



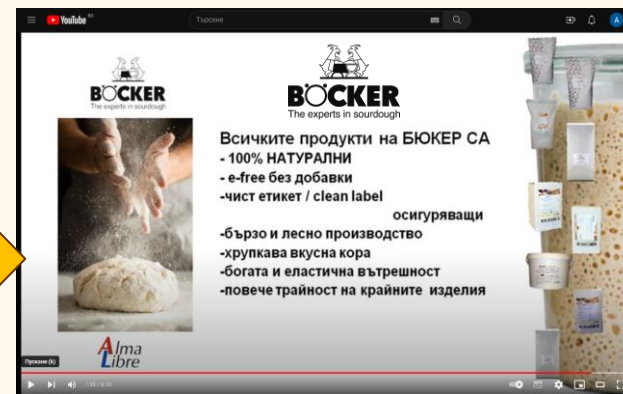
ПОКАНА



ОБУЧЕНИЕ №475/ 28-29.01.25г. -9:00-17:00ч.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ №476 / 29.01.25г.15:30ч.

1. КВАСЕНИ ХЛЯБОВЕ по натурална технология
2. ВИНАГИ ТОПЪЛ ХЛЯБ – винаги **НОВИ КЛИЕНТИ**
3. БЪРЗО и високо **КОМПЛИТ** качество хлябове.
4. ХЛЕБЧЕТА ЗА САНДВИЧИ и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ



Натиснете **ТУК** за да видите видео и рецепта и начин на употреба. Без брак/сигурни продажби!!

ОЧАКВАМЕ ВИ, ЗА ДА ПРОИЗВЕДЕМ И ДА ДЕГУСТИРАМЕ ЗАЕДНО

Отделете 7мин. за да видите **ТУК**, кратко представяне на натуралните КВАСИ БЮКЕР



**ЧИАБАТА 5%
ОРИГИНАЛЕН
Италиански
ТРАДИЦИОНЕН**

ТУК
рецепта



**ВЮЗЕЛБРОТ 20%
Австрийски корен,
планински
традиционен хляб**

ТУК
рецепта



**ПАНОМАИЗ 100%
ИСПАНСКИ
традиционен
ЦАРЕВИЧЕН ХЛЯБ**

ТУК
рецепта



**МНОГОЗЪРНЕСТ
ХЛЯБ С ЧИА
„ЗДРАВЕ И СИЛА 50“**

ТУК и ТУК
рецепта



**МНОГОЗЪРНЕСТ
ПЪЛНОЗЪРНЕСТ
„ЗДРАВЕ И ФИНЕС 50“
ЗА ДИАБЕТИЦИ И ДИЕТА**

ТУК и ТУК
рецепта



**ФРЕНСКА БАГЕТА
ЛАПЕТРИШЕ 10%
Малцов
„на дърва“**

ТУК
рецепта



**ПЪЛНОЗЪРНЕСТ
ЗАКВАСЕН
ЗДРАВΟΣЛОВЕН
ХЛЯБ**

ТУК
рецепта



**селски заквасен
от твърда
пшеница**

ТУК
рецепта



В обучението №476 ще участват до 10 професионалисти и ще трябва всеки да купи продукти за 400лв. (запазва се реда на записване).

ПОКАНА ЗА ДЕГУСТАЦИЯ на място В АЛМА ЛИБРЕ ЦЕНТЪР, №475 29.01.25г. от 15:30-17:00ч. до 20 участници / вход свободен запазва се редът на записване.

ЗА ДИГИТАЛНА ПРЯКА ВРЪЗКА НАТИСНЕТЕ един от тези линкове 29.01.25г. от 15:30ч.



https://youtube.com/live/Jm79pt_3B-c?feature=share
<https://www.facebook.com/almalibre.prof>

