



One step ahead!



ПОКАНА

ОБУЧЕНИЕ №337

„АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР“

14.10.2020г. от 09:00ч.-17:00ч.

ЗА ПАРТНЬОРИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ

ТЕМА: ЗА КОЛЕДА И ЦЯЛАТА ГОДИНА

КЕЙКОВИ И ТАРТОВИ-ЛИНЗЕР

СЛАДКИ ПЕЧИВА ЗА СТАЙНА ТЕМПЕРАТУРА



КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР

СЛАДКИ ПЕЧИВА НА СТАЙНА ТЕМПЕРАТУРА / структура - класификация				
1 СИРОПИРАНИ ПЕЧИВА № 220С	2 КЕЙКОВИ СЛАДКИ ПЕЧИВА № 220С	3 ТАРТИ-СЛАДКИ ПЕЧИВА № 220С	4 МАЙНИ СЛАДКИ ПЕЧИВА № 220С	5 ТРАДИЦИОННИ СЛАДКИ ПЕЧИВА № 220С
-кадиф, -пръсти, -сарали, -кавава, -левада, -фруит гнезд, -асорт, -молуски -самали	-ябълков кейков-пай ДЖОНА ГОЛД, -карамельов кейк ПАСТЕЛЕРО, -виенски кейк ОДЕНС, -бруник, -лимонен кейк	-лимон шарман КРЕМ ФЛУ, -карамель -линзер ПАСТЕЛЕРО, -виенски тарт, -паста фрола, -кростата, -лимон тарт РИЧ КРЕМ	-котон кейк РОМ, -немска плетеница, -БРИОШ -лимон крем, -КУГЛОВ, -ВОСТОК, -козунак	-савар, -орехова пита, -тришна пита, -савани, -шоколадова пита, -персикова пита, -сусамова пита



Нови рецепти за сладки печива, изпечени в специални тавички, с капак за опаковане и продаване на стайна температура с трайност над 10 дена.

(Възможност за изпечете и замразяване с трайност над месец)

Необходима целогодишна гама без фира и брак, с много високи продажби през зимните месеци и особено по КОЛЕДНИТЕ ПРАЗНИЦИ.

1. ГРЪЦКА ОРЕХОВА ПИТА Каруболита

Walnuts syrop cake

Традиционно гръцко, домашно, сиропирано, кейково-орехово печиво

<https://youtu.be/tRHyyw3fb7Y> линк за филм рецепта

2. „ДЖОНА ГОЛД“ ябълков „перзипан“ кейков-пай

“Jonagold” apple walnuts pie

Гръцка орехова пита, върху хрупкава основа, етаж перзипан и ябълки

<https://youtu.be/NaPzCB0aBZo> линк за филм рецепта

3. „ФОРЕСТ ФРУИТ“ паста фрола с крем

“fruits of the forest” cream pasta frolla

Традиционна италианска ПАСТА ФЛОРА с сладкарски крем и горски плодове

.....линк (скоро филм рецепта)

4. ВИЕНСКИ ШОКОЛАДО-КАЙСИЕВ КЕЙК „САХЕР“

Vienne “Sacher” cake

.....линк (скоро филм рецепта)

5. ПЕРСИПАН-НАР виенска тарта „ЕРМИОН“

Persipan- pomegranate Viennese tart “ERMION”

Хрупкава тартова основа „ПАТЕ СУКРИ“, крем кайсиев персипан „ОДЕНС“

и пълнеж от нар в желе „ЕРМИОН“ или черни череши ПАНТИ

.....линк филм (скоро филм рецепта)



НОВИ КОЛЕДНИ АПЛИКАЦИИ, ДЕКОРАЦИИ „ШУГАРТ“ ЗА КОЛЕДА 2020г.

<https://www.sugart.com/wpcontent/themes/dwhite/assets/swf/xm>

КАТАЛОГ АЛМА ЛИБРЕ ЗА ДЕКОРАЦИЯ И ОПАКОВКИ

<https://youtu.be/qnkAjR5Ho90>

Обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ:

тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

Технолози: тел.0878984887, 0878257904

Отворете коледния каталог на ШУГАРТ и оферта на АЛМА ЛИБРЕ и по кодове поръчвайте от сега!





