

ΠΟΚΑΚΙΑ



Alma Libre

№235-236

ΠΡΕΖΕΝΤΑЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ-ПОСЕЩЕНИЕ
в „СОЛУНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР”
петък 25 и събота 26 ноември 2016г.

Ще произведем и дегустираме 43 нови рецепти :

петък 25.11.2016г.

събота 26.11.2016г.

традиционни хлябове съвременни закуски

Висшо сладкарство нови дребни сладки

НОВИ хлябове и закуски

1. Чиабата във форма - BÖCKER VINO
2. Сан Франциско /бавна ферментация/BÖCKER M90
3. месен, заквасен, на тава BÖCKER LIQUID 2
4. месен по традиция пълнозърнест -BÖCKER BARLEY
5. ПРОБОДИ за спортисти – KOMPLET
80% по-малко въглеhidрати, 60% повече протеини
60% по-малко захари, 59% повече фибри
14 пъти повече Ω-3
6. Хляб ЧИА – KOMPLET /ЗДРАВЕ И СИЛА/
7. ВИТАЛ МНОГОЗЪРНЕСТ - VITALBROT50 KOMPLET
8. Багета царевична - PREMIUM GOLDMAIS
9. Сандвич БЕЙГЪЛ- VITAL BROT 50 KOMPLET
10. Сандвич багета –доматен хляб / POMODORI
11. Гризини „здраве и финес”
12. Гризини ЧИЯ
13. Гризини домати - POMODORI
14. Гризини царевични - GOLDMAIS
15. Чиз снак
16. ДОМАТЕНА ПИЦА РОЛС -PIZZA ROLLS POMODORI
17. ДОМАТЕНА ФОКАЧА основа за сандвичи
18. JOGOROLLS
19. ОРИГИНАЛЕН КОЛЕДЕН ЩОЛЕН
20. КОЛЕДНА НЕМСКА ПЛЕТЕНИЦА



НОВИ СЛАДКИШИ И ТОРТИ

21. МИЛФЕЙГ ШУ КАРАМЕЛ
22. ТОРТА КЕСТЕН
23. СТЕБЛО НАР
24. СТЕБЛО КАРАМЕЛ
25. ТОРТА НОЦИОЛА - NOCCIOLOSA
26. ТОРТА СОЛЕНИ ФЪСТЪЦИ
27. ТОРТА ДЕЛИСИМО
28. ТОРТА КИС ЯГОДА
29. ТОРТА БРЮЛЕ - BRÛLÉE
30. ПАЛАНЧИКОВА ТОРТА
31. ЧОКО ОРО / ТРЮФЕЛОВА КАСЕТИНА
32. КОЛЕДЕН КЕЙК – RICH CREAM
33. ВИЕНСКИ КЕЙК – RICH CREAM
34. КЕЙК – ЗАЛИВКА МИЛИОНЕР
35. КУКИС ВАНИЛИЯ
36. КУКИС ШОКОЛАД
37. КУКИС ОВЕСНИ
38. КУКИС БАРС – КИСЕЛО МЛЯКО ЯГОДА
39. КУКИС БАРС – КИСЕЛО МЛЯКО ПОРТОКАЛ
40. КУКИС БАРС – КИСЕЛО МЛЯКО ЛИМОН
41. КУКИС БАРС ШОКОЛАД
42. КУКИС БАРС ОВЕСНИ



**Презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ и СТЕЛИОС КАНАКИС
ще произведат на живо за присъстващите, ще презентират
и ще отговорят на всички въпроси.
Ще дегустираме и оценим повече от 40 нови рецепти!**



ПРОГРАМА : Петък 25.11.2016г. – Събота 26.11.2016г.

Петък 25.11.2016г.

- 08.30 Заминаване от София.
- 13.30 Пристигане в „Солунския гастрономичен Център”
- 14.00 Кратко представяне : „ЩО Е СЛАДКОПЕКАРНИ ?
Защо успяват в Европа ? Нови тенденции и перспективи !”
- 15.00 Представяне на технологии за ТРАДИЦИОННИ ХЛЯБОВЕ ,
нови СЪВРЕМЕННИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ
Почивка – кафе – дегустация на продукти от презентацията.
- 16.00 Презентация дегустация и анализи на продукти от :
-Съвременна гама печива, кејкове, хлеботворения: ВКУС/ВИЗИЯ.
Прожекция на снимки от обекти с тези продукти, техники за продажби,
техники за обслужване, калкулации, идеи за опаковане.
- 18.30 Почивка за кафе и дегустация.
-Съвременна гама кукис и снаскове : ВКУС/ВИЗИЯ.
- 20.30 Въпроси.
Вечеря, разговор с гръцки хлебопроизводители, размяна на опит.



Събота 26.11.2016г.

- 09.30 Презентация дегустация и анализи на продукти от :
-Съвременно европейски снаскове, закуски и сандвичи.
-Малки ресторантьорски хлябове, хлябове за сандвичи.
-Патисери, торти, сладкарство, висшо сладкарство.
- 13.30 Лек обяд.
- 14.00 Въпроси – дегустация на произведения от майсторите асортимент.
За присъстващите ще бъдат осигурени мостри от всички продукти
за проби през седмицата.
- 14.30 Обиколка по обекти в Солун, посещение на склад ВУТИАДИС
за сладкарски консумативи.
- 17.00 Отпътуване. Пристигане в София 21.30



**Ще се запазят часовете и гамата, но поради голямата тематиката
има вероятност за премесване на представяне гами в зависимост от въпроси и интерес на гостите.**

**Телефон за връзка и ангажиране на места : 0878690025, 0878984887, 0878257904
www.almalibre-prof.com - www.facebook.com/almalibre.pro**

