

16 ЮНИ 2015г., 10.00ч. /презентация №189 период II



# ЛОКАНА



## ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ

ТЕМИ / РЕЦЕПТИ / АПЛИКАЦИИ

ПРОЕКТИ АЛМА ЛИБРЕ :	ще представим РЕЦЕПТИ	по ТЕХНОЛОГИЯ	с „АЛМА ЛИБРЕ СУРОВИНИ“
РЪЖЕНИ ХЛЯБОВЕ	1-2 „БОРОДИНСКИ“: черен руски хляб	Запарено тесто/ без мая/85%ръж/натур. закваски	Немска ръж WIL. MULLER/закваски BOCKER/меласа HAI
ПЪЛНОЗЪРНЕСТИ ЗЛАТНИ ХЛЯБОВЕ	3-4 „ПРИРОДА И ЗДРАВЕ“: пълнозърнест	префермент / брашна по ОЛГРЕЙН мелене система	брашна ХАЛКИДИКИС/ ечемични закваски BOCKER
ЗЛАТНИ ХЛЯБОВЕ	5 „ТРАДИЦИЯ И ЗДРАВЕ“: заквасен селски - семолина	Префермент/ бавна ферментация/натурален малц	семола ХАЛКИДИКИС/ закваски BOCKER/малц ХАРБОЕ
МНОГОЗЪРНЕСТИ ХЛЯБОВЕ	6 „ЗДРАВЕ И ЗЪРНА“ : многозърнест	Бавна ферментация/префермент/натурален малц	многозърнест КОМПЛИТ/ семола ХАЛКИДИКИС/ малц
СПЕЦИАЛНИ ХЛЯБОВЕ	7 „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ : ДИНГЕЛ	ДИНГЕЛ закваска/ябълкови фибри	100% ДИНГЕЛ брашна с различна кокометрия КОМПЛИТ
СПЕЦИАЛНИ ХЛЯБОВЕ	8 „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“ гликоличен индекс 54 : многозърнест	Нисък гликоличен индекс- LGI / 54 сертифициран	50% БАКЕЛС специално брашно / осигуряващ 54 ГИ.
СПЕЦИАЛНИ ХЛЯБОВЕ	9 „ВКУС И ЗДРАВЕ : БЕЗ СОЛ“	БЕЗ СОЛ, ферментиран по технология КОМПЛИТ	Обработено брашно КОМПЛИТ за безсолен хляб.
СПЕЦИАЛНИ ХЛЯБОВЕ	10 „ЗДРАВЕ И СЕЛЕН“ : канадско селен-брашно	Канадско брашно, природно богато на селен	брашно КОМПЛИТ, по природа богато на селен

През последните пет години се потвърди тезата, че съвременните български потребители търсят : **ПРЕСЕН – ТОПЪЛ – ЗДРАВΟΣЛОВЕН ХЛЯБ.**

Факт е, че всички хлябове като се приготвят с качествени суровини и в добри условия са здравословни! Също е факт, че всяко брашно : ръжено, пълнозърнесто, жълто (дурум), многозърнесто, дингел и др. имат особени и по-конкретни здравословни характеристики за съвременните потребители.

**Вече масово : ПОТРЕБИТЕЛИТЕ НА ХЛЯБА ПИТАТ.**

Това не е просто любопитство, а е открит интерес за здравословно хранене, особено в сегашния индустриален, урбанизиран начин на живот, далече от природата.

АЛМА ЛИБРЕ освен рецепти, суровини и технологии, разработи и ще ви представи брошурки които отговарят на тези въпроси. Тези брошурки са отпечатани, за да се раздават към крайните потребители, с цел да отговорим ясно и конкретно на най-честите въпроси които възникват подпомагайки продавачите да обясняват и продават по-ефикасно, по-плодотворно.

От сериите хлябове на АЛМА ЛИБРЕ : ръжени, пълнозърнести, златни, многозърнести и специални, ще дегустираме стари и нови рецепти и апликации, ще произведем на живо повечето от тях и ще развием темата : **„ДИЕТИЧНИ“ ХЛЯБОВЕ / МИТ И РЕАЛНОСТ – ИДЕИ И ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПРОДАЖБИ**

**Подобната програма, вижте в следващите страници**

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 апликации / 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 апликации и да открие възможностите и качествения диапазон на СУРОВИНИ НА АЛМА ЛИБРЕ. Представените апликации 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.

