

Над 40 професионалисти хлебари и сладкари с много голям интерес присъстваха на обучение №449 и презентация/дегустаация №450 на тема КАНЕЛЕНИ РУЛЦА  
Технолозите на АЛМА ЛИБРЕ, представиха всичките известни технологии и приложения



За да видите видео-рецепта, натиснете [ТУК](#)

Присъстващите (32 професионалисти)  
дегустираха 10 разновидности КАНЕЛЕНИ РУЛЦА  
с различни вкусове пълнежи и заливки.  
Средните оценки от 1 до 10 за всеки от артикулите са:

ПАСТЕЛЕРО РОЛС **9,92**

ТАХАНОВИ РОЛЦА **9,85**

ДАТСКИ СЛАДКАРСКИ КРЕМ **9,74**

КЛАСИЧЕСКИ КАНЕЛЕНИ РОЛЦА **9,58**

КОФИ КАНЕЛЕНИ РОЛЦА **9,57**

ШАМ ФЪСТЪК РОЛЦА **9,16**

КАРДАМОН БЪНС **9,10**

ФРЕНСКИ БАДЕМОВИ РОЛЦА **9,07**

КАНЕЛА БУЛЕ **9,02**

ЯГODOVI РОЛЦА **8,63**



## РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 448 / 10.01.24г.

Присъстващите дегустираха и оцениха пет нови изделия произведени от млади сладкари участвали в обучението на 09-10.01.24г. на тема: **ВИСШО ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО, „ВЛЮБЕНИ ЗА ВИНАГИ“**  
Рецептите, оформени от световно-известни пейстри-шефс се изпълниха от първични суровини на АЛМА ЛИБРЕ и получиха отлични оценки на вкус и визия от присъстващите дегустатори.

**Alma Libre**

**Alma Libre**  
КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР

За рецепта  
натиснете [ТУК](#)

ТОРТА МАНШЕ  
от Ж.Мезонев  
оценка **9,77/10**

За рецепта  
натиснете [ТУК](#)

ТОРТА ЛЮБОВ  
от Н.Бузин  
оценка **9,69/10**

За рецепта  
натиснете [ТУК](#)

ТОРТА АМОРЕ  
от Ф. Депап  
оценка **9,57/10**

За рецепта  
натиснете [ТУК](#)

ТОРТА АМАЗОН  
От Ж.костюджук  
оценка **9,47/10**

За рецепта  
натиснете [ТУК](#)

КАНЕЛЕНИ ролца  
от Н.Кацупас  
оценка **9,14/10**





Натиснете върху  
**КОЛЕДЕНИЯ КАТАЛОГ**  
 на ШУГАРТ, за да се отвори  
 и поръчайте !



За рецепта натиснете <b>ТУК</b>	За рецепта натиснете <b>ТУК</b>	За рецепта натиснете <b>ТУК</b>	За рецепта натиснете <b>ТУК</b>	За рецепта натиснете <b>ТУК</b>	За рецепта натиснете <b>ТУК и ТУК</b>	За рецепта натиснете <b>ТУК</b>	За рецепта натиснете <b>ТУК</b>	За рецепта натиснете <b>ТУК</b>	За рецепта натиснете <b>ТУК и ТУК</b>	За рецепта натиснете <b>ТУК и ТУК</b>
<b>ПАНЕТОНЕ ДИВИНА</b> оценка <b>9,999/10</b>	<b>ПАНЕТОНЕ КОМПЛИТ</b> оценка <b>8,97/10</b>	<b>СИНАМОН РОЛС</b> оценка <b>9,97/10</b>	<b>НЕМСКИ ЩОЛЕН</b> оценка <b>9,97/10</b>	<b>ПОРТОГАЛСКИ БОЛОРЕЙ</b> оценка <b>9.99/10</b>	<b>ИТАЛИАНСКИ КАНДУЦИНИ</b> оценка <b>9,22/10</b>	<b>ШОТЛАНТСКИ БИСКВИТИ</b> оценка <b>8.92/10</b>	<b>ГРЪЦКИ КЪРАДИЕДЕС</b> оценка <b>9,99/10</b>	<b>ГРЪЦКИ МЕЛОМАКАРОН</b> оценка <b>8.96/10</b>	<b>ИТАЛИАН БЕЗЕ</b> оценка <b>8.83/10</b>	<b>ФРЕНСКА ТОРТА БУШЕ ДЕ НОЕЛ</b> оценка <b>9,96/10</b>

