



СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ТРАДИЦИОННИ ХЛЯБОВЕ, ГРИЗИНИ и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ
ОСНОВАНИ НА ЖЪЛТО БРАШНО ОТ ТВЪРДА ПШЕНИЦА
И НОВИЯ ПРОДУКТ **СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ „МЕДИТЕРАНЕАН 5-40%“****



КЛАСИЧЕСКИ ТРАДИЦИОНЕН
МЕДИТЕРАНЕАН ХЛЯБ
с жълто брашно „ЛИМНОС“
от твърда пшеница
и 25% от новия продукт
„МЕДИТЕРАНЕАН 10-40%“

Специална рецепта за
ХЛЕБЧЕТА МЕДИТЕРАНЕАН
за вкусни пикантни сандвичи
с ФЕТА, ГРАВИЕРА
МАСЛИНИ
(хлебчето не изсъхва)

Средиземноморски меки
МЕДИТЕРАНЕАН СНАК
ХЛЕБОТВОРЕНИЯ
с ГРАВИЕРА и горчица
за всекидневна закуска
или лед обяд

Пикантни средиземноморски
ГРИЗИНИ МЕДИТЕРАНЕАН
с новата чеснова поръска
„ПИКАНТЕН ДЕКОР“
и 25% от новия продукт
„МЕДИТЕРАНЕАН 10-40%“

Ръженопшеничен хляб
от **БРАШНО ЛИМНОС**
(твърда пшеница) на тава
традиционно обработен
с натурален ръжен квас



“ЕКСТРА ПЛЮС от АЛМА ЛИБРЕ“ в това обучение-презентация
ще бъде производство на „ОРИГИНАЛНИ АМЕРИКАНСКИ КУКИС“,
среща на вкусове и култури от различни континенти.



Партньорите на АЛМА ЛИБРЕ ще имат възможност да дегустират и оценят няколко от тези изделия в специално пренесени при вас кутийки от търговците на АЛМА ЛИБРЕ!

***ЗА ОБУЧЕНИЕТО №395**

До 8 участници, запазва се редът на записване.
Условие, купуване на суровини на стойност 500лв.
ЗА ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ, на телефони: 0878 444715,
0878 690025, 0878710797, 0878104998, 0878338249, 0878 257904,
<https://www.almalibrecenter.com/>

** Нова иноваторска комбинация от средиземноморски подправки „МЕДИТЕРАНЕАН“
(царевица гранули, лен, слънцоглед, сушени домати, чесен, лук, босилек, куркума и др.)
в идеална пропорция от 5% до 40% върху меко или твърдо пшенично брашно
осигурява неповторими традиционни вкусове и аромати.

ПОКАНА ЗА ДЕГУСТАЦИЯ на място
В АЛМА ЛИБРЕ ЦЕНТЪР,
10.03.2022г. от 15:30-17:30
(до 20 участници в две зали)
запазва се редът на записване.



ЗА ДИГИТАЛНА
ПРЯКА ВРЪЗКА НАТИСНЕТЕ
един от тези линкове
на 10.3.2022г. от 15:30-17:30

https://youtu.be/d4Vc_duFkBc

<https://us06web.zoom.us/j/88129379882?pwd=ZF1FZkF3dkFNUVV4SwtuTG9wT1VpQT09>

<https://www.facebook.com/almalibre.prof>



СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ХЛЕБОТВОРЕНИЯ „МЕДИТЕРАНЕАН“

ИДЕАЛНА ПРОПОРЦИЯ ОТ:

30% пшенично брашно

15% брашно силен на глютен

15% царевица гранулирана

10% слънцоглед семена

10% ленено семе

6% сушени домати

2% рапично олио

1% сушен чесън

1% сушен лук

<1% босилек, риган,

<1% дафинови листа

<1% пипер, индийско орехче

<1% куркума

1,1% сол



Ползвате от 10% до 40% смес „МЕДИТЕРАНЕАН“ върху брашно „ЛИМНОС“ или друго брашно за да получите традиционни хлябове с характерни аромати и вкус на средиземноморие.

Идеални резултати по бавна ферментация. Огромна гама от хлеботворения и snacks.

