

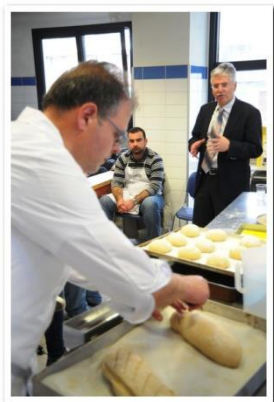
В МЕЛНИЦА ХАЛКИДИКИ – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Тема : „Едно от най-древните брашна, **ПЪЛНОЗЪРНЕТОТО ЕЧЕМИЧНО брашно** на **МИЛИ ХАЛКИДИКИС**, среща **ПЪЛНОЗЪРНЕТОТО БРАШНО КАРВЕЛИ** от **ТВЪРДА ПШЕНИЦА** и брашното **ЛИМНОС**, за да създадем съвременни, вкусни изделия основани на традицията.”





*В гостоприемната мелница
МИЛИ ХАЛКИДИКИС
ще видим как се произвеждат брашната
доказвайки причините
за високото и стабилното качество,
а в презентационната зала-работилница
с гръцките технолози хлебари
Костас Папавасилиу и Михалис Гиануцос
ще произведем хлябове, хлеботорения
и сладкиши с повече от 40 вида различни брашна.
Възможностите на брашната от МИЛИ ХАЛКИДИКИС
освобождават фантазията, отварят нови перспективи
на търсещите професионалисти!*



Участието струва 300 лв. за всеки човек и включва:

- Транспорт до Халкидики и обратно, вътрешен транспорт.
- Нощувки - стая за двама. (За единична стая плюс 60 лв.)
- Вечеря.
- Диск с обработени рецепти на български език, представяне на себестойности и филми-рецепти .
- Дегустация и мостри на готови изделия.
- Каталог с информационни и рецептури.

**Местата са ограничени и ще се запази редът на резервиране на места
чрез търговците на АЛМА ЛИБРЕ.**

Телефони за резервация : Нина Симеонова 0878690025 , Кирил Станков 0878444715,
Кристиан Нинов 0878257904 и към познатите Ви телефони на търговците и
представителите на АЛМА ЛИБРЕ.

www.almalibre-prof.com - www.facebook.com/almalibre.prof

Технолозите и хлебарите на «МИЛИ ХАЛКИДИКИС» ще се постараят да включат в програмата на презентацията няколко допълнителни продукта по желание на гостите.