На 3-4.11.23г. професионалисти хлебари от цяла България участвахме в „Солунския гастрономичен център-Канакис“ в обучение на тема:  
„дива мая/квас ЛИЕВИТО МАДРЕ

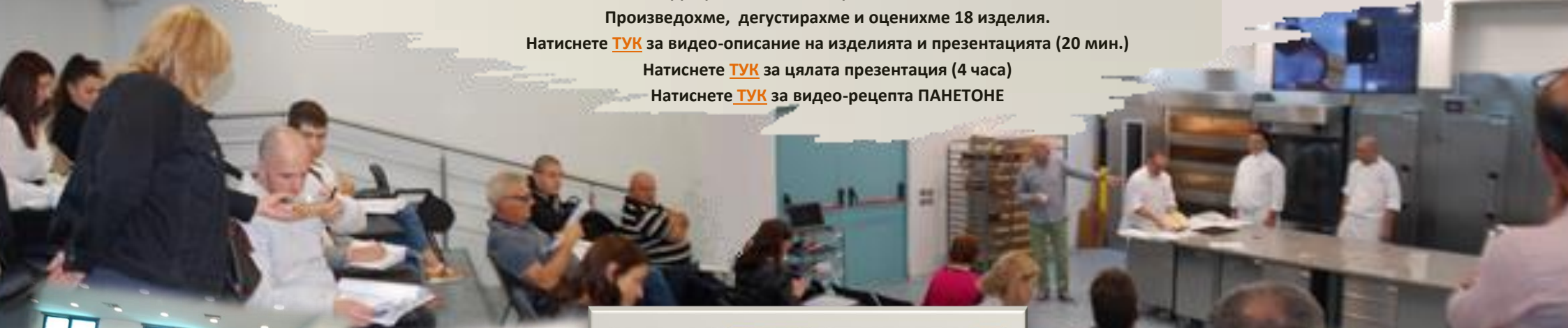
и нови технологии за ТРАДИЦИОННИ и ФУНКЦИОНАЛНИ заквасени хлябове и snackове.“

Произведохме, дегустирахме и оценихме 18 изделия.

Натиснете [ТУК](#) за видео-описание на изделията и презентацията (20 мин.)

Натиснете [ТУК](#) за цялата презентация (4 часа)

