



# ПОКАНА



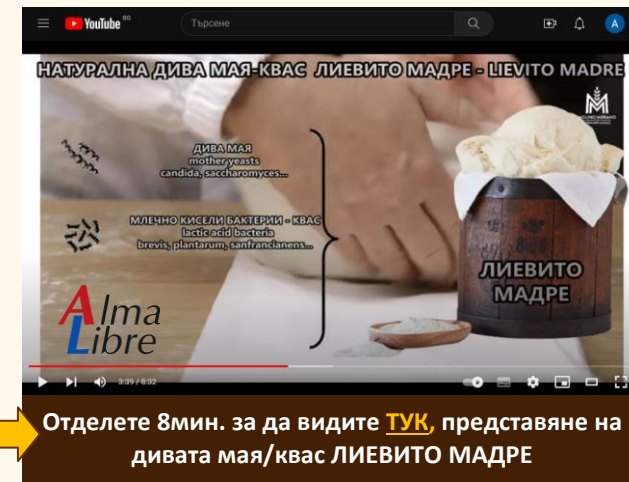
ОБУЧЕНИЕ №451/ 30-31.01.24г. -9:00-17:00ч.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ №452 / 31.01.24г.15:30ч.

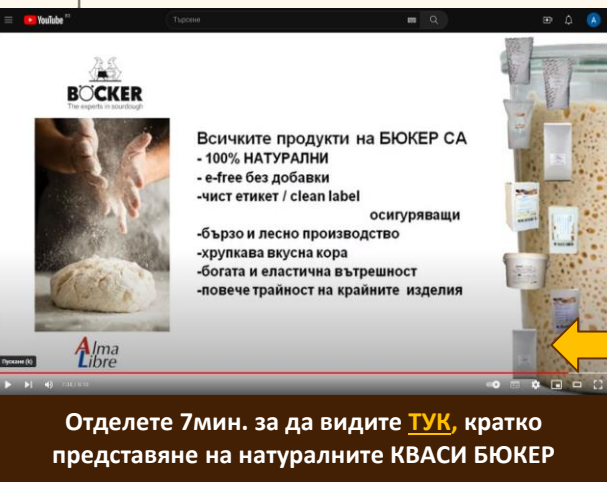
## КВАСЕНИ ХЛЯБОВЕ

С НАТУРАЛНИ ЦЕНТРАЛНОЕВРОПЕЙСКИ КВАСИ  
по немска технология БЮКЕР с висока киселинност и  
С ИТАЛИАНСКА ДИВА МАЯ-КВАС ЛИЕВИТО МАДРЕ  
със „мека-сладка“ киселинност от МЕЛИНО МЕРАНО

ОЧАКВАМЕ ВИ, ЗА ДА ПРОИЗВЕДЕМ И ДА ДЕГУСТИРАМЕ ЗАЕДНО:



Отделете 8 мин. за да видите **ТУК**, представяне на дивата мая/квас ЛИЕВИТО МАДРЕ



Отделете 7 мин. за да видите **ТУК**, кратко представяне на натуралните КВАСИ БЮКЕР



**РЪЧЕН ПЪЛНОЗЪРНЕСТ НА ТАВА**  
с ечемичен квас  
БЮКЕР БАРЛЕЙ

**ТУК**  
рецепта



**САН ФРАНЦИСКО ХЛЯБ ОТ ТЪВРДА ПШЕНИЦА**  
със семолина квас  
БЮКЕР М90

**ТУК**  
рецепта



**ТРАДИЦИОНЕН СЕЛСКИ РЪЖЕНОПШЕНИЧЕН**  
ржжена паста квас  
БЮКЕР ТРАДИЦИОНАЛ

**ТУК**  
рецепта



**ПЕН ДЕ КАМБАН**  
с ржжена течна квас  
(висока киселинност)  
БЮКЕР 100

**ТУК**  
рецепта



**ЗЛАТЕН ТРАКИЙСКИ**  
ОТ ТЪВРДА ПШЕНИЦА  
(префермент/пулиш)  
БЮКЕР ДЖЕРМЕ

**ТУК**  
рецепта



**ПУЛИЕЗЕ ХЛЯБ**  
ИСПАНСКИ СЕМОЛА  
(префермент/пулиш)  
БЮКЕР ВИНО

**ТУК**  
рецепта



**БАГЕТА РУСТИК**  
ЛИЕВИТО МАДРЕ  
МОЛИНО МЕРАНО

**ТУК**  
рецепта



**ГРАНОФЕРМ**  
ЛИЕВИТО МАДРЕ  
МОЛИНО МЕРАНО

**ТУК**  
рецепта



В обучението №451 ще участват до 10 професионалисти и ще трябва всеки да купи продукти за 400лв. (запазва се реда на записване).

ПОКАНА ЗА ДЕГУСТАЦИЯ на място В АЛМА ЛИБРЕ ЦЕНТЪР, №452 31.01.24г. от 15:30-17:00ч. до 20 участници / вход свободен запазва се редът на записване.

ЗА ДИГИТАЛНА ПРЯКА ВРЪЗКА НАТИСНЕТЕ един от тези линкове 31.01.24г. от 15:30ч.



<https://youtube.com/live/.....>  
<https://www.facebook.com/almalibre.prof>