Местата са ограничени, молим да се обадите предварително за осигуряване на места.  
Регистрация пет дни преди датата на презентацията : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026  
Подробности за рецептите и програмата : [www.almalibre-prof.com](http://www.almalibre-prof.com)



**„БОРОДИНСКИ“: черен руски хляб** от пълнозърнеста ръж 85% (rye-whole grain bread & rye-whole grain durum bread).  
**ОТ СЕРИЯТА РЪЖЕНИ: манастирски – баварски – ръжена франзела – рин – рустал – немски ръжен – ръжен 50-70% farina и др.**



**БОРОДИНСКИ:** от най-известните черни, ръжени руски хлябове, характерен с кисело-сладкия си богат вкус, основан на малцов гроздов сироп, колиандър и други билки.

Изключителния вкус и историята на **БОРОДИНСКИТЕ** хлябове, превърнаха тези руски традиционни хлябове като едни от най-търсените по света!

**Ще представим две рецепти !**

В нашите рецепти ще използваме над 85% пълнозърнеста ръж от немската мелница WILHEL MULLER осигурявайки максимално и стабилно качество от тази особена природна материя-ръж.

Комбинацията на традиционните технологии „запарено тесто“ и „префермент“ с използване на пълнозърнести брашна от мека и твърда пшеница на МИЛИ ХАЛКИДИКИС без използване на мая, а само с натурални ръжени закваски БЮКЕР



ще осигурят оригиналната база за известния „БОРОДИНСКИ“ хляб. Задължителните добавки в руските рецепти, колиандър и новия продукт на АЛМА ЛИБРЕ гроздова МЕЛАСА.



АЛМА ЛИБРЕ, осигурява за клиентите си, брошурки към крайните потребители, в които кратко и ясно се описват здравословните характеристики на БОРОДИНСКИЯ ХЛЯБ:

1. Защо има андиоксидантно действие,
2. Защо понижава риска от рак,
3. Как въздействат ръжените фибри на организма,
4. Как влияе гликоличния индекс,
5. Защо помага за сваляне на килограми,
6. Колко богат на метали е и значението на това,
7. Колко богат на минерали е и значението на това,
8. Колко богат на витамини е, с какви и значението на това,
9. Съдържанието на глутен и значението на това.



**Местата са ограничени, молим да се обадите предварително за осигуряване на места.**  
Регистрация пет дни преди датата на презентацията : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026  
Подробности за рецептите и програмата : [www.almalibre-prof.com](http://www.almalibre-prof.com)

**„ПРИРОДА И ЗДРАВЕ“: ХЛЯБОВЕ** от мека и твърда пълнозърнеста пшеница (rye-whole grain durum bread).  
**ОТ СЕРИЯТА ПЪЛНОЗЪРНЕСТИ ХЛЯБОВЕ : украински – алпийски – балкански пълнозърнест – немски черен– селски пълнозърнест и др.**

Четири пълнозърнести „ГРАХАМ“ брашна от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ от мека и от твърда пшеница смлени на камък заедно с триците се срещат с немска ръж и натуралните закваски БЮКЕР, за много тъмни ПЪЛНОЗЪРНЕСТИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ.

**Ще представим две нови рецепти !**

„МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ мелят в каменна мелница зърна от твърда пшеница и по технологията на „цяло мелене“ зърна от мека пшеница ЗАЕДНО С ТРИЦИТЕ, за да получим брашна висококачествени с високи „хлебопроизводителни способности“. С тези брашна ще оформим много вкусни и здравословни тъмни и черни хлябове с пет пъти повече неразтворими фибри в сравнение с белите хлябове. Ръженото брашно и натуралните закваски на БЮКЕР, ръжена и ечемична



ще освободят неповторими аромати и ще осигурят плътна вътрешност, хрупкава вкусна кора и много дълга трайност по естествен път. (използване на : мед, натурален ечемичен малц, меласа от червено грозде)

АЛМА ЛИБРЕ осигурява за клиентите си, брошурки към крайните потребители, в които кратко и ясно се описват здравословните характеристики на ПЪЛНОЗЪРНЕСТИЯ ХЛЯБ:

1. Значението на неразтворимите фибри на пълнозърнестия хляб,
2. Значението на гликоличния индекс,
3. Защо е диетичен,
4. Колко богат на метали е и значението на това,
5. Колко богат на микроелементи е и значението на това,
6. Колко богат на витамини е, с какви и значението на това,
7. Съдържанието на глутен и значението на това.