Натиснете [ТУК](#) за видео-рецепта ПАНЕТОНЕ



**СЕЛСКИ  
ЗАКВАСЕН  
БЮКЕР ВИНО**  
оценка 9,12/10



**ПЛАНИНСКИ  
ОЛИМП  
БЮКЕР М90**  
оценка 9,46/10



**ПЪЛНОЗЪРНЕСТ  
РЪЖЕНО-ПШЕНИЧЕН  
БЮКЕР традиционал**  
оценка 9,43/10



**ГРАНОФЕРМ  
ЛИЕВИТО  
МАДРЕ**  
оценка 9,99/10



**ПАНЕТОНЕ  
ЛИЕВИТО  
МАДРЕ**  
оценка 10/10



**РУСТИК БАГЕТА  
граноферм-гранстирата  
ЛИЕВИТО МАДРЕ**  
оценка 9,96/10



**ДЕСЕТЗЪРНЕСТ  
ВИТАСОН  
30%**  
оценка 9,98/10



**ШВЕЙЦАРСКИ  
ПАНЕМАГИЯ  
бавна фер-ция**  
оценка 9,97/10



**БАНС  
ГРАНОФЕРМ  
СТИРАТА**  
оценка 9,20/10



**ПРЕБИОТИК  
МНОГОЗЪРНЕСТ**  
оценка 8,97/10



**ФИТНЕС ХЛЯБ  
КРУСТ**  
оценка 9,21/10



**ПИЦА  
ГРАНОФЕРМ  
СТИРАТА**  
оценка 9,87/10



**ПИНСА  
ЛИЕВИТО МАДРЕ  
ГРАНОФЕРМ СТИРАТА**  
оценка 10/10



**ФОКАЧА  
ГРАНОФЕРМ  
СТИРАТА**  
оценка 9,76/10



**КОЛЕДЕН  
СИНАМОН РОЛ**  
оценка 9,98/10



**КОЛЕДЕН  
ЯБЪЛКОВ ПАЙ**  
оценка 9,96/10



**КОЛЕДЕН  
ПОРТОГАЛСКИ  
БОЛО РЕЙ**  
оценка 9,99/10

# СОЛЕНИ и СЛАДКИ ЗАКУСКИ - ВИЕНЕЗУРИ

НЕКА ПОЛЗВАМЕ МАКСИМАЛНО НАШИТЕ ЛАМИНАТОРИ

По ръководство на пейстри шеф Жорж Костиуджук

„Атински гастрономичен център – КАНАКИС“

За да видите цялата презентация, от 19.10.23г., натиснете [ТУК](#)

За да видите откъси от обучението 17-19.10.23г., натиснете [ТУК](#)

За да видите резултатите от дегустацията натиснете [ТУК](#)

За да видите рецепта за ФРЕСКА ПАСТА с брашно „ЛИМНОС“ натиснете [ТУК](#)



ДВУЦВЕТЕН  
КРУАСАН  
оценка **9,99**



МНОГОЛИСТЕН  
ДВУЦВЕТЕН БРИОШ  
оценка **9,99**

КЛАСИЧЕСКИ  
МИЛ ФЕЙГ  
оценка **9,99**



КЛАСИЧЕСКИ  
ПАЛМИЕРИ  
оценка **9,98**



КРУАЦИНИ  
префемент ВИНО  
оценка **8,87**



МНОГОЛИСТНА  
ЦАРЕВИЧНА  
Майзано-аграно  
оценка **9,67**



КУРУ БАНИЦА  
Многозърнеста  
пълнозърнеста  
оценка **9,14**



МАЙАНО КУРУ  
префемент ВИНО  
оценка **9,98**



КРУАСАН  
Крем ФЛУ - плод  
оценка **9,99**



КРУАСАНОВ  
КРУФИН  
оценка **9,99**



ДАТСКО ТЕСТО  
с ФЕРМЕНТЕ  
оценка **9,97**



АМАЕРИКАНСКИ  
КРУАСАН  
КУЙН АМАН  
оценка **9,97**



БАНИЦИ  
СЪС  
СЕЛСКИ КОРИ  
оценка **9,28**



ПАНЕТОНЕ  
ЛИЕВИТО  
МАНДРЕ  
оценка **9,99**

# РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 440 / 20.09.23г.



Професионалисти сладкари и хлебари от цялата страна, се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ на 20.09.23г.

и по ръководство на Б.Владимиров произведохме, представихме и дегустирахме

## ЗИМНИ ШОКОЛАДОВИ АПЛИКАЦИИ С ФРЕНСКИ ШОКОЛАДИ „ШОКОФАЙН“

За да видите цялата презентация, от 20.09.23г., натиснете [ТУК](#)

За да видите резултатите от дегустацията натиснете [ТУК](#)



One step ahead!