Код 210366

„МЕДИТЕРАНЕАН“ 5-40%



Жълто брашно „ЛИМНОС“ семолина
от твърда пшеница

Идеално жълто брашно за:

- Оригинални италиански пици
- Селски хлябове
- Домашна гъста
- Традиционни хлеботворения

Придава:

- Лек приятен жълт цвят
- Много богат вкус
- Приятни аромати

Alma Libre
34 Индустриална, рибарска и ветроенергетична зона
ALMA LIBRE консултантски център
0878670025, 0878704887, 0178515026

SUGAR
GLUTEN



**„НЕ САМО БЕЗ ГЛУТЕН и БЕЗ ЗАХАР ЗДРАВΟΣЛОВНИ ИЗДЕЛИЯ,
но ЕДНОВРЕМЕННО МНОГО ВКУСНИ и ВПЕЧАТЛЯВАЩИ“**

ПОКАНА за ОБУЧЕНИЕ №397: 7.6.22г., 9:00ч. до 17:00ч. БЕЗГЛУТЕНОВИ и ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ, ЗАКУСКИ и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ
ПОКАНА за ОБУЧЕНИЕ №398: 8.6.22г., 9:00ч. до 15:00ч. БЕЗГЛУТЕНОВИ и БЕЗ ЗАХАР СЛАДКИ ПЕЧИВА, КЕЙКОВЕ и ДРЕБНИ СЛАДКИ
ПОКАНА за дегустация на място №399: 8.6.22г., 15:00ч.-17:00ч.



SUGAR
FREE



GLUTEN
FREE



Някои потребители са болни от цъолиакия и не трябва да ползват изделия с глутен, някои други имат непоносимост и алергии към глутена, а някои други просто избират безглутенови диети и начин на хранене.

Други потребители са болни от диабет и не трябва да ползват сладки изделия със захар, някои други спазват без-захарни диети, а някои други просто са избрали НАЧИН НА ХАРЕНЕ с нисък Гликемичен Индекс (GI)

По специалните потребители БЕЗГЛУТЕНОВИ и БЕЗ-ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ!

АЛМА ЛИБРЕ покрива нуждите на всичките тези потребители с непрекъснато подновяваща гама: www.almalibrecenter.com

(регистрирайте се в електронната платформа на АЛМА ЛИБРЕ и отворете бутона „ВЕГАН, БЕЗГЛУТЕНОВИ, СЛАДКИ БЕЗ ЗАХАР“)

ЗА ОБУЧЕНИЕЯТА №397 и 398, до 8 участници, запазва се редът на записване. Условие, купуване на суровини на стойност 300лв.

ЗА ДЕГУСТАЦИЯ №399, 8.6.22г., 15:00ч.-17:00ч., до 30 участници, ВХОД СВОБОДЕН (само професионалисти) запазва се редът на записване.

НА ЖИВО МОЖЕ ДА ВИДИТЕ ПРЕЗЕНТАЦИЯТА/ДЕГУСТАЦИЯ №399 като натиснете върху един от тези линковете на 8.6.22г., 15:00ч.:

<https://us06web.zoom.us/j/83610135951?pwd=OHIGTUdYVkpJWVJmMTVSRUJIRlpyQT09>

<https://youtu.be/P1PYIY1RtSc>

<https://www.facebook.com/almalibre.prof>

ЗА ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ, на телефони: 0878 444715, 0878 690025, 0878710797, 0878104998, 0878338249, 0878 257904,

ПРОГРАМА НА ОБУЧЕНИЕТО №397 / 7.6.22г., 9:00ч. до 17:00ч.
БЕЗГЛУТЕНОВИ и ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ, ЗАКУСКИ и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ

УСЛОВИЯ ЗА УЧАСТИЕ: До 8 участници професионалисти, запазва се редът на записване, участниците спазват напълно програмата (9:00ч. до 17:00ч.) с кратка почивка за лек обяд (осигурен от АЛМА ЛИБРЕ) и присъстват до края на програмата. Присъстващите (до 8 професионалисти) участват в практическата, техническата и теоретичната част под ръководството на технолога К.Нинов. Всеки участник купува суровини на стойност 300лв. и получава ДИПЛОМА-СВИДЕТЕЛСТВО за участие в този семинар.

