



На 24.10.24г. професионалисти сладкари от цяла България се събрахме за да дегустираме, коментираме и оценим изделия от новия проект:

OLYMPIAN POWER (ОЛИМПИЙСКА СИЛА)
БЕЗ ЗАХАР И ВЕГАН СЛАДКИ И СОЛЕНИ ИЗДЕЛИЯ
С ДОБАВКА НА НАТУРАЛНИ ПРОТЕИНИ И КРЕАТИН
ЗА ЗДРАВΟΣЛОВНО И ПЪЛНОЦЕННО ХРАНЕНЕ



За да видите видео с цялата презентация натиснете [ТУК](#)



На 9.10.24г. професионалисти сладкари от цяла България се събрахме за да дегустираме, коментираме и оценим **СЛАДКИ И СОЛЕНИ ЯДКОВИ АПЛИКАЦИИ**

За да видите видео с цялата презентация натиснете [ТУК](#)





Натиснете [ТУК](#), за да чуete мнението на участниците за семинара и техниките.

Натиснете [ТУК](#), за видите разговора на участниците с пейстри-шеф ВУЛЕНТИН МИЛ

Натиснете [ТУК](#), за да видите идеите за презентация и подобренията на сладкишите.





СПОРТ П... № 4... 08.24г.
РАВАСЛО... ВЕ И СЛАДКИ ЗА... ТНИ

„ЗДРАВЕ И ФИНЕС“

**Пълнозърнест
многозърнест
хлебче за сандвич**
оценка: **9,82/10**
Рецепта: [ТУК](#)

БАН СКУЛ сандвичи

оценка: **9,79/10**
Рецепта: [ТУК](#)

**БРИОШ
сандвиччи**
оценка: **9,89/10**
Рецепта: [ТУК](#)

ПИНСА БУРГЕР
оценка: **9,88/10**
Рецепта: [ТУК](#)

**КРОАСАНИ
ФРЕНСКИ МАСЛО**
оценка: **9,86/10**
Рецепта: [ТУК](#)

РЕД ВЕЛВЕТ
оценка: **9,80/10**
Рецепта: [ТУК](#)
РЕД ВЕЛВЕТ КУКИС
оценка: **9,90/10**
Рецепта: [ТУК](#)

**СУСАМЕНА ТОРТА
ДАКУАЖ**
оценка: **9,98/10**
Рецепта: [ТУК](#)

**СУСАМЕНА ТОРТА
ПАСТЕЛЕРО**
оценка: **9,85/10**
Рецепта: [ТУК](#)



На 28.08.24г. професионалисти сладкари и хлебари от цяла България се събрахме за да дегустираме, коментираме и оценим

ЗДРАВΟΣЛОВНИ ЗАКУСКИ, СНАКСОВЕ И СЛАДКИ ЗА ДЕЦА И ВЪЗРАСТНИ

Децата, тръгват на училище, потребителите все повече и повече търсят сертифицирани функционални и здравословни изделия.

РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 461 - 15.05.24г.

АЛМА ЛИБРЕ, започва есенния сезон с ЗИМНА ЗДРАВΟΣЛОВНА ГАМА

За да видите видео с цялата презентация натиснете [ТУК](#)

коментираме и оценим **СЛАДКИШИ БЕЗ ЗАХАР И ВЕГАН**





Пейстри Шеф, Ламброс Скуликас представи повече от 20 апликации
включително и няколко рецепти от ВИСШЕ ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО





SUGAR FREE



1		Категория ВИСШЕ ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО	9,99
2		<u>СУФЛЕ КРЕДИТЕЛА / КАФАРЕЛ-ПИЕМОНТ</u> Категория ВИСШЕ ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 10
3		<u>МАНГО - ДЖАНДУЯ</u> Категория ВИСШЕ ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 9,98
4		<u>ТАРТА ФЛАН</u> Категория ВИСШЕ ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО Многолистно тесто – крем флан	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 9,89
5	 	<u>ДИАВИВА КУКИС БЕЗ ЗАХАР КОКОС</u> За рецепта, натиснете ТУК	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 9,74
6	 	<u>ДИАВИВА КЕИК БЕЗ ЗАХАР</u> За рецепта, натиснете ТУК	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 9,62
7		<u>ДИАВИВА КЕИК ШОКОЛАД БЕЗ ЗАХАР</u>	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10