АКАДЕМИЯ ЗА ШОКОЛАД  
CHOCOLATE ACADEMY



ТОРТА  
ТРИЛОГИЯ  
**9,99**

Бонбон НУГА  
Оризова ядка  
**9,32**



Бонбон  
ДЖАНДУЯ  
КАФАРЕЛ  
**9,12**



ЕКЛЕР  
АЛМА ЛИБРЕ  
**9,98**



ПРОФИТЕРОЛ  
ШОКОФАЙН  
**9,78**



БИТЕР МУС  
ШОКОФАЙН  
**8,98**



МЛЕЧЕН  
ШОКОЛАДОВ  
МУС  
ШОКОФАЙН  
**9,99**



БЯЛ  
ШОКОЛАДОВ  
МУС  
ШОКОФАЙН  
**9,89**



БУШЕ  
МИНИОН  
ШОКОЛАД  
**9,43**

РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 438 / 30.08.23г.

Производство и представяне на МНОГО МЕКИ ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ

Професионалисти сладкари и хлебари от цялата страна, се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ на 29-30.08.23г.  
и по ръководство на Б.Владимиров и К.Нинов произведохме, представихме и дегустирахме

**БУРГЕРИ и БРИОШ апликации (+многолистен БРИОШ апликации)**

**Alma  
Libre**

За да видите видео-рецепта с МНОГОЛИСТЕН БРИОШ, натиснете [ТУК](#)

За да видите цялата презентация, от 30.08.23г., натиснете [ТУК](#)

За да видите резултатите от дегустацията натиснете [ТУК](#)

**Alma  
Libre**  
КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР



Производство и представяне на БЕЗ ЗАХАР СЛАДКИШИ и БЕЗ ГЛУТЕН ИЗДЕЛИЯ  
 Професионалисти сладкари и хлебари от цялата страна, се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“  
 и по ръководство на Б.Владимиров и К.Нинов и Янис Лиолиос, произведохме, представихме и дегустирахме

## БЕЗ ЗАХАРНИ и БЕЗ ГЛУТЕНОВИ изделия

За да видите анализ на тема БЕЗ ЗАХАРНИ СЛАДКИШИ, натиснете [ТУК](#)

За да видите цялата презентация/дегустация натиснете [ТУК](#)

За да видите резултатите от дегустацията натиснете [ТУК](#)

Под снимките, средни оценки за вкус и визия от дегустацията на 12 присъстващи професионалисти (от 1 до 10)



<p>Кейк с мента БЕЗ ЗАХАР</p> <p>оценка</p> <p><b>9,43</b></p>	<p>Кукис БЕЗ ЗАХАР</p> <p>Оценка</p> <p><b>9,42</b></p>	<p>Бисквити БЕЗ ЗАХАР</p> <p>Оценка</p> <p><b>9,75</b></p>	<p>Торта ГАРАШ БЕЗ ЗАХАР</p> <p>Оценка</p> <p><b>9,97</b></p>	<p>БАКЛАВА БЕЗ ЗАХАР</p> <p>оценка</p> <p><b>9,25</b></p>	<p>Сладолед/кадаиф БЕЗ ЗАХАР</p> <p>Оценка</p> <p><b>9,40</b></p>	<p>Кюнефе БЕЗ ЗАХАР</p> <p>Оценка</p> <p><b>9,12</b></p>	<p>Кейк БЕЗ ГЛУТЕН</p> <p>Оценка</p> <p><b>9,57</b></p>	<p>Многозърнест БЕЗ ГЛУТЕН хляб</p> <p>оценка</p> <p><b>9,98</b></p>	<p>Гризини БЕЗ ГЛУТЕН</p> <p>Оценка</p> <p><b>9,99</b></p>
--	---	--	---	---	---	--	---	--	--



## РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 434 / 31.5.23г.

Производство и представяне на избрани изделия от изложение АРТОЗА-АТИНА 2023г.

