

24 СЕПТЕМВРИ 2015г., 10.00ч. /презентация №197 период II

Alma
Libre



ΠΟΚΑΝΑ



Alma
Libre
Viennoiserie

Ένα βήμα μπροστά!

към сладкари и хлебари



ATHENS - THESSALONIKI



Гост презентатор : „мастър бейкър” Василис Карагианопулос
от „ THESSALONIKI CENTER OF GASTRONOMY – ST.KANAKIS”

Теми и програма на презентацията:

ТЕМА 1 : ΜΑΡΚΕΤΙΝΓ : нови закуски **ВИЕНΕЗУАРИ** в сладкарници, пекарни, закусвални и **ΧΟΡΕΚΑ** обекти.

Представяне на филми/рецепти **ВИЕНΕЗУАРИ**. Иновация в сладкарството./Лектори: Василис Карагианопулос, Я. Лиолиос/.

ТЕМА 2 : Технология за тесто „оригинален кроасан” , солени и сладки приложения

ТЕМА 3 : Датски сладки с кроасаново тесто.

ТЕМА 4 : Многолистно тесто по технология на парено тесто.



Презентатори :Василис Карагианопулос, Мирослав Рангелов, Кристиан Нинов, Бойко Владимиров.

АПЛИКАЦИИ И РЕЦЕПТИ ЗА НОВИ ЗАКУСКИ КРОАСАНОВО и МНОГОЛИСТНО ТЕСТО“
нови теста за закуски от серията ВИЕНЕЗУАРИ.



Alma Libre
 Viennoiserie



Със специални мазнини и брашна, по специален начин на месене и технология ПУЛИШ/ПРЕДФЕРМЕНТ, ще получим оригинални теста за КРОАСАНИ. Пълнежи със сладкарски крем ФЛУ, плодове БАКБЕЛ желиращи техники и специални сгъвки ще получим оригинални датски сладки ВИЕНЕЗУАРИ.



Специални сортове цели плодове (50-70%) в желе от смлени плодове, подходящи за печене

ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ, СОРТ RANDI, 22мм, 70% ПЛОД В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ код 180428
 ЧЕРВЕНИ ЧЕРЕШИ, МОМТМОВЕНСЪ, 22мм, ПЛОД 70%, В ЖЕЛЕ код 180437
 БОРОВИНКИ, СОРТ CANADIAN, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ код 180442
 МАЛИНИ, СОРТ EUROPIAN, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ код 180443
 ЯГОДИ, SPECIAL SELECT, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ код 180435
 АНАНАС, COSTA RICA, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ код 180436
 ГОРСКИ ПЛОДОВЕ, SPECIAL SELECT, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ код 180444
 (касис, къпини, малини, боровинки, ягоди).

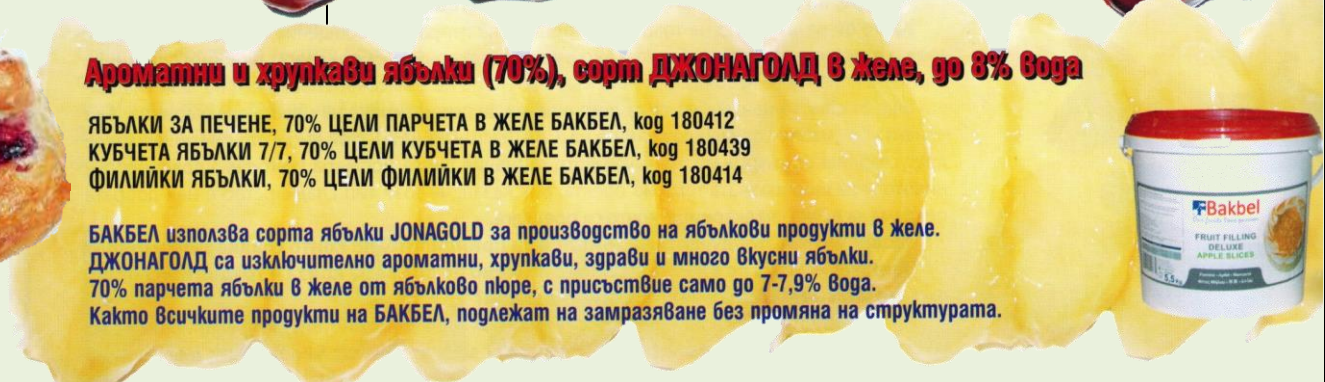
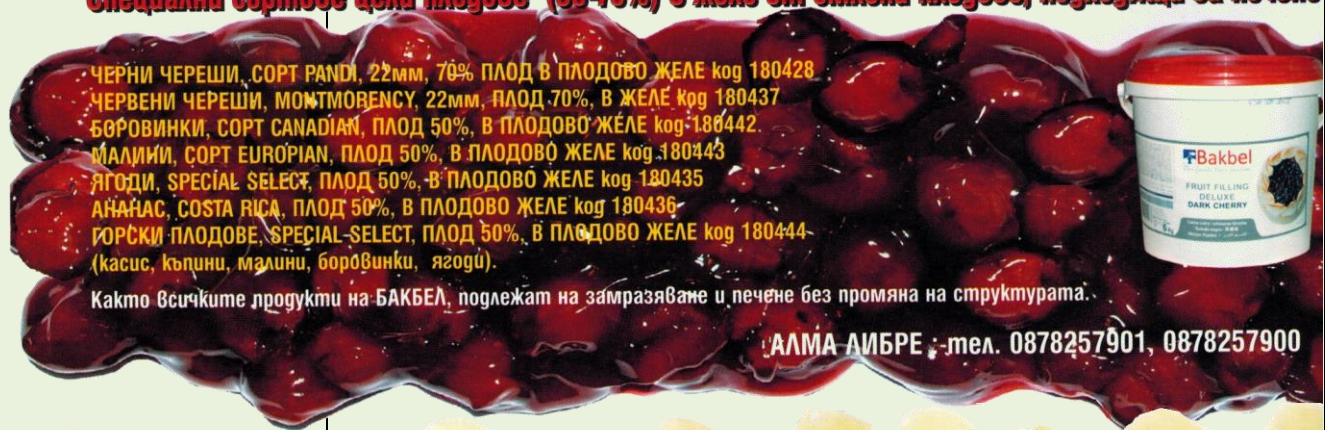
Както всичките продукти на БАКБЕЛ, подлежат на замразяване и печене без промяна на структурата.

