

„ДЕКОРАЦИЯ-ЛЕТНИ ДЕСЕРТИ” НОВИ КАДИФЕНИ ГЛАЗУРИ!

Интересни данни от европейското проучване на тема
„УСПЕШНО СЪВРЕМЕННО СЛАДКАРСТВО”
се представиха в АЛМА ЛИБРЕ.

„основния резултат от това проучване,
обяви лекторът г-н Янис Лиолиос,
е че: успехът на съвременното сладкарство
е основан на най-качествени суровини
ОТ НОВО ПОКОЛЕНИЕ.

Ниска себестойност и стабилно качество
се осигурява с новите технологии
и обучени специалисти”.

**КАДИФЕНИТЕ ГЛАЗУРИ
ВНЕЧАТЛИХА ВСИЧКИ ГОСТИ !!**

Смес на крем АРТЕБИС (вкус и цвят по избор)
с белгийски шоколад БАКБЕЛ (вкус и цвят по избор)
на водна баня, осигуряват плътна консистенция
за ШПРЕЙ с пистолет върху замразен сладкиш.

Тази технология на АЛМА ЛИБРЕ,
е успешна именно поради качествата и структурата
на кремове АРТЕБИС и БАКБЕЛ
Изключително ефектен резултат, много бърз,
изненадващо икономичен.

**КРЕМОВЕ В ЧАШИ, МУСОВЕ В ЧАШИ,
СЛАДКИ В ЧАШИ,**

са три различни сладкарски технологии.
Върху тези технологии беше основана втората тема
на презентацията при представяне
на летни мусове в нови модели чаши
от АЛМА ЛИБРЕ.

