

„СИРОПИРАНА” ИЗНЕНАДА ОТ АЛМА ЛИБРЕ !

Оригинални сиропирани сладки от ИЗТОК
представи Zozef Azzam на 28 и 29 Март
технологът на фирмата „КАСАНДРА”.

Сиропираните трябва да бъдат
винаги хрупкави, вкусни,
със силен аромат и впечатляваща визия
за дълго време, и то извън хладилник.

Клиентите на АЛМА ЛИБРЕ в презентацията
разбраха много добре, че всичко това

зависи изцяло от:

**КАЧЕСТВОТО НА КОРИТЕ,
КАЧЕСТВОТО НА МАСЛОТО И
ТЕХНОЛОГИЯТА НА ПРОИЗВОДСТВО
И СИРОПИРАНЕ.**

Подбраните брашна и
ръчната технология, по която се произвеждат
корите и кадаифа „КАСАНДРА”
осигуряват изключително стабилна структура
и постоянна хрупкавост.

Френското масло ФЕРМЕНТЕ 99,8%
придава оригинален вкус и аромат,
а тайните и рецептите на сиропиране,

които научихме от Zozef Azzam
придадоха пълна хармония на
оригиналните рецепти от ИЗТОК:

«пръстени», «Гнезда», «Кърпи», «Шоколадова баклава»
„Колускор”, „Бурма” „Файсалие” „Кадаиф с бадеми”
„Кадаиф с бадемов марzipан”, „Баклава с АРТЕБЕЙК”.
Над 60 клиенти на АЛМА ЛИБРЕ тръгнаха ентузиазирани,
че откриха още един инструмент срещу кризата...
...”ОРИГИНАЛНИТЕ СИРОПИРАНИ”.

Успех на всички!!

