

## 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

Лимонватт  
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



**FABRI**  
1905

РЕПОРТ № 430-431 / СОЛУН 28-29.4.23г.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ

ЗАНАЯТЧИЙСКИ ИТАЛИАНСКИ СЛАДОЛЕД  
НОВИ РЕЦЕПТИ ОТ „КОЛЕКЦИЯ ФАБРИ 2023г“

Alma  
Libre



‘Eva βίμα μπροστά!'



На 28 и 29 април 2023г. производители на занаятчийски сладолед-желатиери 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 Макс Калиадасис на тема „съвременни пазарни насоки за сладоледа“

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](#)**



## 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](#)



## “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.](#)**