Професионалисти сладкари и хлебари от цялата страна, избраха конкретни артикули представени в изложението АРТОЗА-АТИНА 2023г. и по ръководство на Б.Владимиров и К.Нинов ги произведоха на място.

Повече от 30 гости професионалисти дегустираха и оцениха качеството на тези крайни изделия.

За да видите презентацията натиснете [ТУК](#) За да видите резултатите от дегустацията натиснете [ТУК](#)

Под снимките, средни оценки за вкус и визия от дегустацията на 22 присъстващи професионалисти (от 1 до 10)



Червено  
тирамису  
9,23

портокалова  
БЕЗ ЗАХАР  
8,46

Лимоноват  
орта ФИКА  
8,56

Шоколадова  
РЕТРО  
9,77

оригинален  
АНАСОН  
9,29

Сиропиран кеик  
БАБА  
8,61

Палачинков  
ПАНКЕЙК  
9,98

шоколадови  
ТРУФЕЛИ  
9,99

Еклерови  
ПАРИБРЕСТ  
9,56

Кукис без захар  
ДИАВИВА  
9,94

оригинален  
МИЛФИОИЛ  
9,93

оригинален  
ГРИЗИНИ  
9,99



# ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ в ИЗЛОЖЕНИЕТО за ХЛЕБАРИ и СЛАДКАРИ ΑΡΤΟΖΑ в ΑΤΙΝΑ 3-6.3.2023г.

За колеги които не успяха да посетят изложението,  
ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ приготви специална визуална разходка из витрините и щандовете на ΚΑΝΑΚΙΣ и ΚΟΔΑ,  
за да се вдъхновите от прикачените изделия и реализираме заедно Вашите предпочитания:

-За кратко видео от изложението, натиснете [ТУΚ](#).

-Каталог 1: СЛАДΚΑΡСТВО / за да видите всичките изделия, натиснете [ТУΚ](#)

-Каталог 2: ХЛЕΒΑΡСТВО / за да видите всичките изделия, натиснете [ТУΚ](#)

-Каталог 3: СЛАΔΚΙ ΠΕΧΙΒΑ / за да видите всичките изделия, натиснете [ТУΚ](#)

-Каталог 4: ΖΑΚΥΣΚΙ / за да видите всичките изделия, натиснете [ТУΚ](#)

-Каталог 5: СЛАΔΟΛΕΔ/ за да видите всичките изделия, натиснете [ТУΚ](#)

Αко желаете повече информация, презентация или дегустация на изделията представени в ΑΡΤΟΖΑ,  
отбележете в приложените каталози и информирайте търговците на ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ

# Alma Libre



*Ένα βήμα μπροστά!*



РЕПОРТ от ПРЕЗЕНТАЦИЯ № 421-422 / 01.03.2023г. /

## ВЕЛИКДЕНСКИ КОЗУНАЦИ И КОЗУНАЧЕНИ СЛАДКИШИ



За да видите цялата презентация натиснете [ТУК](#).

За да видите снимки и видео-откъси от обучението, натиснете [ТУК](#)

За ВИДЕО-РЕЦЕПТА на класически козунак, натиснете [ТУК](#)

Оценки от дегустаторите за изделията може да видите като натиснете [ТУК](#)

**ПОКАНА за СЕМИНАР-ПРОИЗВОДСТВО на СЛАДОЛЕД ФАБРИ в СОЛУН 28-29.4.23 натиснете [ТУК](#)**

КАТАЛОГ с ГОТОВИ  
ВЕЛИКДЕНСКИ УКРАСИ

НАТИСНЕТЕ [ТУК](#)



**ПО ЗАЯВКА**



ПРЕЗЕНТАЦИЯ РЕПОРТ № 419-420 / 22-23.02.2023г. /

## СЛАДОЛЕДИ ФАБРИ 2023г.

На 22-23.02.23г. се събрахме професионалисти джелатиери в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“.