**Местата са ограничени, молим да се обадите предварително за осигуряване на места.**  
**Регистрация пет дни преди датата на презентацията : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026**  
**Подробности за рецептите и програмата : [www.almalibre-prof.com](http://www.almalibre-prof.com)**

**„ТРАДИЦИЯ И ЗДРАВЕ“: заквасен селски хляб от твърда пшеница/ семolina  
ОТ СЕРИЯТА „ЗЛАТНИ ХЛЯБОВЕ“ : златен лимнос – златна африкана – селски – златен самун – златен лимнос и др.**

Качествата на твърдата стъкловидна пшеница са неповторими в хлебопроизводството.

Твърдата пшеница не създава само грис и суровина за паста/спагети,  
а разработена като брашно/семolina е изключителна суровина за хлябове и хлеботорения  
със златна привлекателна визия, изключителен вкус, голяма трайност  
и много високи хранителни стойности.

**Ще представим две нови рецепти !**

Жълтите брашна от твърда пшеница на „МЕЛНИЦА ХАЛКИДИКИС“  
„ЛИМНОС“, „СУПЕР ЛИМНОС“, „КАРВЕЛИ“ и „ПАНАДЕРО“,  
крийт огромна природна динамика в себе си.  
Използвайки натурални закваски БЮКЕР



**BÖCKER**  
The experts in sourdough

и комбинация от технологиите : закваска/префермент и бавна ферментация  
дори и без мая, получаваме „ЗЛАТНИ ХЛЯБОВЕ“  
с неповторими вкусови качества и изключителна визия.

АЛМА ЛИБРЕ осигурява за клиентите си, брошурки към крайните потребители,  
в които кратко и ясно се описват здравословните характеристики на ЖЪЛТИЯ ХЛЯБ:

1. Защо има по-високи хранителни стойности,
2. Защо се намира в основата на пирамидата за „здравословното хранене“,
3. Какво осигурява за развитието на организма,
4. Кога не трябва да препоръчваме бели и златни хлябове .

СЕЛСКИ – ЗЛАТЕН ХЛЯБ  
ТРАДИЦИЯ И ЗДРАВЕ  
ОТ БРАШНО СЕМОЛИНА



Стъкловидната твърда пшеница е сорт,  
осигуряващ високопротеиново брашно,  
много вкусен и издраслив хляб,  
с неповторими природно аромати  
и ЗЛАТНИ привлекателни нюанси.



Местата са ограничени, молим да се обадите предварително за осигуряване на места.  
Регистрация пет дни преди датата на презентацията : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026  
Подробности за рецептите и програмата : [www.almalibre-prof.com](http://www.almalibre-prof.com)



## „ЗДРАВЕ И ЗЪРНА“: многозърнест

**ОТ СЕРИЯТА „МНОГОЗЪРНЕСТИ ХЛЯБОВЕ“ : дунав, крафт, ръжено/многозърнест немски – ръжено/многозърнест руски и др.**

Природата ражда многообразни зърна с „хлебообразуващи способности“. Най-важните от тях са :

мека пшеница, твърда пшеница, ръж, овес, ечемик, царевица, просо, ленено семе и др.

Комбинацията на различни брашна, с различни начини на мелене, с различни дозировки

и често с добавка на цели зърна, образуват СМЕСИ от МНОГОЗЪРНЕСТИ БРАШНА

с изключително високи вкусови и здравословни качества.



Немската мелница КОМПЛИТ,



от най-големите в света,

създаде смеси от многозърнест брашна с различни кокометрии

обогатени с цели зърна и суха натурална закваска

подходяща основа за многобройни видове хляб и хлеботворения.



Ще представим нова многозърнеста рецепта с брашната на КОМПЛИТ „СИКС ГРЕЙН“ комбиниран с ръжено брашно, ферментиран по ПРЕДФЕРМЕНТ МЕТОД.

