

На 16.02.2010г.се проведе отворена за гости-сладкари презентация на тема:

ВИЕНЕЗУАРИ: Виенски сладкиши и печива.  
«Нова серия виенски печива и дребни сладки».

Представяне на нови продукти – нови идеи.  
Интересът от страна на сладкарите беше голям.  
Клиенти на АЛМА ЛИБРЕ, които вече работят с печива по рецепти и технология на фирмата потвърдиха че:  
Виенските и Американските сладкиши от серията «Сладки хлеботворения» на АЛМА ЛИБРЕ вдигат продажбите 15-20%

без да взимат дял от другите гами на витрините.

Освен основните рецепти на готовите смеси за печива на немската фирма KOMPLET и на шведската фирма BAKELS: Сентас кейк , Сентас кейк шоколад, Блек Софт и Американ браун микс, бяха показани и много на брой вариации в овкусяването и декорацията.

Перфектния краен резултат се дължеше и на мазнините използвани при изработката на печивата, а именно СУПЕР ПОР -маргарин за сладкарството на датската фирма DRAGSBAEK и олиото за печива Бунге бакерс КАНОЛА.