Дегустирахме и оценихме 16 разновидности сладоледи произведени по различни методи (топъл и студен метод, технология топъл сладолед, сладоледи без машина, парфе, интергратори и др.)

Съгстителите и суровините на ФАБРИ, впечатлиха всичките гости.



Видео с презентацията може да видите като натиснете [ТУК](#).

Оценки от дегустаторите за изделията [ТУК](#)

Видео откъси от обучението и мнението на участниците в обучението  
може да видите като натиснете [ТУК](#).

**ПОКАНА** за СЛАДОЛЕД ФАБРИ в СОЛУН 28-29.4.23 натиснете [ТУК](#)

ПРЕЗЕНТАЦИЯ РЕПОРТ № 416-417 / 07.02.2023г. /



## БЕЗ ЗАХАР сладкиши и БЕЗ ГЛУТЕН изделия

На 07.02.23г. се събрахме професионалисти сладкари в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“.

Произведохме заедно, дегустирахме и оценихме 12 сладкиши без захар и без глутен произведени с много специални висококачествените суровини които АЛМА ЛИБРЕ предлага.

Видео с презентацията може да видите като натиснете [ТУК](#). Оценки от дегустаторите за изделията [ТУК](#)  
Видео откъси от обучението и мнението на участниците в обучението може да видите като натиснете [ТУК](#).



ПОКАНИ ЗА СЛЕДВАЩИТЕ ИНИЦИАТИВИ НА АЛМА ЛИБРЕ:

№ 418-420 ОБУЧЕНИЕ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ / технологии и вкусове СЛАДОЛЕД. За покана натиснете [ТУК](#)

№ 421 ОБУЧЕНИЕ „ВЕЛИКДЕНСКИ СЛАДКИШИ“. За покана натиснете [ТУК](#)

№ 422-423 ОБУЧЕНИЕ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ / КОЗУНАЦИ и КОЗУНАЧЕНИ ИЗДЕЛИЯ. За покана натиснете [ТУК](#)



## “СЪВРЕМЕННИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ”

На 25.1.23г. се събрахме повече от 30 професионалисти хлебари в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“. Дегустирахме и оценихме 18 хлебни изделия и хлеботворения произведени с висококачествените суровини на швейцарската фирма АГРАНО

Видео с презентацията може да видите като натиснете [ТУК](#).  
Оценки от дегустаторите за изделията [ТУК](#)  
Видео откъси от обучението и мнението на участниците в обучението може да видите като натиснете [ТУК](#).



ПОКАНИ ЗА СЛЕДВАЩИТЕ ИНИЦИАТИВИ НА АЛМА ЛИБРЕ:

№ 416-417 ОБУЧЕНИЕ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ „БЕЗ ЗАХАР и БЕЗ ГЛУТЕН изделия“ за покана натиснете [ТУК](#)  
№ 418-419 ОБУЧЕНИЕ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ „СЛЕДОЛЕД и СЛАДОЛЕДЕНИ СЛАДКИ“ за покана натиснете [ТУК](#)



В първата презентация-обучение за 2023г. (№ 412-413) на тема „ИЗДЕЛИЯ ЗА ПРАЗНИЦИ, ЛЮБОВ и ЮБИЛЕЙ“, на 10.01.2023г. се събрахме повече от 40 професионалисти от цялата страна, за да дегустираме и оценим нови предложения от АЛМА ЛИБРЕ, известни и наложени в европейските сладкопекарни - паста де ната, торта ПИЕМОНТ, сладки гризини, трюфели, бeze стикс, изомалт близалки, бисквитени стикс и други. Оформянето на „БУКЕТНИ ИЗКУШЕНИЯ“ декорирани с празничен характер (вместо букет цветя) е новата идея, която оформихме и сглобихме на място с цел вдигане на обороти и задоволяване на празничните нужди на крайните клиенти-потребители.

[Видео-презентация, снимки и откъси от видео-обучението може да видите като натиснете ТУК.](#)





