

РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 461 - 15.05.24г.

Alma
Libre



На 15.05.24г. професионалисти сладкари от цяла България се събрахме за да дегустираме,
коментираме и оценим СЛАДКИШИ БЕЗ ЗАХАР и ВЕГАН

Пейстри Шеф, Ламброс Скуликас представи повече от 20 апликации
включително и няколко рецепти от ВИСШЕ ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО

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

За да видите видео с анализ „КАКВО ЗСЛАДКИ БЕЗ ЗАХАР“ натиснете [ТУК](#)

За рецепти и резултати от дегустацията вижте следващата страница

CODA




vegan



На 16.5.24г, 25 професионалисти сладкари от цялата страна дегустирахме и оценихме 19 артикули от категории ВИСШЕ ФРЕНСКО СЛАДКОРСТВО ,БЕЗ ЗАХАР и ВЕГАН

1		<p><u>ЯГОВОВА ТАРТА, ЛИМОНОВ МУС и ЯГОВОВО КУЛИ</u> Категория ВИСШЕ ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО</p>	<p>СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10</p> <p>9,99</p>
2		<p><u>СУФЛЕ КРЕДИТЕЛА / КАФАРЕЛ-ПИЕМОНТ</u> Категория ВИСШЕ ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО</p>	<p>СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10</p> <p>10</p>
3		<p><u>МАНГО - ДЖАНДУЯ</u> Категория ВИСШЕ ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО</p>	<p>СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10</p> <p>9,98</p>
4		<p><u>ТАРТА ФЛАН</u> Категория ВИСШЕ ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО Многолистно тесто – крем флан</p>	<p>СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10</p> <p>9,89</p>
5		<p><u>ДИАВИВА КУКИС БЕЗ ЗАХАР КОКОС</u> За рецепта, натиснете ТУК</p>	<p>СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10</p> <p>9,74</p>
6		<p><u>ДИАВИВА КЕИК БЕЗ ЗАХАР</u> За рецепта, натиснете ТУК</p>	<p>СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10</p> <p>9,62</p>

7	 	<p>ДИАВИВА КЕИК ШОКОЛАД БЕЗ ЗАХАР За рецепта, натиснете ТУК</p>	<p>СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10</p> <p>9,58</p>
8	 	<p>„БЛЕК ФОРЕСТ“ БЕЗ ЗАХАР ШОКОЛАДОВА ТОРТА с АМАРЕНА БЕЗ ЗАХАР За рецепта, натиснете ТУК</p>	<p>СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10</p> <p>9,52</p>
9	 	<p>„ЧИЙЗ КЕИК“ БЕЗ ЗАХАР Хрупкава основа, крем сирене, АМАРЕНА БЕЗ ЗАХАР За рецепта, натиснете ТУК</p>	<p>СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10</p> <p>9,88</p>
10	 	<p>„ЕКМЕК КАДАИФ“ БЕЗ ЗАХАР СИРОПИРАН КАДАИФ С КРЕМ БЕЗ ЗАХАР За рецепта, натиснете ТУК</p>	<p>СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10</p> <p>9,89</p>
11	 	<p>ДИАВИВА „МОРКОВ КЕИК“ БЕЗ ЗАХАР КРЕМ СИРЕНЕ За рецепта, натиснете ТУК</p>	<p>СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10</p> <p>9,62</p>
12	 	<p>ДИАВИВА „ПОРТОКАЛОВА ПИТА“ БЕЗ ЗАХАР С кори и натурален портокал За рецепта, натиснете ТУК</p>	<p>СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10</p> <p>9,48</p>

12	 	ДИАВИВА „РЕВАНЕ“ БЕЗ ЗАХАР С ГРИЗ, МАСТИХА ХИОС и ЛИМОН За рецепта, натиснете ТУК	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 9,24
14	 	ВЕГАН КЕИК ЯГОДА и ЛИМОН За рецепти, натиснете ТУК	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 9,35
15	 	ВЕГАН КЕИК С КРЕМ и ЯБЪЛКИ За рецепти, натиснете ТУК	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 9,67
16	 	ВЕГАН КУКИС ШОКОЛД За рецепти, натиснете ТУК	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 9,59
17	 	ВЕГАН ТОРТА КАРАМЕЛ За рецепта, натиснете ТУК	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 9,67
18	 	ВЕГАН БАНОФИ Хрупкави бисквити, крем банан, Крема карамел.	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 9,78
19	 	ВЕГАН КРЕМ ЯГОДА За рецепта, натиснете ТУК	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 9,63

РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 459

На 10.04.24г. джелато шеф СИЛВИЯ ГАЕТА (амбасадор на ФАБРИ) и директорът на ФАБРИ ПАТРИК МАРАНИ съвместно с „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ представихме и дегустирахме десетки нови вкусове сладоледи

1. За представяне на произведените сладоледи и средни оценки от присъстващите дегустатори, [НАТИСНЕТЕ ТУК](#)
2. За да видите цялата презентация на 10.04.24г. в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“, [НАТИСНЕТЕ ТУК](#)
3. За да видите специалното интервю на директора на ФАБРИ ПАТРИК МАРАНИ, [НАТИСНЕТЕ ТУК](#)
4. За да видите интервюто на джелато шеф на ФАБРИ СИЛВИЯ ГАЕТА, [НАТИСНЕТЕ ТУК](#)
5. Изберете рецепти и вкусове ФАБРИ с цел представяне у вас, [НАТИСНЕТЕ ТУК](#)

Alma
Libre

Alma
Libre
КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР




CENTER
OF GASTRONOMY
ATHENS - THESSALONIKI


FABBRRI
MASTER CLASS


ΣΤΕΙΟΣ
ΚΑΝΑΚΗΣ
Ένα βήμα μπροστά!

РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 457 - 19-20.03.24г.

На 20.3.24г. група професионалисти се събрахме за да дегустираме, коментираме и оценим
ТРАДИЦИОННИ И СЪВРЕМЕННИ ВЕЛИКДЕНСКИ ИЗДЕЛИЯ
приготвени от български професионалисти в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“

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

От 16 професионалисти оценки, представяме по долу, СРЕДНА ОЦЕНКА за всеки от изделията.

ЧЕСТИТ
ВЕЛИК
ДЕН!



КОЗУНАК
БЕЗ ЗАХАР
оценка 9,62/10

КЛАСИЧЕСКИ
КОЗУНАК
оценка 9,87/10

ПАНЕТОНЕ
ДОЛЧЕ ВИВО
оценка 9,69/10

ПАНЕТОНЕ
ДИВИНА
оценка 9,70/10

КОЛАМБА
ДОЛЧЕ ВИВО
оценка 9,77/10

КОЛАМБА
ДОЛЧЕ ВИВО
оценка 9,59/10

НЕМСКА
ПЛЕТЕНИЦА
оценка 9,60/10

КАНЕЛЕНИ
РУЛЦА
оценка 9,44/10

КОЗУНАК
ГЛАЗУРА/ПЪЛНЕЖ
оценка 9,37/10

ШОКОЛАДОВИ
ФИГУРИ
оценка 9,99/10

DENTI
DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

CODA

**Alma
Libre**
КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР

РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 454 - 23.02.24г.

Мастер-бейкерът Апостолис Димитрусис от фирма CODA,
представи четири нови иноваторски суровини
от италианската мелница МОЛИНО ДЕНТИ
разкривайки много от тайните за производство
на традиционна ИТАЛИАНСКА ПИЦА РОМАНА, ПИНСА
ФОКАЧИА, ПАНЕТОНЕ, КОЛОМБА и СИЦИЛИАНСКИ ХЛЕБНИ ШНАКСОВЕ

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

За средни оценки на изделията от дегустаторите, натиснете [ТУК](#)

За да се запознаете с технологията ИНФИБРА, натиснете [ТУК](#) и [ТУК](#)

За рецепти и информация, обърнете се към АЛМА ЛИБРЕ, натиснете [ТУК](#)



На презентация-дегустация „КВАСЕНИ ХЛЯБОВЕ по различни технологии“
са разви много интересна тема „срок на годност/киселинност/РН на хляба

За да видите видео от презентация и разговор по тема натиснете [ТУК](#)

За да видите рецепти и видеоинформация, натиснете [ТУК](#)



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 цялата презентация от 24.01.24г., натиснете [ТУК](#)