АЛМА ЛИБРЕ - тел. 0878257901, 0878257900

Ароматни и хрупкави ябълки (70%), сорт ДЖОНАГОЛД в желе, до 8% вода

ЯБЪЛКИ ЗА ПЕЧЕНЕ, 70% ЦЕЛИ ПАРЧЕТА В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ, код 180412
 КУБЧЕТА ЯБЪЛКИ 7/7, 70% ЦЕЛИ КУБЧЕТА В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ, код 180439
 ФИЛИЙКИ ЯБЪЛКИ, 70% ЦЕЛИ ФИЛИЙКИ В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ, код 180414

БАКБЕЛ използва сорта ябълки JONAGOLD за производство на ябълкови продукти в желе. ДЖОНАГОЛД са изключително ароматни, хрупкави, здрави и много вкусни ябълки. 70% парчета ябълки в желе от ябълково пюре, с присъствие само до 7-7,9% вода. Както всичките продукти на БАКБЕЛ, подлежат на замразяване без промяна на структурата.



Условия :

-Презентация/дегустация/оценка на суровини и крайни изделия / от 10ч. до 12ч./ - свободен вход за професионалисти от бранша.

-Семинар/обучение/практика със суровините, съвременни приложения / от 13ч. до 16ч./

**Всеки участник, който решава да присъства на обучението-практика / от 13ч. до 16ч./
ще трябва да закупи съответни суровини на стойност 200лв.**

Целта е със закупените суровини или мострени комплекти от суровини, всеки професионалист да опита в собствени условия предложените идеи и приложения и да открие възможностите и качествения диапазон на СУРОВИНИ НА АЛМА ЛИБРЕ. Представените приложения и рецепти със суровините на АЛМА ЛИБРЕ, във втората част на презентацията може да бъде отлична основа, за да развие всеки професионалист сам или заедно с технолозите на АЛМА ЛИБРЕ индивидуални рецепти или иноваторски крайни продукти, които ще го различат на пазара.

ОБУЧЕНИЕТО НА ПРОФЕСИОНАЛИСТИТЕ НЕ СПИРА НИКОГА!

**ПРАВИЛНОТО ИЗПОЛЗВАНЕ НА СУРОВИНИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ, ТЪРСЕНЕТО И НОВИТЕ ИДЕИ СА БЕЗКРАЙНИ! ТЕ ВДИГАТ ОБОРОТА!
СМЕЛОТО ПРЕДЛАГАНЕ НА ОГРОМНА ГАМА ИНОВАЦИОННИТЕ ПРОДУКТИ НА АЛМА ЛИБРЕ, С ЦЕЛ НАСЛАДА Е ОСНОВАТА НА УСПЕХА!
ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИТЕ СУРОВИНИ НА АЛМА ЛИБРЕ КРИЯТ ОГРОМНА ДИНАМИКА!**

**ТАЗИ ДИНАМИКА СЕ ОСВОБОЖДАВА БЕЗКРАЙНО С НОВИТЕ ТЕХНОЛОГИИ И АПЛИКАЦИИ КОИТО ПРЕДСТАВЯМЕ НЕПРЕКЪСНАТО.
РАЗЛИЧИЕТО, ИНОВАЦИЯТА, РЕАЛНО ВЪРХОВНОТО БЕЗКОМПРОМИСНО КАЧЕСТВО, СЪЗДАВАТ ПОСТОЯННА И ВЕРНА КЛИЕНТЕЛА!**

**След пет години (2010-2015г.) дълбоко професионално навлизане в същността на висококачествените суровини,
които АЛМА ЛИБРЕ избра и предлага,**

**след повече от 180 презентации/обучения/семинари и над 40 гостувания на световно известни презентатори, мастершефове от целия свят,
след представяне на над 3000 рецепти/апликации, основа за да развие вдъхновението си всеки професионалист,
„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“, ПОДНОВЕН, с НОВА ТЕХНИКА и ВЪЗМОЖНОСТИ, НОВИ ИДЕИ, НОВИ ПРОДУКТИ и НОВИ ПРОЕКТИ,
започва втори период за ПРОФЕСИОНАЛЕН СКОК, за професионално действие и развитие в областта на ХОРЕКА
(сладкарство/хлебопроизводство/готварство/барманство/кетеринг), продиктувани от съвременните нужди на българския пазар.**

**Каним всички професионалисти от бранша да присъстват на АЛМА ЛИБРЕ презентации,
да се вдъхновят от възможностите на АЛМА ЛИБРЕ суровините,**

**и заедно с нашите консултанти да дадът отговор на конкретните си производителни или маркетингови въпроси или проблеми,
да вдигнем заедно качеството и оборота, да създадем заедно индивидуални и иноваторски крайни продукти както ги виждате Вие,
както сте ги виждали в чужбина, както биха искали да им се предложат Вашите клиенти.**

Местата са ограничени, молим да се обадите предварително за осигуряване на места.

Регистрация пет дни преди датата на презентацията : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026

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