БЕЗГЛУТЕНОВ БАДЕМОВ-МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ Основан на пшенично безглутеново брашно, ленено брашно, слънчогледови и тиквени семки и КВАС ОТ ОРИЗОВО БРАШНО. Специален, много вкусен хляб за потребители спазващи безглутенова диета или безглутенов начин на хранене. Бадемовото брашно придава плътност и много богат вкус. По желание може да добавите сушени кранбериз, сливи, орехи или друго безглутеново.

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_116d94fbc5554971b2beb827bc790cb1.pdf

БЕЗГЛУТЕНОВ БАДЕМОВ-МНОГОЗЪРНЕСТ КРАНБЕРИЗ ХЛЯБ Основан на пшенично безглутеново брашно, ленено брашно, слънчогледови и тиквени семки и КВАС ОТ ОРИЗОВО БРАШНО. Специален, много вкусен хляб за потребители спазващи безглутенова диета или безглутенов начин на хранене. Бадемовото брашно придава плътност и много богат вкус. По желание може да добавите сушени кранбериз, сливи, орехи или друго безглутеново.

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_116d94fbc5554971b2beb827bc790cb1.pdf

БЕЗГЛУТЕНОВ КОНОПЕН-МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ Основан на пшенично безглутеново брашно, ленено брашно, слънчогледови и тиквени семки и КВАС ОТ ОРИЗОВО БРАШНО. Специален, много вкусен хляб за потребители спазващи безглутенова диета или безглутенов начин на хранене. Конопеното брашно придава златист зелен цвят и неповторими здравословни свойства.

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_e24b09109c07439e9f3058d1b314e525.pdf

ДИАВИВА КУКИС БЕЗ ЗАХАР Хрупкави, вкусни диетични кукис БЕЗ ЗАХАР за потребители с диабетични проблеми и потребители да водят по здравословен начин на живот, БЕЗ ЗАХАР. Освободете творческата ви фантазия и добавете в основната рецепта Природни суровини без захар като, пресни плодове, мента, боселик, подправки или друго и предложете вашите ким потребителите вашите КУКИС БЕЗ ЗАХАР.

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_1df70caf1a44b468db8098c2717b24e.pdf

ХЛЯБ МНОГОЗЪРНЕСТ „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“ с ГЛИКЕМИЧЕН ИНДЕКС 54, ЗА ДИАБЕТИЦИ И Д Хлябът с нисък гликемичен индекс (LGI 54) е много вкусен многозърнест хляб, здравословен, подходящ за по бите с проблеми на кръвната захар и хора спазващи диета за сваляне на килограми. Храните с нисък гликемичен индекс (под 55) гарантират нормалното развитие на организма и създават условия за сваляне на килограми и здравословен начин на живот. ЗА ФИЛМ ИНФОРМАЦИЯ: <https://youtu.be/F...>

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_a6a5427603314d...

ГРАНОПАН: ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДЖИФИЛ се срещат в идеална пропорция в хляба „ГРАНОПАН ЕЛДА-ПРОСО“ Много ароматен многозърнест хляб, с лек орехов вкус без алергени от ядки. Здравословен хляб основан на супер-храни ЕЛДА и ПРОСО, иновация в трапезата ви. С „ГРАНОПАН ЕЛДА-ПРОСО“ произвеждаме голяма гама от хлебни изделия, иновационни без конкуренция с достойни качества за по високи продажни цени. Покрива нуждите на съвременни потребители търсещи природни вкусове, аромати и здравословни качествени показатели. Бързо и лесно производство.

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_042b615fb190486a97415bdc0d36d39c.pdf



**ПРОГРАМА НА ОБУЧЕНИЕТО №398 / 8.6.22г., 9:00ч. до 17:00ч.
БЕЗГЛУТЕНОВИ и ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ, ЗАКУСКИ и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ**

УСЛОВИЯ ЗА УЧАСТИЕ: До 8 участници професионалисти, запазва се редът на записване, участниците спазват напълно програмата (9:00ч. до 17:00ч.) с кратка почивка за лек обяд (осигурен от АЛМА ЛИБРЕ) и присъстват до края на програмата. Присъстващите (до 8 професионалисти) участват в практическата, техническата и теоретичната част под ръководството на технолога К.Нинов. Всеки участник купува суровини на стойност 300лв. и получава ДИПЛОМА-СВИДЕТЕЛСТВО за участие в този семинар.

