



**23.11.2012 - 30.11.2012г.**

**Презентации-обучения**

**за клиентите на АЛМА ЛИБРЕ в Солун.**

Повече от 200 професионалисти  
сладкари и хлебари от цяла България,  
сме участвали на презентации-обучения в

**„Солунския Гастрономичен Център“ на Стелиос Канакис.**

**Доказа се, че с висококачествени суровини и подходящи технологии,  
може да се задоволят напълно изискванията за  
КАЧЕСТВО, ВИЗИЯ, ВКУС и ЦЕНА на всички производители в България!**

**„Митът : „суровините от ново поколение са много качествени но  
водят до скъпи крайни продукти, безспорно е грешка“.**

**Колкото по-висококачествени суровини толкова повече възможности.**

**Дайте ни параметри за даден краен продукт  
(тегло, визия, вкус, обем, цена).**

**Техническите екипи на „СТЕЛИОС ΚΑΝΑΚΙΣ“ и „ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ“  
заедно с Вас и вашите майстори ще оформим висококачествени,  
привлекателни, вкусни рецепти и продукти,  
основани върху вашите показатели, изисквания, нужди и цени.“**

**Повече от 150 нови изделия представени между 23 и 30 ноември  
пред клиентите на АЛМА ЛИБРЕ в „Солунския гастрономичен център“**

**доказаха че с качествени суровини от ново поколение  
и подходящи технологии, всичко е възможно!**

Представените нови изделия, основани на новостите  
по хлебарство и сладкарство по света изненадаха гостите!

Коледни рула : флу, бисквитка и карамел, кок, донъти,  
кейк домино, кейк „ТОРТА“, флоренти мюсли,  
солунски козунак, немска плетеница, столен,  
американски уйпис, пълнозърнест хляб с нисък глютен,  
пълнозърнест хляб с мед, австрийски хлебчета, пейнирли,  
и много други са били новите изделия които  
изненадаха клиентите-гостите на АЛМА ЛИБРЕ.

Желаем здраве и успешна работа през празниците!

