

Новата серия на френските кувертюри „ЧОКОФАЙН“ на СЕМУА висококачествени и много удобни за работа произведени по технологии на „transparence Cacao“ и „selection cacao frais“ с натурална ванилия са условие за нов вид сладкарско въображение и вдъхновение.

ПЕЙСТРИ ШЕФ на „АТИНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР – КАНАКИС“, Жорж Костиучук представи на специална видео-презентация четири НОВИ шоколадови рецепти ЧОКОФАЙН.  
(Поискайте линк с видеопрезентацията на Жорж Костиучук с превод на български от търговците на АЛМА ЛИБРЕ)  
СЛЕДВА ПРОГРАМАТА НА ТАЗИ ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Каним ви на 2-3.12.21г. За да произведем и да дегустираме заедно тези нови изделия:

ОБУЧЕНИЕ: 02.12.2021г., 9:00ч.-17:00ч. (до 10 участници, запазва се редът на записване)

ДЕГУСТАЦИЯ на място: 03.12.2021г., 15:00ч.-17:00ч. (до 20 участници, запазва се редът на записване)

ПРЕЗЕНТАЦИЯ дигитална на живо: 03.12.2021г., 15:00ч.-17:00ч. (натиснете върху следващите линкове за пряка връзка)

zoom link: <https://us06web.zoom.us/j/89085480112?pwd=NXRwUVBF3N1RU9sVXlwbWg1WVVkdz09>

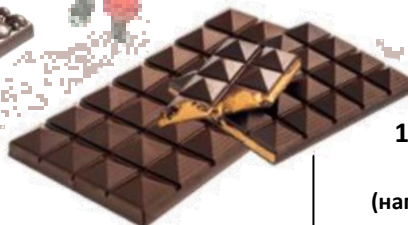
youtube link: [rtmp://a.rtmp.youtube.com/live2](https://www.youtube.com/watch?v=rtmp://a.rtmp.youtube.com/live2)

на 03.12.21г., 15:00ч., натискате върху тези линкове и автоматично се включвате на живо с презентацията на АЛМА ЛИБРЕ.

Дигитално ще участва пейстри шеф ЖОРЖ КОСТИЙЧУК, на живо за информация и отговор на въпроси с превод на български.



**Хочофайн**



**1.ШОКОЛАДОВИ ТАБЛЕТИ**  
**в нови специални форми**  
(направени от вас, за пряко продаване)

**2. ТОРТА**  
**БИТЕР „ЧОКОФАЙН-ПОРТОКАЛ“**

**3.ТОРТА**  
**„МЛЕЧЕН ЧОКОФАЙН**  
**СОЛЕН КАРАМЕЛ“**

**4.ПРОФИТЕРОЛ**  
- ШОКОЛАДОВ „ЧОКОФАЙН КЛАСИЧЕСКИ“  
- ЛИЛА „ЧОКОФАЙН ЯГОДОВ“  
- КАРАМЕЛОВ „ЧОКОФАЙН ПАСТЕЛЕРО“





Много специални сортове  
ПРЕСНИ КАКАОВИ ПЛОДОВЕ  
смесени по точна дозировка,  
изключително и само от регионите

Кот д'Ивоар,  
Еквадор и  
Доминиканската  
република

ферментират и узряват на място  
в собствени терени на френската  
фирма „СЕМУА“  
под пълен контрол на развитие  
на всяко от зърната  
по известната френска система  
„transparence Cacao“

<https://www.transparence-cacao.com/fr/>

Обработката на какаовите плодове  
по иновационната технология  
„набиране на пресни какаови плодове“  
„selection cacao frais“

<https://pro.cemoi.com/cocoa-network/selection-cacao-frais/>  
осигурява изключителни  
природни плодови аромати  
и много характерни вкусови качества



**с НАТУРАЛНА  
ВАНИЛИЯ**



КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ШОКОФАЙН/ ХОСОФИНЕ КУВЕРТЮРИ		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА
184911 380507	<b>БИТЕР КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"</b> какао 60% масленост 37,5% чувал 10к. опаковка 1к.			Много богати плодови вкусове и аромати отразени с голяма сила и трайност в крайните изделия. Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба	 БИТЕР КУВЕРТЮР 60% ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ В КРАЙНИТЕ ИЗДЕЛИЯ с НАТУРАЛНА БИТЕР ТРАЙНОСТ
184912 380508	<b>НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"</b> какао 55% масленост 36,3% чувал 10к. опаковка 1к.			Много богати плодови вкусове и аромати отразени с голяма сила и трайност в крайните изделия. Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба	 НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР 55% ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ В КРАЙНИТЕ ИЗДЕЛИЯ с ЮГО-ЕВРОПЕЙСКИ ПРЕДПОЧИТАНИЯ
184913 380509	<b>МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"</b> какао 40% масленост 31% чувал 10к. опаковка 1к.			Богат карамелов вкус получен естествено при обработване на мляко с какаово масло и какаова маса. за всяка сладкарска употреба	 МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ТРАЙНИ ХАРАКТЕРНИ КАРАМЕЛОВИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ ПОЛУЧЕНИ ПО ЕСТЕСТВЕН ТЕРМИЧЕН ПРОЦЕС
184914 380510	<b>БЯЛ КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"</b> масленост 30% чувал 10к. опаковка 1к.			С много богати млечни вкусови и ароматни характеристики и балансирана сладост Правилна течливост за бързо и безгрешно производство за всяка сладкарска употреба	 БЯЛ КУВЕРТЮР ОТ ПРЕСЕН ПЛОД. ЕФИРНИ, НАТУРАЛНИ МЛЕЧНИ АРОМАТИ И ВКУСОВЕ с БАЛАНСИРАНА ЛЕКА И ПРЯТНА СЛАДОСТ



Код 185101 (P2036ST)  
форми за шоколад  
БАЛОНИ  
2форми X 3сектора.



Код 185102 (P2037ST)  
форми за шоколад  
ТРИЪГЪЛНИЦИ  
2форми X 3сектора.



Код 185103 (P2038ST)  
форми за шоколад  
ПИТАМИДИ  
2форми X 3сектора.



Код 185104 (P2018ST)  
форми за шоколад  
КЛАСИЧЕСКИ  
2форми X 3сектора.

Код 185105 (P1012ST)  
форми за мини шоколади  
2форми X 42сектора.