КЛАСИЧЕСКИ БЕЗГЛУТЕНОВ КЕИК/ ФИНАКС

Много вкусен класически БЕЗГЛУТЕНОВ КЕИК с възможност за шоколадов или плодов вкусот безглутеново пшенично брашно.
https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_b4084c4e50c248048faba2ef08177cf1.pdf

КЛАСИЧЕСКИ БЕЗГЛУТЕНОВ КУКИС / ФИНАКС

Много вкусни класически американски БЕЗГЛУТЕНОВИ КУКИС с гложма трайност от БЕЗГЛУТЕНОВО ПШЕНИЧНО БРАШНО.
https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_caf8effe2ef54a798e1be39b0dcc81d0.pdf

ДИАВИВА БАРС С МАСЛО, БЕЗ ЗАХАР

Хрупкави, вкусни диетични БАРС БЕЗ ЗАХАР за потребители с диабетични проблеми. Съвременен снак за всяка възраст и всеки потребител което следи по здравословен всекидневен начин на живот или спазва определени диети.
https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_a012e80ee84e4d6b8e697161c6bba8a9.pdf

МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ С ЧИА „ЗДРАВЕ И СИЛА“ БОГАТ НА ОМЕГА 3, ПРОТЕИНИ И ФИБРИ, КОНТРОЛИРА ХОЛИСТЕРОЛА

Магически семена на бегачите. Семената ЧИА съдържат : 3 пъти повече желязо от спанака, 6 пъти повече калций от млякото, 2 пъти повече калий от бананите, 5 пъти повече магнезий от риба. Извор на ОМЕГА 3 мастни киселини съдържащ 1,33гр.% а-линолеинова киселинност, основен фактор за поддържане на нормалните нива на холестерола.
https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_8407ebaa0d9f47ffb9c007121d62af96.pdf

РОЖКОВ ХЛЯБ / CAROV 50 Средиземноморски здравословен СУПЕРФУД – АНТИСТРЕС хляб

1. Силен природен антиоксидант / 2. СИЛНИ антибактериални свойства / 3. Антистрес: засилва нервната система 4. Богат на витамин В1 и В6 / 5. съдържа само 1% мазнини. / 6. Не съдържа натрий 7. Съдържа калций, мед и манган / 20% разтворими фибри / 9. Без глутен, без кофеин без тирамин РОЖКОВИЯ ХЛЯБ CAROV50, е основан на рожково брашно (14%). Като заместител на какао осигурява изключителни здравословни характеристики и много приятна шоколадова визия БЕЗ никакви негативи. Леко изпечени и смлени плодове от рожково дърво съдържат природни монозахариди, полезни за организма.
https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_062719e1ff6d4ccc008795c052ee3ec.pdf

ЕНЕРДЖИ ХЛЯБ

Представяме Ви един специален и здравословен „Енерджи Бред“. Характеризира се с дебела и хрупкава кора, плътна и влажна средина. С много интересен и богат вкус благодарение на пълнежа. Идеален хляб-снак с високи енергийни стойности, с натурални продукти, над 15% фибри и много нисък гликемичен индекс. (За спортисти, диабетици, и хора спазващи диета)
https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_276d11db05744f8b9b118cf1dcddcc1fe.pdf

ДИЕТИЧЕНИ СНАКСОВЕ, ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ „ХЛЕБНА ИНОВАЦИЯ-WHOLE & PURE“

<https://www.whole-pure.com/>

БЕЗ МАЯ - БЕЗ БРАШНО - GI 21,3

Иновативна смес от семена за хлеботворения и барове с уникални хранителни ползи и хранителни характеристики, които ще ентусиазират дори и най-взискателни потребители.

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_d7e8c21e33134b9d9e63fb10f0b06e70.pdf



На 4.5.22г. сладкари от цялата страна се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и произведохме на място повече от 15 вида занаятчийски сладолед с различна структура масленост и сладост.

