

Не стига да бъдат хлябните и сладките изделия БЕЗ ГЛУТЕН и БЕЗ ЗАХАР но трябва да бъдат и МНОГО ВКУСНИ!!  
Това успя да докаже екип от сладкари и хлябари в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ с една много голяма гама  
от 100% безглутенови хлябни изделия и 100% без захар сладкиши, кейкове и бисквити.

Над 30 рецепти в електронната платформа на АЛМА ЛИБРЕ са база за вдъхновение и иновации.

Цялата презентация може да я видите като натиснете върху този линк:

<https://youtu.be/qD03LfwXqfg>



На 10.5.22г. хлебари от цялата страна се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и произведохме на място по пикантни хлебни изделия и хлеботворенияосноани на нов много интересен смес от **СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ПОДПРАВКИ И БРАШНА** доза 5-40%/ код210366 „МЕДИТЕРАНЕАН“ / оферта 1, стр. 121 (сушени домати, чесън, лук, ленени слънцогледови и царевични семена, риган, босилек и др.)  
натиснете върху линк за да видите запис от цялата презентация:

[https://youtu.be/pt3X\\_x9Q1W8](https://youtu.be/pt3X_x9Q1W8)



На 4.5.22г. сладкари от цялата страна се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и произведохме на място повече от 15 вида занаятчийски сладолед с различна структура масленост и сладост.

„СЛАДОЛЕД КРЕМ КАТАЛАНА С КАНЕЛА“, „СЛАДОЛЕД КРЕМ СИРЕНЕ АМАРЕНА“, „СЛАДОЛЕД НОНА-БИТЕР“, „СЛАДОЛЕД ПАРФЕ“, „ПЛОДОВИ СЛАДОЛЕДИ ЛЕОНС-БЛАНС“, „СЛАДОЛЕДИ БЕЗ ЗАХАР и БЕЗ ЛАКТОЗА“ и много други „сладолед НОНА РАЧЕЛЕ-ГАЛАКТОБУРЕКО със сиропирани кори“, „ВЕГАН СЛАДОЛЕД - Porridge vegan“

ЦЯЛАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ МОЖЕ ДА ВИДИТЕ КАТО НАТИСНЕТЕ ТУК

[https://youtu.be/xqnB\\_4H2FDg](https://youtu.be/xqnB_4H2FDg)





На 5.4.22г. сладкари от цялата страна се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и произведохме на място повече от 15 вида занаятчийски сладолед с различна структура масленост и сладост.

СТРУКТУРАТА „ПАРФЕ-ФАБРИ“ впечатли гостите които дегустираха на 6.4.22г. със средна оценка 9,96.

Вкусове с най високи оценки получиха:

„кремов сладолед С ФРЕНСКИ КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР“, „кремов сладолед ДОМДУРМА С КАДАЙФ и ШАМ ФЪСТЪК“,

„сладолед НОНА РАЧЕЛЕ-ГАЛАКТОБУРЕКО със сиропирани кори“, „ВЕГАН СЛАДОЛЕД - Porridge vegan“

**ЦЯЛАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ МОЖЕ ДА ВИДИТЕ КАТО НАТИСНЕТЕ ТУК**

<https://www.youtube.com/watch?v=N2tmQW1u1-A>

На 15.03.22г. повече от двадесет професионалисти сладкари и пекари от цялата страна се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и с много специални първични суровини и специализирани много силни брашна представихме и произведохме „традиционни козунаци и козунаци с заливки“, „италианска Великденска КОЛОМБА“ „немска канелена плетеница“ и „кейк РИЧКРЕМ-ШОРТФАТ“

Натиснете върху следващия линк за да видите видеозапис от цялата презентация-дегустация която организирахме същия ден веднага след обучението:

<https://youtu.be/hTuAljOwWU4>

За рецепти и повече информация, обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ 0878 444715, 0878 690025, 0878710797, 0878104998, 0878338249, 0878 257904



**НЕОБХОДИМИ СУРОВИНИ**

- 330118 Супер Елефан- силно брашно
- 330102 Брашно Фарина зеро
- 184005 Ферменте- масло
- 192952 Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ
- 180739 панетоне КОМПЛИТ
- 184002 Масло Бауралия 82%
- 182304 Ром 54° ЛУКСАРДО
- 270102 Йогофаин - Jogofine 50 KOMPLET
- 180720 Ричкрем кейк – ИАС
- 180207 Шорт фат

**НОВИ ПРОДУКТИ**

- 181408 Фъстъчено масло на термоустойчиви капки
- 182411 термоустойчиви капки НА ПЕРЛИ
- 192952 ДЕЛИПЕЙСТ НА РАЧЕЛЕ
- ЗА ЦЕЛИЯ ПРОДУКТ НА РАЧЕЛЕ, натиснете в/у



**НОВО ПОКОЛЕНИЕ ЗАКУСКИ – НОВИ СТРУКТУРИ**

НОВИ КРЕМ-ПЪЛНЕЖИ за БАНИЦИ, ЗАКУСКИ и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ с иновационната крем-основа „ТИРОГАЛО“, гръцките сирена ГРАВИЕРА, ФЕТА, МАНУРИ и др.

