

CODA



ПОКАНА ЗА ПРЕЗЕНТАЦИЯ/ДЕГУСТАЦИЯ №461/ 16.05.24г. 15:00ч.

СЛАДКИ ВЕГАН И БЕЗ ЗАХАР**

КЕКСОВЕ – БИСКВИТИ - БАРС - ТОРТИ - СЛАДОЛЕД



Всекидневния здравословен начин на съвременните потребители задължава все повече и повече потребители да търсят сладки ВЕГАН и БЕЗ ЗАХАР**. Водещ на презентацията ще бъде пейстри шеф ЛАМБРОС СКУЛИКАС



**КЕКСОВЕ МЪФИНИ
ПАНДИШПАНИ, КУКИС
ДИАВИВА БЕЗ ЗАХАР**
Морков кейк, кукис.

**СИРОПИРАНИ
БЕЗ ЗАХАР**
Реване, портокалова пита
екмек сладолед, чийз кейк.

**ВЕГАН ТОРТИ, СЛЕДКИ
И КЕЙКОВЕ**
ВЕГАН кейкове: лимон, ягода, ябълка
ВЕГАН торти: ягода, банофи, бишкоти

**ЛЕТНИ ВКУСОВЕ
ВИСШЕ ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО**
Тарта ягода, суфле кредитела,
манго джандуям. Натас флан

* До 8 участници, запазва се редът на записване.

Условие, купуване на суровини на стойност 500лв.

ЗА ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ, на телефони: 0878 444715, 0878 690025, 0878710797, 0878104998, 0878338249, 0878 257904,

<https://www.almalibrecenter.com/>

** Около 30гр. кристална захар на ден са необходими за нормалното развитие на човешкия организъм, но рядко потребителите се ограничават в тези рамки, тъй като консумацията на кристалната захар по природа предизвиква секреция на хормона допамин, която по реда си ражда нуждата за повече консумация на захар и в резултат на това се получава качване на килограми и неприятни здравословни усложнения. Предложените рецепти са с натурален монозахарит АГАВЕ (сироп от кактус) и малтитол натурален дизахарит от зърнено нишесте. И двата подсладители са подходящи за диабетици и сваляне на килограми (съвет от специалист).

ПОКАНА ЗА ДЕГУСТАЦИЯ на място
В АЛМА ЛИБРЕ ЦЕНТЪР,
16.05.2024г. от 15:00-17:00
до 20 участници
запазва се редът на записване.



ЗА ДИГИТАЛНА
ПРЯКА ВРЪЗКА НАТИСНЕТЕ
един от тези линкове
на 16.05.2024г. от 15:00-17:00

<https://youtube.com/live/H1vp2QRS0EQ?feature=share>
<https://www.facebook.com/almalibre.prof>