		За рецепта, натиснете ТУК	9,58
8	 	„БЛЕК ФОРЕСТ“ БЕЗ ЗАХАР ШОКОЛАДОВА ТОРТА с АМАРЕНА БЕЗ ЗАХАР За рецепта, натиснете ТУК	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 9,52
9	 	„ЧИЙЗ КЕИК“ БЕЗ ЗАХАР Хрупкава основа, крем сирене, АМАРЕНА БЕЗ ЗАХАР За рецепта, натиснете ТУК	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 9,88
10	 	„ЕКМЕК КАДАИФ“ БЕЗ ЗАХАР СИРОПИРАН КАДАИФ С КРЕМ БЕЗ ЗАХАР За рецепта, натиснете ТУК	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 9,89
11	 	ДИАВИВА „МОРКОВ КЕИК“ БЕЗ ЗАХАР КРЕМ СИРЕНЕ За рецепта, натиснете ТУК	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 9,62
12	 	ДИАВИВА „ПОРТОКАЛОВА ПИТА“ БЕЗ ЗАХАР С кори и натурален портокал За рецепта, натиснете ТУК	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 9,48

12	 	ДИАВИВА „РЕВАНЕ“ БЕЗ ЗАХАР С ГРИЗ, МАСТИХА ХИОС и ЛИМОН	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10
----	---	---	-----------------------



		<p style="text-align: center;">За рецепта, натиснете ТУК РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 459</p>	<p style="text-align: center;">9,24</p>
14	 <p>На 10.04.24г. джелато шеф СИЛВИЯ ГАЕТА (амбасадор на ФАБРИ) и директорът на ФАБРИ ПАТРИК МАРАНИ представиха „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ в Бургас. Представихме и дегустирахме десетки нови вкусове сладоледи и кремове. Средни оценки от присъстващите дегустатори, НАТИСНЕТЕ ТУК</p> <p>1. За да видите цялата презентация на 10.04.24г. в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“, НАТИСНЕТЕ ТУК</p> <p>2. За да видите специалното интервю на директора на ФАБРИ ПАТРИК МАРАНИ, НАТИСНЕТЕ ТУК</p> <p>3. За да видите интервюто на джелато шеф на ФАБРИ СИЛВИЯ ГАЕТА, НАТИСНЕТЕ ТУК</p> <p>4. За да видите интервюто на джелато шеф на ФАБРИ СИЛВИЯ ГАЕТА, НАТИСНЕТЕ ТУК</p> <p>5. Изберете рецепти и вкусове ФАБРИ с цел представяне у вас, НАТИСНЕТЕ ТУК</p> <p>За рецепти, натиснете ТУК</p>	<p style="text-align: center;">ВЕГАН КЕИК С ЯГОДА И ЛИМОН</p> <p style="text-align: center;">За рецепти, натиснете ТУК</p>	<p style="text-align: center;">СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 9,35</p>
15	 <p>3. За да видите специалното интервю на директора на ФАБРИ ПАТРИК МАРАНИ, НАТИСНЕТЕ ТУК</p> <p>4. За да видите интервюто на джелато шеф на ФАБРИ СИЛВИЯ ГАЕТА, НАТИСНЕТЕ ТУК</p> <p>5. Изберете рецепти и вкусове ФАБРИ с цел представяне у вас, НАТИСНЕТЕ ТУК</p> <p>За рецепти, натиснете ТУК</p>	<p style="text-align: center;">ВЕГАН КЕИК С КРЕМ И ЯБЪЛКИ</p> <p style="text-align: center;">За рецепти, натиснете ТУК</p>	<p style="text-align: center;">СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 9,67</p>
16	 <p style="text-align: center;">ВЕГАН</p>	<p style="text-align: center;">ВЕГАН КУКИС ШОКОЛД</p> <p style="text-align: center;">За рецепти, натиснете ТУК</p>	<p style="text-align: center;">СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 9,59</p>
17	 <p style="text-align: center;">веган</p>	<p style="text-align: center;">ВЕГАН ТОРТА КАРАМЕЛ</p> <p style="text-align: center;">За рецепта, натиснете ТУК</p>	<p style="text-align: center;">СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 9,67</p>
18	 <p style="text-align: center;">веган</p>	<p style="text-align: center;">ВЕГАН БАНОФИ</p> <p style="text-align: center;">Хрупкави бисквити, крем банан, Крема карамел.</p>	<p style="text-align: center;">СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 9,78</p>
19	 <p style="text-align: center;">веган</p>	<p style="text-align: center;">ВЕГАН КРЕМ ЯГОДА</p> <p style="text-align: center;">За рецепта, натиснете ТУК</p>	<p style="text-align: center;">СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 9,63</p>



