



Alma Libre

Презентация №131-132
„ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД“
на 14 и 28 май 2013г.



**„Производството на СЛАДОЛЕД
е сладкарски занаят!“**

През месец Май в АЛМА ЛИБРЕ
и в работилниците на клиенти на фирмата
се разви една **нова вълна** от нашия занаят
Производство на :

ЗАНАЯЧИЙСКИ СЛАДОЛЕД АЙСКРИМ ФАБРИ

Сладкарите-презентатори,
Димитрис Димопулос и Бойко Владимирова,
представиха технологията на ФАБРИ

за производство на
ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД и СЕМИФРЕДО
без нужда от сладоледена машина
и представиха нови видове

летни десерти с **ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД :**

- „МЮСЛИ БАР с топъл сладолед ЙОГУРТ и бял шоколад“
- „ЕКМЕК КАДАИФ с топъл сладолед КАЙМАК и вариетато“
- „БРАУНИС с топъл сладолед ШОКОЛАД залят с млечен шоколад“
- „ЧЕРВЕН ВЕЛУР с топъл сладолед БИШКОТИ и пандишпан вкус малина“
- „ПРОФИТЕРОЛИ с топъл сладолед ВАНИЛИЯ и мек шоколад“
- „СЛАДОЛЕДЕНА ТОРТА : ГРАНД ЧИОКО ДРИМ“.

**Новите пластмасови чаши, впечатлиха клиентите на АЛМА ЛИБРЕ!
УСПЕХ!**

