

# Депорт №214-215 обучения хлебарство

С огромен интерес, 20 професионалисти хлебари са участвали на тридневните обучения на 7-9.3.2016г. (№ 214) и на 14-16.3.2016г. (№ 215) На 16.3.2016г., специалисти и менаджери професионалисти от бранша дегустираха произведения на участниците на семинарите проведени от технолога Кристиан Нинов и лектора Янис Лиолиос.

В семинарите, участниците произведоха повече от 15 видове хлябове с натурални брашна от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ и натурални закваски „БЮКЕР“, а смесите от брашна на немската фирма „КОМПЛИТ“, изненадаха участниците.

Представянето на иноваторските технологии на пастъризиран хляб и на bake off представени от кадрите на АЛМА ЛИБРЕ и дегустацията на съответни хлябове отвориха нови пространства в професионалното съзнание на участниците.

Дипломите връчи на участниците технолоът Кристиан Нинов.

АЛМА ЛИБРЕ, продължава редовно обученията по хлебарство, сладкарство, виенезуари и закуски.