за
ХЛЕБАРИ
и за
СЛАДКАРИ

ПОКАНА



ОБУЧЕНИЕ №338

„АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР“

15.10.2020г. от 09:00ч.-17:00ч.

ЗА ПАРТНЬОРИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ

ТЕМА: ЗА КОЛЕДА И ЦЯЛАТА ГОДИНА
ТРАДИЦИОННИ, ТРАЙНИ СЛАДКИ ПЕЧИВА
И ДРЕБНИ СЛАДКИ ЗА СТАЙНА ТЕМПЕРАТУРА



Класически рецепти за сладки печива, и дребни сладки, за опаковане и продаване на стайна температура с дълга трайност (Възможност за изпечете и замразяване.)
Необходима целогодишна гама без фира и брак, с много високи продажби през зимните месеци и особено по КОЛЕДНИТЕ ПРАЗНИЦИ.



6. НЕМСКИ ШОЛЕН (по традиционна немска рецепта)

Traditional Germany STOLLEN

Маяно много стабилно тесто от канадско високопротеинови брашна „ЕЛЕФАНТ“ пилен с бадемов перзипан „ОДЕНБЕЙК“, кранбериз, ядки и сушени плодове, се запечатва двойно от масло ФЕРМЕНТЕ, осигурявайки трайност над 60 дни.

<https://youtu.be/427ip6lss9E> линк за филм рецепта



7. ТРАДИЦИОНО СИРОПИРАНО ГРЪЦКО „РОКСАКИ“ /ροξάκι

Традиционен гръцки сиропиран сладкиш от бутер тесто и орехов пълнеж
Пълноценна, здравословна храна за деца и възрастни.

<https://youtu.be/JMjj9xJUec> линк за филм рецепта



8. МЕЛОМАКАРОНА /μελομακάρονα

традиционни гръцки дребни коледни сиропирани сладки
.....линк филм (скоро филм рецепта)

9. КУРАБИЕДЕС (традиционни гръцки коледни курабийки)

Изключително крехки, с натурални аромати от краве масло „ФЕРМЕНТЕ-100%“
пудра захар с висока сладост без примеси „ШУГАРТ“,
гранулирана мазнина СУПЕР ФАТ и цели изпечени бадеми.

.....линк филм (скоро филм рецепта)



НОВИ КОЛЕДНИ АПЛИКАЦИИ, ДЕКОРАЦИИ „ШУГАРТ“ ЗА КОЛЕДА 2020г.

<https://www.sugart.com/wpcontent/themes/dwhite/assets/swf/xm>

КАТАЛОГ АЛМА ЛИБРЕ ЗА ДЕКОРАЦИЯ И ОПАКОВКИ

<https://youtu.be/qnkAjR5Ho90>

Обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ:

тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.

Технолози: тел. 0878984887, 0878257904

Отворете коледния каталог на ШУГАРТ и оферта на АЛМА ЛИБРЕ и по кодове поръчвайте от сега!





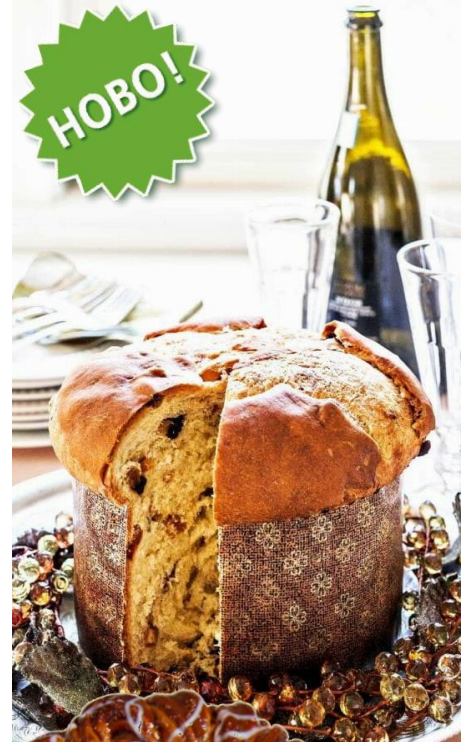
ПОКАНА

за
ХЛЕБАРИ
и за
СЛАДКАРИ

ОБУЧЕНИЕ №339
„АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР“
16.10.2020г. от 09:00ч.-17:00ч.
ЗА ПАРТНЬОРИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ

ТЕМА: ЗА КОЛЕДА И ЦЯЛАТА ГОДИНА
ТРАДИЦИОННИ, ТРАИНИ СЛАДКИ ПЕЧИВА
И ДРЕБНИ СЛАДКИ ЗА СТАЙНА ТЕМПЕРАТУРА

Класически рецепти за сладки печива,
и дребни сладки за опаковане и продаване
на стайна температура с дълга трайност
(Възможност за изпечете и замразяване.)
Необходима целогодишна гама без фира и брак,
с много високи продажби през зимните месеци
и особено по КОЛЕДНИТЕ ПРАЗНИЦИ.



НОВО!

6b. НЕМСКИ ЩОЛЕН довършване на рецептата от предишния ден

10. НЕМСКА ПЛЕТЕНИЦА

Traditional Germany HEFEKRANZ

Традиционно немско маяно тесто с лешников пълнеж
.....линк филм (скоро филм рецепта)

11. КОЛЕДНО ПАНЕТОНЕ

Italian Christmas bread

Традиционно италианско маяно тесто - **ОРИГИНАЛНО ПАНЕТОНЕ**
.....линк филм (скоро филм рецепта)

12. ДЪВЧАЩИ ЗЪРНЕНИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ БАРС „ТОСКА“

Chewy Cereal healthy Bars TOSCA

Натурални ядки, зърнести снежинки и сушени плодове в „ТОСКА“
.....линк филм (скоро филм рецепта)

13. ГРЪЦКИ МАКАРОН - СКАРИДА «εργολάβος»

Greek macaron

От натурален МАРЗИПАН 66/34

https://youtu.be/aK_An84UZ0 линк филм за филм рецепта



НОВО!

НОВО!

Extra

НОВИ КОЛЕДНИ АПЛИКАЦИИ, ДЕКОРАЦИИ „ШУГАРТ“ ЗА КОЛЕДА 2020г.

<https://www.sugart.com/wpcontent/themes/dwhite/assets/swf/xm>

КАТАЛОГ АЛМА ЛИБРЕ ЗА ДЕКОРАЦИЯ И ОПАКОВКИ

<https://youtu.be/qnkAjR5Ho90>

Обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ:

тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

Технолози: тел.0878984887, 0878257904

Отворете коледния
каталог на ШУГАРТ
и оферта на АЛМА ЛИБРЕ
и по кодове
поръчвайте от сега!





ΠΟΚΑΝΑ

ДИГИТАЛНА ΠΡΕΣΕΝΤΑЦИЯ №340
 В „ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ ΚΟΝΣΥΛΤΑΝΤΣΚΙ ΚΕΝΤΡΉ“
 16.10.2020г. от 15:00ч.-17:00ч.
 ЗА ΠΑΡΤΝΉΟΡΙΤΕ НА ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ



Κανιμ παρτνΉοριτε на ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ да участват в дигиталната презентация организирана от технолозите на ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ на ΤΕΜΑ, ΠΡΕΔΣΤΑΒΎΑΝΕ НА :
ΚΕΎΚΟΒΙ, ΤΑΡΤΟΒΙ, ΛΙΝΖΕΡ ΣΛΑΔΚΙ ΠΕΧΙΒΑ и ΔΡΕΒΝΙ ΣΛΑΔΚΙ
НА ΣΤΑΎΝΑ ΤΕΜΠΕΡΑΤΥΡΑ ЗА ΚΟΛΕΔΑ И ЦЯЛАТА ΓΟΔΙΝΑ

