



На 29.05.2010г. в ресторан Чак Пойнт Чарли от 15:00ч фирма Феникс заедно с любезното съдействие на Алма Либре , беше презентирана новата линия топъл сладолед F by FENIX. След кратък увод от президента на фирма Феникс-г-жа Вяра Генова, започна и презентацията от технолога Десислава Станкова , как и с какви суровини е произведен топлия сладолед.

До нея, технолог сладкаря на Алма Либре Бойко Владимиров,

под формата на диалог на технолози бяха разказани детайли За френската фирма Елевир –производител на млечната сметана 35% и уникалната сладкарска база Уйп енд крейт, необходими продукти за топъл сладолед .

Овкусителните пасти „делипеист” на Фабри, шоколадовите чаши на испанската фирма Мона Лиза и др. Поканените гости бяха менажери на хотели и ресторанти , който по-време на дегостацията, оформиха диалог за всичко видяно и опитано, изявиха желание да работят с топлия сладолед F by FENIX и суровините на фирма Алма Либре.