...г. група професи... се събрахме да дегустираме, коментираме и оцен...
ТРАДИЦИОННИ И СЪВРЕМЕННИ ВЕЛИКДЕНСКИ ИЗДЕЛИЯ
приготвени от български професионалисти в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“
За да видите цялата презентация, натиснете [ТУК](#)

ПЕСТИТ
ВЕЛИК
ДЕН!



КОЗУНАК
БЕЗ ЗАХАР
оценка 9,62/10

КЛАСИЧЕСКИ
КОЗУНАК
оценка 9,87/10

ПАНЕТОНЕ
ДОЛЧЕ ВИВО
оценка 9,69/10

ПАНЕТОНЕ
ДИВИНА
оценка 9,70/10

КОЛАМБА
ДОЛЧЕ ВИВО
оценка 9,77/10

КОЛАМБА
ДОЛЧЕ ВИВО
оценка 9,59/10

НЕМСКА
ПЛЕТЕНИЦА
оценка 9,60/10

КАНЕЛЕНИ
РУЛЦА
оценка 9,44/10

КОЗУНАК
ГЛАЗУРА/ПЪЛНЕЖ
оценка 9,37/10

ШОКОЛАДОВИ
ФИГУРИ
оценка 9,99/10

представи четири нови иноваторски суровини
от италианската мелница МОЛИНО ДЕНТИ
разкривайки много от тайните за производство
на традиционна ИТАЛИАНСКА ПИЦА РОМАНА, ПИЦА





ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ 2 - 3

За да видите видео от презентацията и разговор по тема натиснете [ТУК](#)

За да видите рецепти и видеоинформация, натиснете [ТУК](#)





За да видите цялата презентация от 24.01.24г., натиснете [ТУК](#)

За да видите видео-рецепта, натиснете [ТУК](#)



Присъстващите (32 професионалисти)
дегустираха 10 разновидности КАНЕЛЕНИ РУЛЦА
с различни вкусове пълнежи и заливки.
Средните оценки от 1 до 10 за всеки от артикулите са:

ПАСТЕЛЕРО РОЛС **9,92**

ТАХАНОВИ РОЛЦА **9,85**

ДАТСКИ СЛАДКАРСКИ КРЕМ **9,74**

КЛАСИЧЕСКИ КАНЕЛЕНИ РОЛЦА **9,58**

КОФИ КАНЕЛЕНИ РОЛЦА **9,57**

ШАМ ФЪСТЪК РОЛЦА **9,16**

КАРДАМОН БЪНС **9,10**

ФРЕНСКИ БАДЕМОВИ РОЛЦА **9,07**

КАНЕЛА БУЛЕ **9,02**

ЯГODOVI РОЛЦА **8,63**



и получиха отлични оценки на вкус и визия от присъстващите дегустатори.

За да видите цялата презентация от 10.01.24г., натиснете [ТУК](#)



За рецепта
натиснете [ТУК](#)

ТОРТА МАНШЕ
от Ж.Мезонев
оценка **9,77/10**



За рецепта
натиснете [ТУК](#)

ТОРТА ЛЮБОВ
от Н.Бузин
оценка **9,69/10**




За рецепта
натиснете [ТУК](#)

ТОРТА АМОРЕ
от Ф. Депап
оценка **9,57/10**



За рецепта
натиснете [ТУК](#)

