

На 27 и 29 Април „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център”

за пръв път представи част от гамата
„СОЛЕНИ ХЛЕБОТВОРЕНИЯ”.

Презентатор, гост на центъра
беше гръцкият технолог Никос Кациупас
който с високия си професионализъм
и опит в Европа обясни :

„съвременните сладкарници и квартални фурни
трябва задължително да задоволяват всички
нужди на клиентите си.

Торти и сладкиши-сиропирани-печива-сладолед
солени-пити-баници-дребни сладкиши-снаксове,
а защо не и хлебни изделия.”

Задачата е клиентът да влезе в обекта
и да намери ръчно изработени, здравословни
бутикови продукти, които не може да намери
никъде другаде.

Представени бяха различни видове гризини,
кракери, балкански пити, гевреци, флоренти и др.

Впечатли серията от „млечни баници”
приготвени с новия продукт
КАЗЕКУХЕН-КОМПЛИТ,
както и крем сирене 30% масленост на
ЕЛЕВИР.

Презентацията приключи с нови рецепти ШУФЛЕ
представени от Бойко Владимиров.

На тези, които закупиха суровини,
бяха раздадени и рецептите за работа с тях.

