



**НОВ „АЛМА ЛИБРЕ “ПРОЕКТ :  
„ТРАДИЦИОННО БЪЛГАРСКО  
СЛАДКАРСТВО“  
ПОП ПЕЙСТРИ**

**9 ЮНИ 2015г., 10.00ч. /презентация №188 период II/**

# ПОКАНА



АЛМА ЛИБРЕ на 9 юни открива **НОВ ПРОЕКТ : „ТРАДИЦИОННО БЪЛГАРСКО СЛАДКАРСТВО“.**  
ТЕМИ/ПРОГРАМА на презентацията :

- 1.ТОРТА ГАРАШ :** от новата серия „ТРАДИЦИОННО БЪЛГАРСКО СЛАДКАРСТВО“ ще представим оригинални рецепти „ГАРАШ“, както ги е произвеждал създателят на рецептата сладкарят Гараш през 1912г. в сладкарницата на „бул. Дондуков,,. Ще представим рецептата и технологията на унгарската торта „ДОБОШ“ (майката на ГАРАШ) както е представена за пръв път в Унгария от известния сладкар Jozef Dobos през 1885г., ще представим торта „ОПЕРА“ (бащата на ГАРАШ) както е представена във Франция от известния сладкар Auguste Escoffier през 1880г. (основан върху оригиналните техники на Marie Carême през 1820г.) Ще представим съвременни европейски апликации на торта „ОПЕРА“ , „ДОБОШ“ и „ГАРАШ“.
- 2.ТОРТА ТРИЛОГИЯ :** от серията „ТРАДИЦИЯ“ (международни традиционни сладки) ще представим оригинални рецепти за торти, сладкиши и мусове „ТРИЛОГИЯ“, както се развиха през последния век в Европа.
- 3.АЛМА ЛИБРЕ,** успоредно с технология, рецепти , информация и подходящите „АЛМА ЛИБРЕ суровини“, осигурява за клиентите си, информационни рула и листовки с впечатляваща информация за крайните потребители, информация която ще вдигне още авторитета на всеки обект производител на оригинални торти „ГАРАШ“, „ОПЕРА“, „ДОБОШ“, „ТРИЛОГИЯ“ и др.





**ОБУЧЕНИЕТО НА ПРОФЕСИОНАЛИСТИТЕ НЕ СПИРА НИКОГА!**

**ПРАВИЛНОТО ИЗПОЛЗВАНЕ НА СУРОВИНИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ, ТЪРСЕНЕТО И НОВИТЕ ИДЕИ СА БЕЗКРАЙНИ! ТЕ ВДИГАТ ОБОРОТА! СМЕЛОТО ПРЕДЛАГАНЕ НА ОГРОМНА ГАМА ИНОВАЦИОННИТЕ ПРОДУКТИ НА АЛМА ЛИБРЕ, С ЦЕЛ НАСЛАДА Е ОСНОВАТА НА УСПЕХА!**

**ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИТЕ СУРОВИНИ НА АЛМА ЛИБРЕ КРИЯТ ОГРОМНА ДИНАМИКА!**

**ТАЗИ ДИНАМИКА СЕ ОСВОБОЖДАВА БЕЗКРАЙНО С НОВИТЕ ТЕХНОЛОГИИ И АПЛИКАЦИИ КОИТО ПРЕДСТАВЯМЕ НЕПРЕКЪСНАТО.**

**РАЗЛИЧИЕТО, ИНОВАЦИЯТА, РЕАЛНО ВЪРХОВНОТО БЕЗКОМПРОМИСНО КАЧЕСТВО, СЪЗДАВАТ ПОСТОЯННА И ВЕРНА КЛИЕНТЕЛА!**

След пет години (2010-2015г.) дълбоко професионално навлизане в същността на висококачествените суровини, които АЛМА ЛИБРЕ избира и предлага, след повече от 180 презентации/обучения/семинари и над 40 гостувания на световно известни презентатори, мастершефове от целия свят,

след представяне на над 3000 рецепти/апликации, основа за да развие вдъхновението си всеки професионалист,

„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“, ПОДНОВЕН, с НОВА ТЕХНИКА и ВЪЗМОЖНОСТИ, НОВИ ИДЕИ, НОВИ ПРОДУКТИ и НОВИ ПРОЕКТИ,

започва втори период за ПРОФЕСИОНАЛЕН СКОК, за професионално действие и развитие в областта на ХОРЕКА

(сладкарство/хлебопроизводство/готварство/барманство/кетеринг), продиктувани от съвременните нужди на българския пазар.

Каним всички професионалисти от бранша да присъстват на АЛМА ЛИБРЕ презентации, да се вдъхновят от възможностите на АЛМА ЛИБРЕ суровините,

и заедно с нашите консултанти да дадът отговор на конкретните си производствени или маркетингови въпроси или проблеми,

да вдигнем заедно качеството и оборота, да създадем заедно индивидуални и иноваторски крайни продукти както ги виждате Вие,

както сте ги виждали в чужбина, както биха искали да им се предложат Вашите клиенти.

***Местата са ограничени, молим да се обадите предварително за осигуряване на места.***

***Регистрация пет дни преди датата на презентацията : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026***

**Условия :**

-Презентация/дегустация/оценка на суровини и крайни изделия / от 10ч. до 12ч./ - свободен вход за професионалисти от бранша.

-Семинар/обучение/практика със суровините, съвременни апликации / от 13ч. до 16ч./

Всеки участник, който решава да присъства на обучението-практика / от 13ч. до 16ч./ ще трябва да закупи съответни суровини на стойност 200лв.

Целта е със закупените суровини или мострени комплекти от суровини, всеки професионалист да опита в собствени условия предложените идеи и апликации и да открие възможностите и качествения диапазон на СУРОВИНИ НА АЛМА ЛИБРЕ. Представените апликации и рецепти със суровините на АЛМА ЛИБРЕ, във втората част на презентацията може да бъде отлична основа, за да развие всеки професионалист сам или заедно с технологите на АЛМА ЛИБРЕ индивидуални рецепти или иноваторски крайни продукти, които ще го различат на пазара.