ТОРТА АМАЗОН
От Ж.костюджук
оценка **9,47/10**

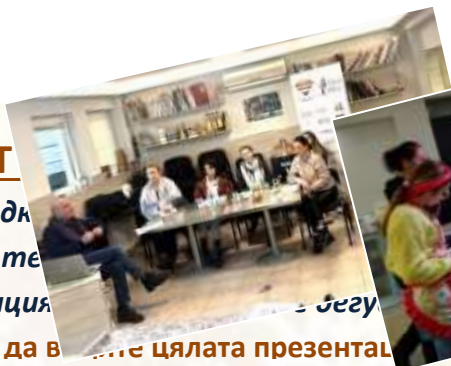


РЕПОРТ

За рецепта
натиснете [ТУК](#)

КАНЕЛЕНИ ролца
от Н.Кациупас

На презентацията дегустацията



За да видите цялата презентация на 15.11.23г., на



Натиснете върху
КОЛЕДИЯ КАТАЛОГ
на ШУГАРТ, за да се отвори
и поръчайте !



За
рецепта
натиснете
ТУК

За
рецепта
натиснете
ТУК

За
рецепта
натиснете
ТУК

За
рецепта
натиснете
ТУК

За
рецепта
натиснете
ТУК

За
рецепта
натиснете
ТУК И ТУК

За
рецепта
натиснете
ТУК

За
рецепта
натиснете
ТУК

За
рецепта
натиснете
ТУК

За
рецепта
натиснете
ТУК И ТУК

За
рецепта
натиснете
ТУК И ТУК

ПАНЕТОНЕ
ДИВИНА
оценка
9,999/10

ПАНЕТОНЕ
КОМПЛИТ
оценка
8,97/10

СИНАМОН
РОЛС
оценка
9,97/10

НЕМСКИ
ЩОЛЕН
оценка
9,97/10

ПОРТОГАЛСКИ
БУДЕ
оценка
9.99/10

ИТАЛИАНСКИ
ПИЕВИТО
оценка
9,22/10

ШОТЛАНТСКИ
МАДРЕ
оценка
8,92/10

ГРЪЦКИ
МАДРЕ
оценка
9,99/10

ГРЪЦКИ
МЕЛОМАКАРОН
оценка
8.96/10

ИТАЛИАНСКИ
БЕЗЕ
оценка
8.83/10

ФРЕНСКА ТОРТА
БУШЕ ДЕ НОЕЛ
оценка
9,96/10



РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 444

На 3-4.12.2019 г. професионални дегустатори от Център за обучение на тема: „Солунска гастрономия“ и „добра мелява“ в Каналия, Пиевито, Мадре и Френска торта. Произведохме, дегустирахме и оценихме 18 изделия.

Натиснете [ТУК](#) за видео-описание на изделията и презентацията (20 мин.)

Натиснете [ТУК](#) за цялата презентация (4 часа)



СЕЛСКИ ЗАКВАСЕН БЮКЕР ВИНО
оценка 9,12/10



ПЛАНИНСКИ ОЛИМП БЮКЕР M90
оценка 9,46/10



ПЪЛНОЗЪРНЕСТ РЪЖЕНО-ПШЕНИЧЕН БЮКЕР традиционал
оценка 9,43/10



ГРАНОФЕРМ ЛИЕВИТО МАДРЕ
оценка 9,99/10



ПАНЕТОНЕ ЛИЕВИТО МАДРЕ
оценка 10/10



РУСТИК БАГЕТА граноферм-гранстирата ЛИЕВИТО МАДРЕ
оценка 9,96/10



ДЕСЕТЗЪРНЕСТ ВИТАСОН 30%
оценка 9,98/10



ШВЕЙЦАРСКИ ПАНЕМАГИЯ бавна фер-ция
оценка 9,97/10



БАНС ГРАНОФЕРМ СТИРАТА
оценка 9,20/10



ПРЕБИОТИК МНОГОЗЪРНЕСТ
оценка 8,97/10



ФИТНЕС ХЛЯБ КРУСТ
оценка 9,21/10



ПИЦА ГРАНОФЕРМ СТИРАТА
оценка 9,87/10



ЛИНСА ЛИЕВИТО МАДРЕ ГРАНОФЕРМ СТИРАТА
оценка 10/10



ФОКАЧА ГРАНОФЕРМ СТИРАТА
оценка 9,76/10



КОЛЕДЕН СИНАМОН РОЛ
оценка 9,98/10



КОЛЕДЕН ЯБЪЛКОВ ПАЙ
оценка 9,96/10

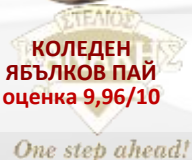


КОЛЕДЕН ПОРТОГАЛСКИ БОЛО РЕЙ
оценка 9,99/10

РЕПС... ТАЦ... № 442 / 19.10.23г.