представи АЛМА ЛИБРЕ съвместно с дъщерната си фирма „АРИСТЕОС“ (нова дивизия на АЛМА ЛИБРЕ, специализирана за сирена )

[https://www.almalibrecenter.com/\\_files/ugd/f1e4f7\\_9515b729b5d0470fb22da153904229a8.pdf](https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_9515b729b5d0470fb22da153904229a8.pdf)

<https://youtu.be/Jpgez9JH2Ps>

<https://youtu.be/EKM5WhtCs1o>

ТУК карта-рецепти за технологията „КРЕМ-ПЪЛНЕЖИ ЗА САКУСКИ“  
натиснете върху този линк

ТУК, кратко видео-представяне за новите „ГРАВИЕРИ КРИТ“, „ФЕТА“ и други сирена  
натиснете върху този линк

ТУК, видео презентация №384 ЗАКУСКИ СЪС СИРЕНА „АРИСТЕОС“  
натиснете върху този линк



ГЕВРЕК  
КРЕМ ГРАВИЕРИ  
КРИТ

ГРИЗИНИ  
С ГРАВИЕРИ КРИТ

КРОАСАН  
С КРЕМ МАНУРИ

**НОВО!**

**ОСНОВА ЗА КРЕМ-СИРЕНЕ**  
код 480201 ОВЧЕ „ТИРОГАЛОС“  
+  
код 183602 КРЕМ БЕШАМЕЛ  
+  
...

**НОВО!**

**ВЕГАН ЗАКУСКИ**  
**ИНОВАЦИЯ**  
**ЗАКУСКИ ВКУС**

**100% VEGAN**



КУРУ  
КРЕМ ФЕТА



КРИЦ РОЛС  
ТИРОГАЛО



**SUGAR  
FREE**

**Alma  
Libre**

КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР

**VALUE  
FOR MONEY**

РЕПОРТ № 384/23.02.22. 15:30-17:30ч.

Изключителен интерес от десетки сладкари от цялата страна към

**СЛАДКИ БЕЗ ЗАХАР** представи АЛМА ЛИБРЕ

за диабетици, потребители които желаят да свалят килограми и не само.

Много специални суровини БЕЗ ЗАХАР:

„ДИАВИВА крем и пандишпан“, „НЕВИЯ сгъстител със стевия“,  
„КРЕМ СИРЕНЕ на ЕЛЕВИР“, „ЛЕШНИКОВ КРЕМ без захар“ и др.

са героите-суровини за изделия с изключителен ВКУС и СТАБИЛНОСТ  
Средните оценки (от 1до10) за крайните изделия които дегустирахме,  
ТОРТИ, КЕЙКОВЕ, ТАРТИ, БАРС и БИСКВИТИ бяха над 9,92единици

Натиснете ТУК за да видите цялата презентация

<https://youtu.be/fNao1QorLml>

**SUGAR  
FREE**



**ЧИЗКЕЙК ТОРТА  
БЕЗ ЗАХАР**  
с крем сирене  
на ЕЛЕВИР



**ЧИКОЛАДОВА ТОРТА  
БЕЗ ЗАХАР**  
с ЛЕШНИКОВ КРЕМ  
АРТЕГУРМЕ



**КЕЙКОВЕ БЕЗ ЗАХАР**  
ванилов, паприка,  
краставици и др.  
с ДИАВИВА БРАШНО



**БАРС и КУКИС  
БЕЗ ЗАХАР**  
с ДИАВИВА БРАШНО



**СЛАДОЛЕДИ  
БЕЗ ЗАХАР**  
със сгъстител  
НЕВИЯ (със стевия)  
на ФАБРИ



РЕПОРТ № 381/12.01.22, 16:00-17:30ч.



Първата презентация/дегустация на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ отвори и представи идеи, суровини и крайни изделия за ДЕНЯ НА ВЛЮВЕНИТЕ **ВИЖТЕ КАТАЛОГА – „артикули за влюбени“ / натиснете върху линка:**

[https://www.almalibrecenter.com/files/ugd/f1e4f7\\_66b117e51ce24146ad6c8fa95754c44e.pdf](https://www.almalibrecenter.com/files/ugd/f1e4f7_66b117e51ce24146ad6c8fa95754c44e.pdf)

**ГОСТИТЕ, ДЕГУСТИРАХА И ОЦЕНИХА ПОВЕЧЕ ОТ 15 РАЗЛЧНИ ПРОДУКТИ ЗА ВЛЮБЕНИ** кейкове сърце, торти топъл сладолед „ягода“, кукис айсинг за влюбени, диетичен хляб с кранбериз, френски макарон, торта кестен, палмиери за влюбени, хляб „ЕНЕРДЖИ“ за влюбени, палмиери сърца, червен бриош и др. **ФРЕНСКИЯ МАКАРОН С КЕСТЕН И ТОРТА КЕСТЕН ПОЛУЧИХА СРЕДНА ОЦЕНКА 9,98 (оценка от дегустатори от 1 до 10)**



вижте цялата презентация ТУК

<https://www.youtube.com/watch?v=DTUJ2cbgJ8o>

вижте цялата презентация ТУК

