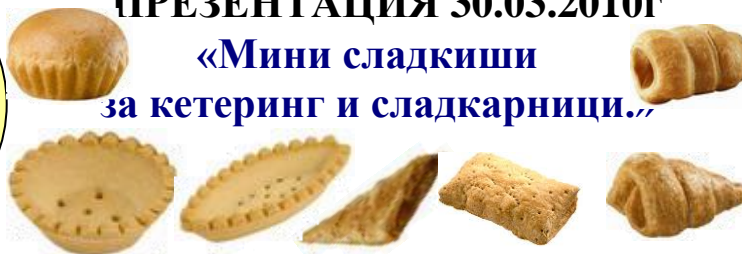




ПРЕЗЕНТАЦИЯ 30.03.2010г

«Мини сладкиши  
за кетеринг и сладкарници.»



АЛМА ЛИБРЕ проучи нуждите на клиентите си и оформи серия от нови висококачествени продукти от многолистно тесто като милфей, корнети, спирали, гнезда и др.

Показани бяха и саварини, тарты, тестени кори и др. Всички тези продукти са изпечени и готови за употреба.

Презентаторът от Гърция Георгиос Куфопулос заедно със сладкаря на АЛКЦ Бойко Владимиров представиха рецепти за сиропи и технологии за сиропиране, както и серии от маслени кремове с дълъг срок на годност.

Новата рецепта на сладкарски крем „КРЕМ ФЛУ ПАНОРАМА”

като пълнеж за тригуни, милфей, тарты и т.н. изненада гостите с нежността си и плътния вкус.

Калкулацията на крайните цени изненада приятно всички гости определяйки цените на сладкишите от 0.30лв. до 0.50лв като напълно достъпни, а качеството изключително високо.

Гостите които поръчаха от новите стоки, получиха подробна разработка с допълнителни рецепти, богат материал и снимки за начина на предлагане на тези сладкиши.

Президентът на фирмата Лиолиос Янис благодари специално на г-жа Антоанета Джонева

преподавателка в Софийска Гимназия по хлебни и сладкарски технологии за нейното присъствие, както и на нейните учениците – бъдещи сладкари-Ирена Исаева, Десислава Павлова и Тодор Абрашков.