СОЛЕНИ СЛАДКИ ЛИНСА ЛИНСКИ - ВИЕЗУР
НЕКА ПОЛЗВАМЕ МАКСИМАЛНО НАШИТЕ ЛАМИНАТОРИ

По ръководство на пейстри шеф Жорж Костиуджук
„Атински гастрономичен център – КАНАКИС“





ДВУЦВЕТЕН
КРУАСАН
оценка **9,99**



МНОГОЛИСТЕН
ДВУЦВЕТЕН БРИОШ
оценка **9,99**

КЛАСИЧЕСКИ
МИЛ ФЕЙГ
оценка **9,99**



КЛАСИЧЕСКИ
ПАЛМИЕРИ
оценка **9,98**

КРУАЦИНИ
префемент ВИНО
оценка **8,87**



МНОГОЛИСТНА
ЦАРЕВИЧНА
Майзано-аграно
оценка **9,67**



КУРУ БАНИЦА
Многозърнеста
пълнозърнеста
оценка **9,14**



МАЙАНО КУРУ
префемент ВИНО
оценка **9,98**



КРУАСАН
Крем ФЛУ плод
оценка **9,99**



КРУАСАНОВ
КРУФИН
оценка **9,99**



ДАТСКО ТЕСТО
с ФЕРМЕНТЕ
оценка **9,97**



АМАЕРИКАНСКИ
КРУАСАН
КУЙН АМАН
оценка **9,97**



БАНИЦИ
СЪС
СЕЛСКИ КОРИ
оценка **9,28**

ПАНЕТОНЕ
ЛИЕВИТО
МАНДРЕ
оценка **9,99**



ЗИМНИ ШОКОЛАДОВИ АПЛИКАЦИИ С ФРЕНСКИ ШОКОЛАДИ „ШОКОФАЙН“

За да видите цялата презентация, от 20.09.23г., натиснете [ТУК](#)

За да видите резултатите от дегустацията натиснете [ТУК](#)





ТОРТА
ТРИЛОГИЯ
9,99



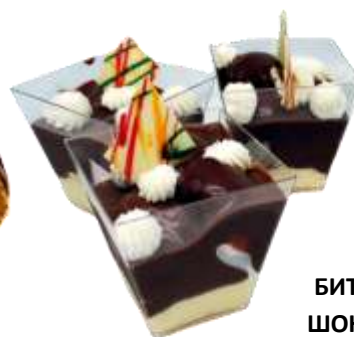
Бонбон НУГА
Оризиви ядка
9,32



Бонбон
ДЖАНДУЯ
КАФАРЕЛ
9,12



ЕКЛЕР
АЛМА ЛИБРЕ
9,98



ПРОФИТЕРОЛ
ШОКОФАЙН
9,78



БИТЕР МУС
ШОКОФАЙН
8,98



МЛЧЕН
ШОКОЛАДОВ
МУС
ШОКОФАЙН
9,99



БЯЛ
ШОКОЛАДОВ
МУС
ШОКОФАЙН
9,89

БУШЕ
МИНИОН
ШОКОЛАД
9,43

РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 438 / 30.08.23г.
Производство и представяне на МНОГО МЕКИ ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ

Професионалисти сладкари и хлебари от цялата страна, се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ на 29-30.08.23г. и по ръководство на Б.Владимиров и К.Нинов произведохме, представихме и дегустирахме

БУРГЕРИ и БРИОШ апликации (+многолистнен БРИОШ апликации)

За да видите видео-рецепта с МНОГОЛИСТЕН БРИОШ, натиснете [ТУК](#)