„СЛАДОЛЕД КРЕМ КАТАЛАНА С КАНЕЛА“, „СЛАДОЛЕД КРЕМ СИРЕНЕ АМАРЕНА“, „СЛАДОЛЕД НОНА-БИТЕР“, „СЛАДОЛЕД ПАРФЕ“, „ПЛОДОВИ СЛАДОЛЕДИ ЛЕОНС-БЛАНС“, „СЛАДОЛЕДИ БЕЗ ЗАХАР и БЕЗ ЛАКТОЗА“ и много други „сладолед НОНА РАЧЕЛЕ-ГАЛАКТОБУРЕКО със сиропирани кори“, „ВЕГАН СЛАДОЛЕД - Porridge vegan“

ЦЯЛАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ МОЖЕ ДА ВИДИТЕ КАТО НАТИСНЕТЕ ТУК

https://youtu.be/xqnB_4H2FDg





На 5.4.22г. сладкари от цялата страна се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и произведохме на място повече от 15 вида занаятчийски сладолед с различна структура масленост и сладост.

СТРУКТУРАТА „ПАРФЕ-ФАБРИ“ впечатли гостите които дегустираха на 6.4.22г. със средна оценка 9,96.

Вкусове с най високи оценки получиха:

„кремов сладолед С ФРЕНСКИ КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР“, „кремов сладолед ДОМДУРМА С КАДАЙФ и ШАМ ФЪСТЪК“,

„сладолед НОНА РАЧЕЛЕ-ГАЛАКТОБУРЕКО със сиропирани кори“, „ВЕГАН СЛАДОЛЕД - Porridge vegan“

ЦЯЛАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ МОЖЕ ДА ВИДИТЕ КАТО НАТИСНЕТЕ ТУК

<https://www.youtube.com/watch?v=N2tmQW1u1-A>

На 15.03.22г. повече от двадесет професионалисти сладкари и пекари от цялата страна се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и с много специални първични суровини и специализирани много силни брашна представихме и произведохме „традиционни козунаци и козунаци с заливки“, „италианска Великденска КОЛОМБА“ „немска канелена плетеница“ и „кейк РИЧКРЕМ-ШОРТФАТ“

Натиснете върху следващия линк за да видите видеозапис от цялата презентация-дегустация която организирахме същия ден веднага след обучението:

<https://youtu.be/hTuAljOwWU4>

За рецепти и повече информация, обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ 0878 444715, 0878 690025, 0878710797, 0878104998, 0878338249, 0878 257904



НЕОБХОДИМИ СУРОВИНИ

- 330118 Супер Елефан- силно брашно
- 330102 Брашно Фарина зеро
- 184005 Ферменте- масло
- 192952 Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ
- 180739 панетоне КОМПЛИТ
- 184002 Масло Бауралия 82%
- 182304 Ром 54° ЛУКСАРДО
- 270102 Йогофаин - Jogofine 50 KOMPLET
- 180720 Ричкрем кейк – ИАС
- 180207 Шорт фат

НОВИ ПРОДУКТИ

- 181408 Фъстъчено масло на термоустойчиви капки
- 182411 термоустойчиво масло НА ПЕРЛИ
- 192952 ДЕЛИПЕЙСТ НА РАЧЕЛЕ
- ЗА ЦЕЛИЯ ПРОДУКТ, натиснете в/у



НОВО ПОКОЛЕНИЕ ЗАКУСКИ – НОВИ СТРУКТУРИ

НОВИ КРЕМ-ПЪЛНЕЖИ за БАНИЦИ, ЗАКУСКИ и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ
 с иновационната крем-основа „ТИРОГАЛО“, гръцките сирена
 ГРАВИЕРА, ФЕТА, МАНУРИ и др.

представи АЛМА ЛИБРЕ съвместно с дъщерната си фирма „АРИСТЕОС“
 (нова дивизия на АЛМА ЛИБРЕ, специализирана за сирена)

https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_9515b729b5d0470fb22da153904229a8.pdf

<https://youtu.be/Jpgez9JH2Ps>

<https://youtu.be/EKM5WhtCs1o>

ТУК карта-рецепти за технологията
 „ КРЕМ-ПЪЛНЕЖИ ЗА САКУСКИ“
 натиснете върху този линк

ТУК, кратко видео-представяне за новите
 „ГРАВИЕРИ КРИТ“, „ФЕТА“ и други сирена
 натиснете върху този линк

ТУК, видео презентация №384
 ЗАКУСКИ СЪС СИРЕНА „АРИСТЕОС“
 натиснете върху този линк



НОВО!