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**

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

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

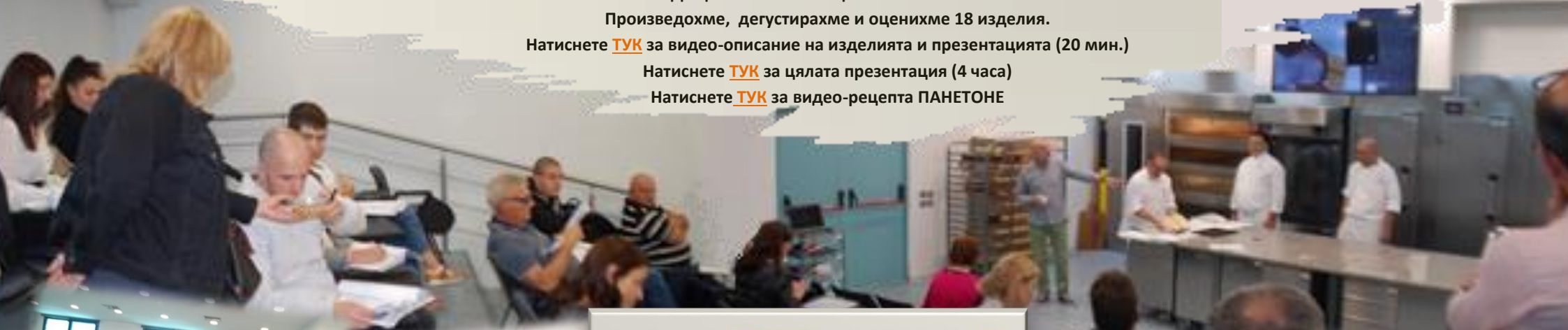
и нови технологии за ТРАДИЦИОННИ и ФУНКЦИОНАЛНИ заквасени хлябове и snackове.“

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



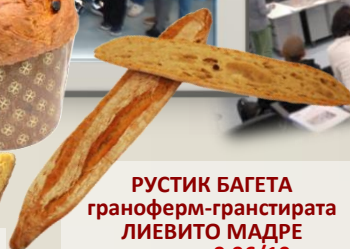
**ПЪЛНОЗЪРНЕСТ
РЪЖЕНО-ПШЕНИЧЕН
БЮКЕР традиционал**
оценка 9,43/10



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

ФАБРИ

1905

РЕПОРТ № 430-431 / СОЛУН 28-29.4.23г.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ

ЗАНАЯТЧИЙСКИ ИТАЛИАНСКИ СЛАДОЛЕД

НОВИ РЕЦЕПТИ ОТ „КОЛЕКЦИЯ ФАБРИ 2023г“

Alma
Libre

На 28 и 29 април 2023г. производители на занаятчийски сладолед-джелатиери от цяла България се събрахме в „Солунския гастрономичен център-КАНАКИС“ и под ръководството на пейстри-шефове Жорж Костиучук и Антонис Газакис произведохме на живо десет разновидности сладолед и сладоледени торти. Дегустирахме и оценихме 29 вида сладолед и сладоледени сладкиши. Натиснете [ТУК](#) за резултати от анкетите. Лекцията на специалиста по маркетинг Макис Калиадасис на тема „съвременни пазарни насоки за сладоледа“

Натиснете [ТУК](#) за аналитичен репорт

АЛМА ЛИБРЕ в ИЗЛОЖЕНИЕТО за ХЛЕБАРИ и СЛАДКАРИ АРТОЗА В АТИНА 3-6.3.2023г.

За колеги които не успяха да посетят изложението,
АЛМА ЛИБРЕ приготви специална визуална разходка из витрините и щандовете на КАНАКИС и КОДА,
за да се вдъхновите от прикачените изделия и реализираме заедно Вашите предпочитания:

Alma Libre

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

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

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

-Каталог 3: СЛАДКИ ПЕЧИВА / за да видите всичките изделия, натиснете [ТУК](#)

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

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

Ако желаете повече информация, презентация или дегустация на изделията представени в АРТОЗА,
отбележете в приложените каталози и информирайте търговците на АЛМА ЛИБРЕ



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.)

Сгъстителите 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](#)



“СЪВРЕМЕНИ 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](#)**

РЕПОРТ № 412-413 / 10.01.2023г. / „ИЗДЕЛИЯ ЗА ПРАЗНИЦИ, ЛЮБОВ и ЮБИЛЕЙ“

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.](#)