БЕЗ ЗАХАРНИ и БЕЗ ГЛУТЕНОВИ изделия

За да видите анализ на тема БЕЗ ЗАХАРНИ СЛАДКИШИ, натиснете [ТУК](#)

За да видите цялата презентация/дегустация натиснете [ТУК](#)



<p>Кейк с мента БЕЗ ЗАХАР оценка 9,43</p>	<p>Кукик БЕЗ ЗАХАР Оценка 9,42</p>	<p>Бисквити БЕЗ ЗАХАР Оценка 9,75</p>	<p>Торта ГАРАШ БЕЗ ЗАХАР Оценка 9,97</p>	<p>БАКЛАВА БЕЗ ЗАХАР оценка 9,25</p>	<p>Сладолед/кадаиф БЕЗ ЗАХАР Оценка 9,40</p>	<p>Кюнефе БЕЗ ЗАХАР Оценка 9,12</p>	<p>Кейк БЕЗ ГЛУТЕН Оценка 9,57</p>	<p>Многозърнест БЕЗ ГЛУТЕН хляб оценка 9,98</p>	<p>Гризини БЕЗ ГЛУТЕН Оценка 9,99</p>
--	---	--	---	---	---	--	---	--	--

РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ ДЕГУСТАЦИЯ № 434 / 31.05.23г.

Производство и представяне на избрани изделия от изложението АРТОЗА-АТИНА 2023г.

Професионалисти сладкари и хлебари от цялата страна, избраха конкретни артикули представени в изложението АРТОЗА-АТИНА 2023г. и по ръководство на Б.Владимиров и К.Нинов ги произведоха на място.

Повече от 30 гости професионалисти дегустираха и оцениха качеството на тези крайни изделия.



Червено тирамису
9.23

портокалова БЕЗ ЗАХАР
8.46

Лимоноват орта ФИКА
8.56

Шоколадова РЕТРО
9.77

оригинален АНАСОН
9.29

Сиропиран кеик БАБА
8.61

Палачинков ПАНКЕЙК
9.98

шоколадови ТРУФЕЛИ
9.99

Еклерови ПАРИБРЕСТ
9.56

Кукис без захар ДИАВИВА
9.94

оригинален МИЛФИОИЛ
9.93

оригинален ГРИЗИНИ
9.99

FABRI

РЕПОРТ № 430-431 / СОЛУН 28-29.4.23г.
ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ
ЗАНАЙТНИЙСКИ ИТАЛИАНСКИ СЛАДОДЕД

На 28 и 29 април 2023г. производители на занаятчийски сладолед-джелатиери от цяла България се събрахме в „Солунския гастрономичен център-КАНАКИС“ и под ръководството на пейстри-шефове Жорж Костиучук и Антонис Газакис произведохме на живо десет разновидности сладолед и сладоледени торти. Дегустирахме и оценихме 29 вида сладолед и сладоледени сладкиши. Натиснете [ТУК](#) за резултати от анкетите. Лекцията на специалиста по маркетинг Макс Калиадасис на тема „съвременни пазарни насоки за сладоледа“



Натиснете [ТУК](#) за аналитичен репорт

за ХЛЕБАРИ и СЛАДКАРИ АРТОЗА В АТИНА 3-6.3.2023г.

които не успяха да посетят изложението, визуална разходка из витрините и щандовете на КАНАКИС и КОДА, ните изделия и реализираме заедно Вашите предпочитания:

видео от изложението, натиснете [ТУК](#).

ВО / за да видите всичките изделия, натиснете [ТУК](#)

ВО / за да видите всичките изделия, натиснете [ТУК](#)

ИРА /





КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР

ПОРТ

ИЯ №

РЕПОРТАЖ ОТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ № 421-422 / 01.03.2023г. /

ВЕЛИКДЕНСКИ КОЗУНАЦИ И КОЗУНАЧЕНИ СЛАДКИШИ

За да видите цялата презентация натиснете [ТУК](#)

За да видите снимки и видео-откъси от обучението, натиснете [ТУК](#)

Оценки от дележията може да видите като натиснете [ТУК](#)

За ВИДЕО-РЕЦЕПТА на класически козунак, натиснете [ТУК](#)

