

**Alma
Libre**



НОВО!

**ПОКАНА 283 - тридневно обучение по хлебарство
от мастер бейкер НИКОС КАЦИУПАС
„Атинския Гастрономичен Център – Стелиос Канакис“**

**Теми : Ролята и работа с натуралните закваски/
/Ролята и работа с маята /Ролята на ензимите**

**техники и начини на вдигане на
ХЛЕБООБРАЗУВАЩА СПОСОБНОСТ на брашната.**

**Представяне на новия продукт „ГОЛДЕН ДУРУМ“
РЕВОЛЮЦИЯ в занаятчийския и индустриален хляб !
Нова гама от традиционни хлябове, бързо, стабилно
с голяма трайност, богати аромати и несравним вкус с
новия продукт „ГОЛДЕН ДУРУМ“.**

15-17.05.18 от 9.30ч. в

АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“

Подробно програмата, виж по долу.



‘Eva vijna mprootá !



**CENTER
OF GASTRONOMY**
Εμπεισιον & Επιχειρησιον
ATHENS - THESSALONIKI

НОВО!

ГОЛДЕН ДУРУМ

GOLDEN DURUM

**Ще произведем заедно по ръководство на мастер бейкер Никос Кацуипас,
НОВА СЕРИЯ ТРАДИЦИОННИ ХЛЯБОВЕ с „ГОЛДЕН ДУРУМ“
по бавна ферментация както и по различни бързи технологии.
Пълен превод на български.**



**Alma
Libre**

**Местата за обучението са много ограничени.
Обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ
Обучението започва всеки ден 9.30ч. до 16.30ч.
Обучението е бесплатно за клиентите на АЛМА ЛИБРЕ
със задължение закупуване на суровини за 800лв.без ДДС
За повече информация тел. 0878690025, 0878444715, 0878984887**



‘Eva vijna mprootá !

ПРОГРАМА

1.ГОЛДЕН ДУРУМ ПРОГРАМА

- Македонски хляб в тава
- Зехтинов традиционен хляб
- Италианска ФОКАЧА с пълнежи
- Овчарски хляб с маслини и със сирене
- Месен по бавна ферментация
- Чиабата „голден дурум“
- Селска багета
- Хляб на бабата

2.ПРОГРАМА С НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ

- Хляб НОЦТВИ / VÖCKER LIQUID 2
- Чиабата Nordic / VÖCKER LIQUID 2
- Маслен кейк / VÖCKER LIQUID 2
- Хляб САНФРАНСИСКО / VÖCKER M 90
- Немски хляб Pader Borner / VÖCKER 100
- Манастирски / VÖCKER Traditionelle
- Багета по бавна ферментация / VÖCKER Symphonie

- Оригинален предзел - Laugen Pretzel / VÖCKER LIQUID 2
- Покет пица - Pocket Pizza / VÖCKER LIQUID 2

3.ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ

- „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“ – с нисък гликемичен индекс (за диаметици и диета)
- „ФИТНЕС ПРОБАДИ ХЛЯБ“ – (По-малко : 80% въглехидрати, 60% захари
Повече : 60% протеини, 59% фибри, 14 пъти Ω3)
- „ЗДРЕВЕ И СИЛА“ – със семена ЧИА (поддържа холистерола в нормални нива)
- „МНОГОЗЪРНЕСТ – ДЪЛГОТРАЕН ВИТАЛ“

4.БАГЕЛС за сандвичи

- „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“ / багел
- „ЗДРЕВЕ И СИЛА“ / багел
- „МНОГОЗЪРНЕСТ – ДЪЛГОТРАЕН ВИТАЛ“ / багел

5. КРИЦИНИ и КРАКЕРС

- Крицини с зехтин и „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“
- Крицини с чиа и „ЗДРЕВЕ И СИЛА“
- Крицини с „МНОГОЗЪРНЕСТ – ДЪЛГОТРАЕН ВИТАЛ“
- Кракерс с „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“
- Кракерс с „ФИТНЕС ПРОБАДИ“