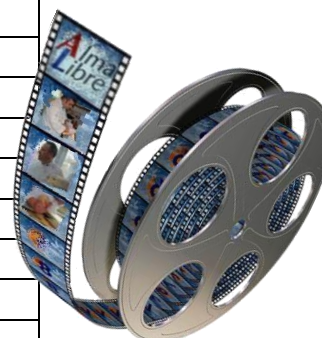
Участници в дигиталната презентация, които са гледали филмите-рецепти и имат интерес към изделията, може да получат мостри на крайните изделия за дегустация.

Обърнете се към търговците на ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ:

тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998. Технолози: тел.0878984887, 0878257904

Ще бъдат представени и ще дегустираме:

	ЦΕΛΟΓΟΔΙΣΗΝΙ ΣΛΑΔΚΙ ΠΕΧΙΒΑ С ΒΙΣΟΚΙ ΠΡΟΔΑЖΒΙ ΠΡΕΖ ΚΟΛΕΔΑ	Νατиснете в линка за да видите рецепта
1.	ΓΡΎЦΚΑ ΟΡΕΧΟΒΑ ΠΙΤΑ / Καρυδόπιτα	https://youtu.be/tRHyyw3fb7Y
2.	„ДЖОНΑ ΓΟΛΔ“ ябълков „перзипан“ кейков-пай	https://youtu.be/НаPzCB0aBZo
3.	„ΦΟΡΕΣΤ ΦΡΥΎΤ“ паста фрола с крем	Οчаквайте филм рецепта
4.	ΒΙΕΝΣΚΙ ΣΗΟΚΟΛΑΔΟ-ΚΑΎΣΙΕΒ ΚΕΙΚ „САХΕΡ“	Οчаквайте филм рецепта
5.	ΠΕΡΣΙΠΑΝ-ΝΑΡ виенска тарта „ΕΡΜΙΟΝ“	Οчаквайте филм рецепта
		Οчаквайте филм рецепта
6.	ΝΕΜΣΚΙ ΣΗΟΛΕΝ	https://youtu.be/427ip6lss9E
7.	ΤΡΑΔΙΤΙΟΝΟ ΣΙΡΟΠΙΡΑΝΟ ΓΡΎЦΚΟ „ΡΟΚΣΑΚΙ“	https://youtu.be/JMjj9xJUyec
8.	ΓΡΎЦΚΙ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ	Οчаквайте филм рецепта
9.	ΓΡΎЦΚΙ ΚΥΡΑΒΙΕΔΕΣ	Οчаквайте филм рецепта
		Οчаквайте филм рецепта
10.	ΝΕΜΣΚΑ ΠΛΕΤΕΝΙЦΑ / Hefekranz	Οчаквайте филм рецепта
11.	ΚΟΛΕΔΝΟ ΠΑΝΕΤΟΝΕ	Οчаквайте филм рецепта
12.	ΔΎΒЧΑЩΙ ΖΎΡΝΕΝΙ ΒΑΡС „ΤΟΣΚΑ“	Οчаквайте филм рецепта
13.	ΓΡΎЦΚΙ ΜΑΚΑΡΟΝ - ΣΚΑΡΙДА «εργολάβος»	https://youtu.be/aK_An84UZ0



Ще представим крайните изделия, пълна характеристика на всеки от тях, маркетингова информация и суровините и ще опишем технологията за всички произведен продукт.



УСЛОВИЯ ЗА УЧАСТИЕ

НА ОБУЧЕНИЯТА №337-№338-№339 / 14-15-16.10.2020г. / 9:00-17:00ч.

Поради КОВИД 19, ще приемем до 8 участници на **ВСЯКО ОБУЧЕНИЕ** спазвайки правилата за безопасност. **ЩЕ СЕ ЗАПАЗИ РЕД НА ЗАПИСВАНЕ**

Всеки партньор което ще запази място за обучениеще трябва:

1. да види предварително филмите-рецепти-линкове (задължителна подготовка)
2. да бъде сигурен за присъствието си, за да не се загуби отнетото място
3. да бъде на време и до края на обучението
4. да закупи суровини по избор на стойност 400лв. за всяко участие

Местата са ограничени и всяко ангажиране на място носи съответната отговорност.