ОСНОВА ЗА КРЕМ-СИРЕНЕ
 код 480201 ОВЧЕ „ТИРОГАЛОС“
 +
 код 183602 КРЕМ БЕШАМЕЛ
 +

НОВО!

ВЕГАН ЗАКУСКИ
ИНОВАЦИЯ
ЗАКУСКИ ВКУС

100% VEGAN



ГЕВРЕК
 КРЕМ ГРАВИЕРИ
 КРИТ

ГРИЗИНИ
 С ГРАВИЕРИ КРИТ

КРОАСАН
 С КРЕМ МАНУРИ

КУРУ
 КРЕМ ФЕТА

КРИЦ РОЛС
 ТИРОГАЛО

БРИОШ
 ЧЕТИРИ СИРЕНА

**SUGAR
FREE**

**Alma
Libre**

КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР

**VALUE
FOR MONEY**

РЕПОРТ № 384/23.02.22. 15:30-17:30ч.

Изключителен интерес от десетки сладкари от цялата страна към

СЛАДКИ БЕЗ ЗАХАР

представи АЛМА ЛИБРЕ

за диабетици, потребители които желаят да свалят килограми и не само.

Много специални суровини БЕЗ ЗАХАР:

„ДИАВИВА крем и пандишпан“, „НЕВИЯ сгъстител със стевия“,
„КРЕМ СИРЕНЕ на ЕЛЕВИР“, „ЛЕШНИКОВ КРЕМ без захар“ и др.

са героите-суровини за изделия с изключителен ВКУС и СТАБИЛНОСТ
Средните оценки (от 1до10) за крайните изделия които дегустирахме,
ТОРТИ, КЕЙКОВЕ, ТАРТИ, БАРС и БИСКВИТИ бяха над 9,92единици

Натиснете ТУК за да видите цялата презентация

<https://youtu.be/fNao1QorLml>

**SUGAR
FREE**



**ЧИЗКЕЙК ТОРТА
БЕЗ ЗАХАР**
с крем сирене
на ЕЛЕВИР



**ШОКОЛАДОВА ТОРТА
БЕЗ ЗАХАР**
с ЛЕШНИКОВ КРЕМ
АРТЕГУРМЕ



КЕЙКОВЕ БЕЗ ЗАХАР
ванилов, паприка,
краставици и др.
с ДИАВИВА БРАШНО



**БАРС и КУКИС
БЕЗ ЗАХАР**
с ДИАВИВА БРАШНО



**СЛАДОЛЕДИ
БЕЗ ЗАХАР**
с сгъстител
НЕВИЯ (със стевия)
на ФАБРИ



РЕПОРТ № 381/12.01.22, 16:00-17:30ч.



Първата презентация/дегустация на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ отвори и представи идеи, суровини и крайни изделия за ДЕНЯ НА ВЛЮВЕНИТЕ **ВИЖТЕ КАТАЛОГА – „артикули за влюбени“ / натиснете върху линка: https://www.almalibrecenter.com/files/ugd/f1e4f7_66b117e51ce24146ad6c8fa95754c44e.pdf ГОСТИТЕ, ДЕГУСТИРАХА И ОЦЕНИХА ПОВЕЧЕ ОТ 15 РАЗЛЧНИ ПРОДУКТИ ЗА ВЛЮБЕНИ** кейкове сърце, торти топъл сладолед „ягода“, кукис айсинг за влюбени, диетичен хляб с кранбериз, френски макарон, торта кестен, палмиери за влюбени, хляб „ЕНЕРДЖИ“ за влюбени, палмиери сърца, червен бриош и др. **ФРЕНСКИЯ МАКАРОН С КЕСТЕН И ТОРТА КЕСТЕН ПОЛУЧИХА СРЕДНА ОЦЕНКА 9,98 (оценка от дегустатори от 1 до 10)**



вижте цялата презентация ТУК

<https://www.youtube.com/watch?v=DTUJ2cbgJ8o>

вижте цялата презентация ТУК