АЛМА ЛИБРЕ осигурява за клиентите си брошурки към крайните потребители, в които кратко и ясно се описват здравословните характеристики на МНОГОЗЪРНЕСТИЯ ХЛЯБ:



1. Защо многозърнестия хляб е извор на енергия,
2. Защо и как многозърнестия хляб, помага за сваляне на килограми,
3. Каква роля играят фибрите и семаната за здравето на човека,
4. Защо и какви антиоксидантни възможности има,
5. Защо развива и запазва костната система,
6. Защо предпазва от анемия и съхранява зрението,
7. Как помага за контрола на кръвното налягане,
8. Как запазва нервната система.



**Местата са ограничени, молим да се обадите предварително за осигуряване на места.  
Регистрация пет дни преди датата на презентацията : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026  
Подробности за рецептите и програмата : [www.almalibre-prof.com](http://www.almalibre-prof.com)**

## „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ : ДИНГЕЛ

ОТ СЕРИЯТА „СПЕЦИАЛНИ ХЛЯБОВЕ“ : безглутенови, ховитал пшеничен зародиш, без маяни, без сол, „здраве и финес“ и др.

Преди 8 хиляди години, дивия еднозърнест лемец (daeoticum) по естествена хибридизация се среща с двузърнестия лемец/емар (diccosum).

Природата роди зърното ДИНГЕЛ (spelta), една от най-издръжливите, вкусни и здравословни сортове пшеница в историята на човечеството.



Немската мелница КОМПЛИТ,



от най-големите в света,  
в собствени земи и идеални условия за развитие на сорта ДИНГЕЛ бере и обработка зърната ДИНГЕЛ, без торове и чужди по природа примеси, оформяйки ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО ДИНГЕЛ.  
Натуралната закваска от брашно ДИНГЕЛ и ябълковите фибри завършват оформянето на хляба „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“.



Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ се произвежда изключително бързо, с много високо и постоянно качество, неповторим ВКУС, ВИЗИЯ и ИСТИНСКИ МИТ.

АЛМА ЛИБРЕ осигурява за клиентите си брошурки към крайните потребители, в които кратко и ясно се описват здравословните характеристики на ДИНГЕЛ ХЛЯБ „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“:



1. Значението на неразтворимите фибри на пълнозърнестия хляб,
2. Значението на разтворимите ябълкови фибри в хляба,
3. Съдържанието на глютен и значението,
4. Значението на гликоличния индекс,
5. Защо е диетичен,
6. Колко богат на метали,
7. Колко богат на микроелементи,
8. Колко богат на витамини.

Местата са ограничени, молим да се обадите предварително за осигуряване на места.  
Регистрация пет дни преди датата на презентацията : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026  
Подробности за рецептите и програмата : [www.almalibre-prof.com](http://www.almalibre-prof.com)

## „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“ : ГЛИКЕМИЧЕН ИНДЕКС 54

ОТ СЕРИЯТА „СПЕЦИАЛНИ ХЛЯБОВЕ“ : безглутенови, ховитал пшеничен зародиш, без маяни, без сол, „здраве и вечност“ и др. В САЩ и все повече и повече индустрии на хранителни продукти в Европа, пишат в опаковките една нова цифра, наречена ГЛИКЕМИЧЕН ИНДЕКС.

Тази цифра изразява скоростта с която въглехидратите на конкретните продукти стават глюкоза в кръвта и в продължение на това енергията и силата за организма.



Шведската фирма БАКЕЛС,



от лидерите в бранша оформи един МНОГОЗЪРНЕСТ изключително вкусен хляб, с нисък гликоличен индекс 54.



Значението на хляба „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“ с гликоличния индекс 54 е огромно! гарантира нормалното развитие на организма и създава условия за сваляне на килограми и здравословен начин на живот.

Занаятчийското майсторство среща специфичните брашна на хляба „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“ и без чужди примеси осигуряваме вкусен многозърнест хляб с GI 54.

На презентацията, ще се представи подробната процедура за начина по който действа хлябът „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“, доказвайки здравословните особености на хляба, „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“ - гликоличен индекс 54.



Местата са ограничени, молим да се обадите предварително за осигуряване на места.  
Регистрация пет дни преди датата на презентацията : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026  
Подробности за рецептите и програмата : [www.almalibre-prof.com](http://www.almalibre-prof.com)



## **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 производствени 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.**

**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 апликации / 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 апликации и да открие възможностите и качествения диапазон на СУРОВИНИ НА АЛМА ЛИБРЕ. Представените апликации 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.**

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

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