ПОКАНА за СЕМИНАР-ПРОИЗВОДСТВО на СЛАДОЛЕД ФАБРИ в СОЛУН 28-29.4.23 натиснете [ТУК](#)

Оценки от дегустаторите за изделията може да видите като натиснете [ТУК](#)

КАТАЛОГ ГОТОВИ
ВЕЛИКДЕНСКИ УКРАСИ
НАТИСНЕТЕ [ТУК](#)



ПО ЗАЯВКА



**ПРЕЗЕНТАЦИЯ
СЛАДОЛЕДИ**

На 22-23.02.23г. се събрахме професионалисти джелатиери в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“.
Дегустирахме и оценихме 16 разновидности сладоледи произведени по различни методи (топъл и студен метод, технология топъл сладолед, сладоледи без машина, парфе, интергратори и др.)
Съгстителите и суровините на ФАБРИ, впечатлиха всичките гости.





Видео с презентацията може да видите като натиснете [ТУК](#).

Оценки от дегустаторите за изделията [ТУК](#)

Видео откъси от обучението и мнението на участниците в обучението

може да видите като натиснете [ТУК](#).

ПОКАНА за СЛАДОЛЕД ФАБРИ в СОЛУН 28-29.4.23 натиснете [ТУК](#)
[ПРЕЗЕНТАЦИОНЕН РЕПОРТ № 416-417 / 07.02](#)



БЕЗ ЗАХАР сладкиши и БЕЗ ГЛУТЕН изделия

На 07.02.23г. се събрахме професионалисти сладкари в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“.

Произведохме заедно, дегустирахме и оценихме 12 сладкиши без захар и без глутен произведени с много специални висококачествените суровини които АЛМА ЛИБРЕ предлага.





ПОКАНИ ЗА СЛЕДВАЩИТЕ ИНИЦИАТИВИ НА АЛМА ЛИБРЕ:

№ 418-420 ОБУЧЕНИЕ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ / технологии и вкусове СЛАДОЛЕД. За покана натиснете [ТУК](#)

№ 421 ОБУЧЕНИЕ „ВЕЛИКДЕНСКИ СЛАДКИШИ“. За покана натиснете [ТУК](#)

№ 422-423 ОБУЧЕНИЕ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ / КОЗУНАЦИ и КОЗУНАЧЕНИ ИЗДЕЛИЯ. За покана натиснете [ТУК](#)



Alma
Libre

РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ / 24-25.01.2023г.

“СЪВРЕМЕННИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ”

Alma
Libre
консултантски център

На 25.1.23г. се събрахме повече от 30 професионалисти хлебари в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“. Дегустирахме и оценихме 18 хлебни изделия и хлеботворения произведени с висококачествените суровини на швейцарската фирма АГРАНО



ПОКАНИ ЗА СЛЕДВАЩИТЕ ИНИЦИАТИВИ НА АЛМА ЛИБРЕ:

№ 416-417 ОБУЧЕНИЕ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ „БЕЗ ЗАХАР и БЕЗ ГЛУТЕН изделия“ за покана натиснете [ТУК](#)
№ 418-419 ОБУЧЕНИЕ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ „СЛЕДОЛЕД и СЛАДОЛЕДЕНИ СЛАДКИ“ за покана натиснете [ТУК](#)

РЕПОРТ № 412-413 / 10.01.2023г. ЕЛИЯ ЗА ПРАЗНИЦИ, ЛЮБОВ и КРАСОТА

В първата презентация-обучение за 2023г. () на тема „ИЗДЕЛИЯ ЗА ПРАЗНИЦИ, ЛЮБОВ и КРАСОТА“,

на 10.01.2023г. се събрахме повече от 40 професионалисти от цялата страна, за да дегустираме и оценим нови предложения от АЛМА ЛИБРЕ, известни и наложени в европейските сладкопекарни - паста де ната, торта ПИЕМОНТ, сладки гризини, трюфели, бeze стикс, изомалт близалки, бисквитени стикс и други.

Оформянето на „БУКЕТНИ ИЗКУШЕНИЯ“ декорирани с празничен характер (вместо букет цветя)





