



На 11.05.2010г. се проведе ПРЕЗЕНТАЦИЯ на тема
«Суфле-летни мусове–тарталетки–тригуни»
Презентатор Бойко Владимиров.

Представени бяха гnezда, тригуни, тарталети,
от многолистно тесто, саварени.

С марката на Алма Либре.

Произведени специално за Алма Либре
от суровини с изключително високо качество,

като маргарин от датската фирма **ДРАГСБЕК DRAGSBAEK**.

Представено бе за пореден път,

поради големия интерес от страна на сладкарите **СУФЛЕ**,
но този път **КАРАМЕЛ**.

То беше изработено по рецепта на Бойко Владимиров,
с американските суровини **РИЧ КРЕМ** и **КАНОЛА ОЙЛ**,
които са много популярна сред сладкарите,

които ги използват за изработка на печива-мъфини, пайове, кексове.

Това са суровини от ново поколение,

без които постигането на резултати с високо
и стабилно качество е невъзможно.

Както обикновено, клиентите на Алма Либре получиха рецептите
за вкусните изделия, изработени пред тях.

На гости бяха от фирма ПАМИ търговския директорът г-н Никос Мавроматидис
и директорът по износа г-н Антонис Проедру
за да представят нови продукти на ПАМИ за зъмния сезон 2010-2011г.

