

**ИНОВАЦИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВО НА КОЗУНАК.  
„СЕРИЯ ХЛЕБОТВОРЕНИЯ”  
ПРЕЗЕНТАЦИЯ 11.03.2010г.**

**„Да запазим традицията и да превърнем козунака в сладкиш, който ще се продава целогодишно.”**

**« До традиционните рецепти и визии за козунака да представим на клиентите си нови визии, вкусове, пълнежи и глазури за козунаци.»**

**«Нека бъдем една крачка напред и по отношение на козунаците...»**

**Това бяха тезите, които АЛМА ЛИБРЕ представи и разви пред повече от 30 производители на козунаци от цялата страна.**

Основния продукт е сместта ЙОГОФАЙН на немската фирма КОМПЛИТ.

С тази сладка смес за маяни теста, се произвеждат козунаци, немски гевреци, бриос, донъти, панетоне и др. Бързо производство, стабилни и отлични резултати. Американски плодови овкусители ФРУТАЙС на R&N, белгийските плодови пълнежи на БАКБЕЛ, готовия датски бадемов пълнеж ОДЕНБЕЙК на ОДЕНС, бадемовата марzipан АРТЕПАН на ПАМИ, шоколадоволешниковите и др. пълнежи за печива на ПАМИ, глазурите за козунаци АРТЕГУРМЕ и МУЛТИКРИМ, ядките и другите продукти за производство на козунаци от ново поколение, впечатлиха присъстващите.



«Новото, винаги впечатлява, отбелязоха лекторите на АЛМА ЛИБРЕ, впечатлете вашите клиенти с нови идеи, нови рецепти, нови визии. АЛМА ЛИБРЕ предлага продуктите си заедно с богати сладкарски идеи съобразени и разработени с възможностите и качествата на тези продукти.

С други продукти тези идеи губят голяма част от стойността си. Не са вече оригинални.

Крайните продукти, които предлага като рецепти АЛМА ЛИБРЕ, разбира се са достъпни за всеки потребител, но истинската цена на продукта се определя именно когато потребителят доволен от вкуса и визията потвърждава, че иска отново да закупи дадения козунак от конкретния обект.

Тогава скипът производител на продукта, вносител, сладкар, продавач в обекта ... сме успели.» отбеляза Лиолиос Янис.