Отсъствието от ангажираното място означава отнемането на правото на друг колега да участва, излишни разходи от страна на АЛМА ЛИБРЕ и загуба на ценно професионално време.

Участниците изпълнили условията, получават **СЕРТИФИКАТ-ДИПЛОМА**

НА ДИГИТАЛНАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯТА №340 / 16.10.2020г. / 15:00-17:00ч.

СВОБОДЕН ДОСТЪП МОЖЕ ДА ИМАТ ВСИЧКИТЕ ПАРТНЬОРИ НА АЛМА ЛИБРЕ
Получавате „линк за връзка“ малко преди презентацията и следите от вашето работно място

Поради технически ограничения в презентацията може да участват дигитално (от местата си) партньорите на АЛМА ЛИБРЕ, които ще осигурят предварително „електронни места“ чрез търговците на АЛМА ЛИБРЕ:

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

Технолози: тел.0878984887, 0878257904

(По време на презентацията може да задавате въпроси или да ги изпращате писмено с услугата chat)

Участници в дигиталната презентация, които са гледали филмите-рецепти и имат интерес към конкретни изделия, може да получат мостри на крайните изделия за дегустация.

Местата са ограничени и молим колегите, които ще запазят място да се включат в презентацията, за да не се загуби запазеното място.

Следват кратки указания за он-лайн/дигитална връзка

КРАТКИ УКАЗАНИЯ ЗА СВЪРЗВАНЕ ОН-ЛАЙН С ПРЕЗЕНТАЦИЯТА НА АЛМА ЛИБРЕ

НА 15.10.20г ОТ 15:00ч. ПЛАТФОРМА ZOOM MEETING

1.Инсталирате програмата ZOOM MEETING (сваляте от internet).На Вашия е-мейл адрес, ще получите ЛИНК , (както и парола и ID на срещата, ако Ви е необходимо), след като отворите линка следвайте инструкциите на комуникатора в посока присъединяване към митинга (т.е. натискате бутона „Join a Meeting“), по този начин ще изпратите известие за присъединяване и оператора от Алма-Либре ще Ви приеме веднага в митинга, когато сте предварително включен в списъка на участниците. За целта, молим да си запазите предварително място на митинга чрез търговеца , който Ви обслужва и като Юзер нейм да въведете името на фирмата или обекта, който представяте

2. **ВЛИЗАТЕ В ДИГИТАЛЕН КОНТАКТ С АЛМА ЛИБРЕ ИЗКЛЮЧИТЕЛНО БЪРЗО И ЛЕСНО**

Трябва да имате или компютър или лаптоп или добър телефон или таблет и да имате достъп до интернет с достатъчно добър сигнал. Ако сте повече хора, желателно е да имате голям екран (например екран на компютър) и звукови колони, за да чувате много добре предаването.(ако wi-fi интернет е слаб при вас, свържете се с кабел или пробвайте друго устройство)

3.Ако Ви е „запазено място“ чрез търговеца който Ви обслужва, операторът веднага Ви дава достъп на запазеното място за Вас.

4.Затворете Вашия микрофон (долу, ляво), за да няма шум в мрежата.

5.Отворете Вашия микрофон ако желаете да зададете въпрос или изпратете писмено чрез бутон „chat“ (по средата, долу)

Ако възникнат въпроси или затруднения относно връзката с онлайн презентацията, моля обърнете се за съдействие към търговеца на АЛМА ЛИБРЕ, който Ви обслужва.

Един ден преди презентацията, на 15.10.20г. от 13:00ч.

партньори които ще осигурят участие, ще имат възможност пробно за 15мин.

да влязат в платформа ЗООМ с линк, който ще получат същия ден,

за да се пробват системата и се отстранят техническите проблеми.

