

## „СОЛУНСКИ КОЗУНАК“

В проекта КОЗУНАЦИ на АЛМА ЛИБРЕ на други презентации са представени :

„Традиционни козунаци“

„френски бриош“, „немски столен“,

„италиански панетоне“, „восток“, „куклов“ и др.

За всички видове козунаци трябва много силно брашно.

ЙОГОФАИН в съотношение 1/1 към брашното е магическия продукт за „козуначни теста“.

За солунския козунак освен ЙОГОФАИН задължителни са няколко подправки които за пръв път представя АЛМА ЛИБРЕ в България, а се използват масово в пекарни и сладкарници в Европа: натурална ванилия, махлеп, какуле, мастиха Хиос.

Технологията на месене, почивка, втасване и печене на солунския козунак впечатли гостите от цялата страна.

Ароматите на изпечените солунски козунаци ентусиазираха всички в базата на АЛМА ЛИБРЕ.

Шоколадовите глазури върху козунаците превръщат козунаците на пълноценни СЛАДКИ ПЕЧИВА с огромни възможности за още по-високи целогодишни продажби.

Дегустация на солунски „обвивкиХатджифотиу“, беше интересно изпитание за обогатяване на нашите сетива в шоколадери!

Поради големия интерес, солунския козунак ще се представи отново на 16.4.2013г.



