВАФЛЕН КРЕМ** : млечен кувертюр ЛАКТЕ БЕРИ, мляко, млечна сметана ЕЛЕВИР, ФОНД РУАЯЛ, ПЛОМПИЕР (50% жълтъци, 50% захар).
- **ТРЮФЕЛИ ПРАЛИН** : млечна сметана ЕЛЕВИР, мляко, млечен кувертюр ЛАКТЕ БЕРИ, черен кувертюр ЕКСТРА БИТЕР, делипейст ночиола ФАБРИ.
- **ГЛАЗУРА** : НЕУТРАЛНО ЖЕЛЕ БАКБЕЛ.

НОВО!



35. ТОРТА ЧИОКО ВЕЛВЕТ – CHOCO VELVET

Нова иноваторска визия и вкус, с пандишпан по технология ВЕЛВЕТ, с шоколадов сос

- **КЕЙКОВ ШОКОЛАДОВ ПАНДИШПАН** Кейкова основа РИЧКРЕМ, яйца, рапично олио, вода.
- **ШОКОЛАДОВ СОС** Мляко, какао на прах, черен кувертюр ЕКСТРА БИТЕР, масло.

НОВО!



36. МИЛ ФЕЙЛ – MILLE FEUILLE

Известния **ОРИГИНАЛЕН МИЛФЕЙЛ** (многолистно тесто) е задължителен продукт за всяка съвременна сладкопекарна. Ръчно оформено многолистно тесто, пълнено с крем **ДИПЛОМАТ**.

-МНОГОЛИСТНО ТЕСТО С МЛЕЧНА СМЕТАНА

Сладкарско брашно, млечна сметана **ЕЛЕВИР**, сол, вода, френско масло **ФУАЯТАЖ**.

-КРЕМ ДИПЛОМАТ

Млечна сметана **ЕЛЕВИР**, растителна **ХОПЛА**, сладкарски крем.



Представените гами I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII образуват „СИСТЕМАТА НА УСПЕХА” за всеки съвременен обект, „СЛАДКОПЕКАРНА”.

Качество без компромиси – пълна гама – непрекъснато развиващо се майсторство – програма за въвеждане на нови артикули – политика за промоции – комуникация с потребители и обратна връзка - поведение и канали за информация към клиенти – смело нови иноваторски продукти са важните, но не и единствените параметри за успеха.

Ние от **АЛМА ЛИБРЕ** разработваме и предлагаме непрекъснато нови инструменти, суровини и крайни продукти за покриване на параметрите възложени от менаджърите и майсторите, клиенти на **АЛМА ЛИБРЕ**.

Всичките ние от „**АЛМА ЛИБРЕ**” и „**СТЕЛИОС КАНАКИС**” търговци, технолози и майстори благодарим за доверието и съвместната работа която развиваме с вас. Смело, с повече доверие към потребители и покриване на техните нужди да предложим максимално високо качество и иноваторски крайни продукти.

АЛМА ЛИБРЕ ще бъде до всеки професионалист, за да представим идеи и да изпълним конкретни задачи съобразени с вашето желание (визия, обем, тегло, вкус, структура, себестойност).



Успех!