

ДИГИТАЛНА ПРЕЗЕНТАЦИЯ №333 – НА ЖИВО ОТ „АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР“
ЗА ПАРТНЬОРИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ



ТЕМИ/ПРОГРАМА на ПРЕЗЕНТАЦИЯТА:

1. ИТАЛИАНСКА ОРИГИНАЛНА „ЧИАБАТА“ (40-350гр.)
Брашно СЕМОЛИНА, главна съставка на ЧИАБАТА
2. ФРЕНСКИ ОРИГИНАЛНИ „БАГЕТИ“ (90-350гр.)
Малцово брашно ПАПЕТРИШЕ, герой на БАГЕТА
ПШЕНИЧНА, ЦАРЕВИЧНА, РЪЖЕНА БАГЕТА
3. СЕЛСКИ ХЛЯБ „ГРАН ВИДАЖ“ (40-350гр.)
Иноваторска технология за БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ



НОВО

ТЕХНОЛОГИЯ
без втасвател
(по бавна ферментация)
ПЕЧЕНЕ
в конвектомат
ИНОВАЦИЯ (par bake)
-полуизпечени
-замразени



ВЪЗМОЖНОСТ ЗА ПОЛУИЗПЕЧЕНИ ИЛИ ЗАМРАЗЕНИ

4. МЕКИ ХЛЕБЧЕТА ЗА САНДВИЧ (в конвектомат)
original burger & buns
много тънка мека кора, пореста, гъбеста вътрешност
много лек и приятен вкус и аромат, ГОЛЯМА ТРАЙНОСТ
ПРЕДСТАВЯНЕ НА БРИОШ-БУРГЕР
5. ТРАДИЦИОНЕН СЕЛСКИ ЗАКВАСЕН ХЛЯБ
RAIN VOULE ОТ ТВЪРДА ПШЕНИЦА В ПОДОВА ПЕЩ
НЕМСКИТЕ НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ ("E" free)



АЛМА ЛИБРЕ за пръв път представи концепцията:
HOT FROM OUR OVENS TODAY / "ВИНАГИ ТОПЪЛ ХЛЯБ"

По технологии:

- Par bake / частично изпечени замразени хлябове
- Fresh par bake / частично изпечени хлябове



Натиснете тук
за да видите цялата
презентация

<https://youtu.be/NQmXW9EuLk0>