

**Alma
Libre**

ПОКАНА пътуване-презентация-обучение "МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИС" 6-7.11.2015 за български хлебари и сладкари



06.11.2015.

- Заминаване

07.45ч.

Пред църквата „Александър Невски” – автобус на ЕЛИТ-94 тел.0878690025

-Пристигане в „МИЛИ ХАЛКИДИКИС”

13.30ч.

-Посрещане на гостите от екипа на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС” начало с г-н Янис Папаилиас директор на мелницата

13.30ч.



-Представяне на четирите мелници на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС” и всичките процедури и системи на контрол

13.45ч.

осигуряващи винаги стабилно и много високо качество брашна с големи ХЛЕБООБРАЗУВАЩИ СПОСОБНОСТИ



-В презентационната зала на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС” презентаторите Костас Папавасилиу 14.15ч.

химик-инженерът Михалис Гиануцос и презентаторът Кристиан Нинов ще представят причините за силата скрита в брашната на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС” и на живо технологии за освобождаване на тези сили като : предфермент, парено тесто, бавна ферментация и др.

Величието на твърдата пшеница и на жълтите брашна за ЗЛАТНИ ТРАДИЦИОННИ ХЛЯБОВЕ ще бъдат героите на презентацията.

-Гостите ще имат възможност да оформят , пипнат и пекат различни теста на живо.

-Дегустация и характеристика на всичките хлябове и хлеботворения.

-Приключване на презентацията на първия ден.

20.00ч.



-Вечера в крайбрежния хотел близо до мелницата.

21.00ч.

07.11.2015.

-Закуска в хотела

08.00-10.00ч.

-Посещаване на пещерата ПЕТРАЛОНА

10.30-12.00ч.

Много близо до мелницата и хотела се намира световно известната пещера ПЕТРАЛОНА с 30.000 годишна история.

Тук са намерени кости от праисторически хора и животни и находки от архантропус, междинен вид между хомо еректус и хомо сапиенс. В пещерата много успешно е визуализиран начина на живот и начинът на хранене на тогавашните хора. Какъв хляб са яли наистина ?!

„Червените камъни” и „златния дъжд” впечатляват гостите на пещерата.



-Посещаване на цех за закуски ПИТА ПАЛЕ, разговор със собствениците, производство наживо на солунска баница и представяне на технологията. Лек обяд.

12.30-14.30ч.



www.facebook.com/ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ-ΖΥΜΗΣ-ΠΙΤΠΑΛΕ-121841377851575/

-Големия солунски склад на едро за хлебарски и сладкарски консумативи ВУТИАДИС ще бъде отворен

15.30-16.30ч.

специално за гостите на АЛМА ЛИБРЕ с извънредна отстъпка за гостите от България.
Ще имаме възможност да закупим инструменти и консумативи по хлебарство и сладкарство
да изберем от гама на над 6000 специализирани продукти-инструменти по хлебарство и сладкарство.



-Заминаване около 17.00ч. пристигане в София около 22.00ч.

„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център” и „АКАДЕМИЯ АЛМА ЛИБРЕ за брашна” ще осигурят превод на гръцки, материали и рецептурници на всичко което ще опитаме и произведем, както и богат електронен материал за „МАГИЯТА НА БРАШНАТА” от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС”.

Местата са ограничени и ще се запази редът на резервиране на места чрез търговците на АЛМА ЛИБРЕ.

Телефони за резервация : Нина Симеонова 0878690025, Мирослав Рангелов 0878515026

и към познатите Ви телефони на търговците и представители на АЛМА ЛИБРЕ.

www.almalibre-prof.com - www.facebook.com/almalibre.prof