



Ева βίημα μπροστά!

**Важна информация
от АЛМА ЛИБРЕ / 15.5.2017г.**

**Alma
Libre**

„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център, съвместно с ФАБРИ
и „Атинския Гастрономичен център“ на Стелиос ΚΑΝΑΚΙΣ открива
„АКАДЕМИЯ ЗА ЗАНЯТЧИЙСКИ СЛАДОЛЕД“
с нови сладоледени машини, витрини, идеи и рецепти за сладолед!



Ice cream artisan academy



ФАБРИ
1905

Всеки производител

**на занаятчийски (артизан) сладолед в България може да посети
„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център-академия за сладолед“
и заедно със специалистите на АЛМА ЛИБРЕ да открият
динамиката на суровините за сладоледа ФАБРИ.**

**Обучения за производство на сладолед,
технологии по топъл и студен метод и декорация
техники за по-мек, по-млечен, повече или по-малко сладък
техники за сервиране, промоция и вдигане на продажби
са само някои от разработките на АЛМА ЛИБРЕ.**

Обадете се, за да оформим заедно вашите рецепти за сладолед!

За информация : тел.0878690025,0878984887 и при търговците на АЛМА ЛИБРЕ.



