

6/13

Coffee Pause
Magazine

разпространява
се с абонамент

Кафе пауза...

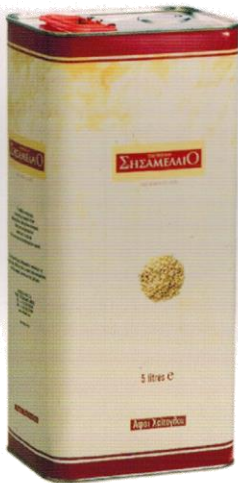
с актуалните новини в сладкарството, хлебарството и мелничарството

Alma
Libre

АЛМА ЛИБРЕ, отваря главата СУСАМ
представяйки на българските професионалисти
ХЛЕБАРИ – СЛАДКАРИ - ГОТВАЧИ
най качествените сортове СУСАМ
и пълна гама на продукти произлизащи от СУСАМ,
от световния лидер на бранша, HAITOGLOU BROS S.A.



Сусам натурален 100% белен и небелен. Сусамено брашно.
Сусамено олио. Тахан. Растителен сусамен крем. Халва.



HAITOGLOU BROS S.A.

SINCE 1924

PACKAGED FOODS



Със сусама и сусамените суровини на HAITOGLOU BROS S.A.
„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ разработва идеи
и рецепти за хлебарство и сладкарство по проекта
„СУСАМ ОТВОРИ“



АЛМА ЛИБРЕ ЕООД
тел. 02/9379999, 9379952, almalibre@mail.bg
www.almalibre-prof.com
гр. София 1346, кв. Волюяк, ул. Зорница 99

Alma
Libre
КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР



„СУСАМ ОТВОРИ“ беше пожелание и то ... се отвори!

СЛАДКАРСТВО



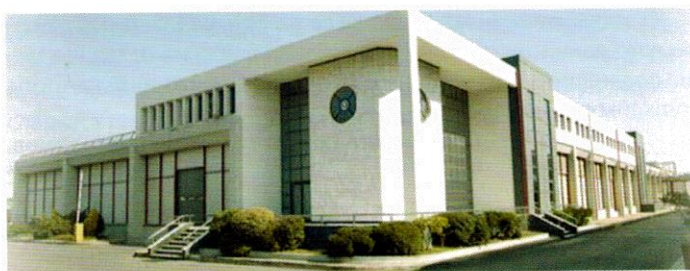
Сусамените семена и сусамените продукти са изключително вкусна и ароматна храна, много здравословна и богата на витамини, които бързо навлизат в съвременното хлебарство, сладкарство и готварство. Специално в кулинарията сусамът има хилядолетна история, почти колкото и хляба. През последните двадесет години глобализацията разкри качествата на сусам в международен мащаб. От обикновена поръска върху хляба и кифличките той се превърна в гурме суровина. Тази тенденция се засилва още повече след като научно се доказват здравословните свойства на сусам - много силен антиоксидант, действа динамично срещу всеки вид рак, има антихипертензивна и антитромботична активност.

Повече от 50% от състава на сусам е масло с 45% мононаситени, 40% полиненаситени и само 15% наситени мазнини. Лошите транс-мазнини са нулеви, а киселинността е между 0,1-0,5%. Това са точните показатели, които „изграждат“ здравословния състав на сусам. Качествата на сусаменото олио могат да се сравняват само с качествата зехтин „екстра върджин“.



SINCE 1924

PACKAGED FOODS



Гръцката фирма „HAITOGLOU BROS“ S.A. се премества от Мала Азия в Гърция през 1924 г. и от тогава продължава традицията в разработването на сусам в многобройни съвременни варианти и с най-модерни технологии. Създава непрекъснато нови продукти, основани върху сусам, разкрива неговите неповторими възможности, спазвайки едновременно всичките правила на традицията, които характерът на сусам налага.

Фирмата „HAITOGLOU BROS“ S.A. е световен лидер в разработването на нови продукти за професионалисти и домакини - сусамено брашно, сусамен крем, сусамен крем с мед, портокал или шоколад, вафлени пури пълни със сусамен крем, сусамени десерти, таханови бонбони и многобройни други иновации, които се разпространяват в цял свят.

„АЛМА ЛИБРЕ“ има желанието и амбицията всички тези нови продукти да достигнат до българските професионалисти и българските домакини.



CONFECTIONARY

„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ ... отваря сусама



„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ разкрива безкрайните възможности на сусама и сусамени продукти ХАЙТОГЛУ като разработва постоянно нови рецепти за сладкарство и хлебарство към проекта „СУСАМ ОТВОРИ“.

- Таханът ХАЙТОГЛУ е 100% смлян изпечен бели сусам без никакви чужди съставки, много добре хомогенизиран. Натуралните сусамени мазнини заемат повече от половината от състава на тахана. Този факт дава изключителни възможности при употребата му в баницарството, сладкарството и хлебарството.

АЛМА ЛИБРЕ разкрива тези тайни, предлагайки разработки с тахан: таханови баници, таханови хлябове, таханови бисквити и много други.

- Растителният сусамен крем ХАЙТОГЛУ е много добре хомогенизиран натурален тахан (46%) със захарен сироп. Този продукт освобождава изцяло ръцете на сладкарите, създавайки безкрайни възможности за сладкарски приложения с изненадващо стабилни резултати и изключителни вкусови качества.



Целият екип на АЛМА ЛИБРЕ, под насоките на техническия състав на



разработи и представи сусамени торти, мусове, сладки и шоколадови бонбони на първите презентации на 20 и 27 август.



- В сусамени торти, портокал, шоколад и карамел, сусаменият крем ХАЙТОГЛУ, хомогенизиран с френската млечна сметана ЕЛЕВИР и растителната сметана ХОПЛА, посредством фината желираща структура на фонд роял, оформя невероятен крем-пълнеж баваруаз, изключително вкусен, лек и стабилен.

- Сусаменият крем ХАЙТОГЛУ, разработен с топло неутрално желе САПФИР-БАКБЕЛ и вода се превръща в стабилна, вкусна и плътна сусамена заливка. Етажи-пълнежи от портокалов, яго-

дов, шоколадов баваруаз или етаж от ПАСТЕЛЕРО (карамелизирано кондензирано мляко) в комбинация със сусамения пълнеж-баваруаз, създават ефирни вкусови нюанси.

- Натуралният суров сусам ХАЙТОГЛУ, изпечен с ФЛОРЕНТА се превръща в много вкусни флорентини-декорации.

- Пухкавият лек сусамен мус в чаша, както и шоколадовите бонбони с пълнеж от сусамен крем ХАЙТОГЛУ са разработки с дълготрайна перспектива по българските витрини.

**За повече информация се обърнете към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ :
тел. 0878 690 025, 0878 984 887, 0878 515 026**