

В МЕЛНИЦА ХАЛКИДИКИ – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Ето няколко от новите хлябове, които ще представим в МИЛИ ХАЛКИДИКИС в ПЕТЪК 10.2.2017 и СЪБОТА 11.2.2017

ХЛЯБ „АРИСТОН“ – отличен.

Старото се среща с новото. Жълтото брашно ЛИМНОС от твърда пшеница се среща с стволони зърнени култури и по специална технология на ферментация се осигуряват неповторими аромати с мека и влажна вътрешност. Високата абсорбация на вода (85%) осигурява голяма рентабилност и много голяма трайност.



ХЛЯБ „KRUSTINGER“ – ценен .

Бавната ферментация на жълтото брашно ЛИМНОС от твърда пшеница в комбинация със стволони зърнени култури осигуряват един ЦЕНЕН, здравословен хляб за ежедневната маса на съвременния българин. Високата абсорбация на вода (80%) осигурява голяма рентабилност и много голяма трайност.



ХЛЯБ „СЕЛСКИ РЪЖЕНОПШЕНИЧЕН“.

Селски хляб със зехтин както едно време по гръцките острови .



ХЛЯБ „ТАРИНО“ – покорен .

Хлябът на средиземноморско хранене, основан на ечемичното брашно, брашното на древната Гърция. Богат на б-гликани, фибри и всички витамини и качества на пълнозърнестите брашна. Много вкусен хляб със специални свойства.



ХЛЯБ „МЮНХЕН“.

„Пукнат“ пълнозърнест хляб с пълнозърнести брашна от твърда пшеница от каменната мелница на МИЛИ ХАЛКИДИКИС.



ХЛЯБ „МАКЕДОНСКИ“.

„Пукнат“ пълнозърнест хляб с пълнозърнести брашна от твърда пшеница от каменната мелница на МИЛИ ХАЛКИДИКИС.



ХЛЯБ „ЗЛАТЕН ЦАРЕВИЧЕН“.

Много специален царевичен хляб със зехтин и царевично брашно от МИЛИ ХАЛКИДИКИС. Изключителен аромат, вкус и пухкавост.



ХЛЯБ „ЗЛАТЕН СЕЛСКИ – от твърда пшеница“.

Серия селски-златни високо протеинови хлябове от твърда-златна пшеница. Аромат, вкус, здрава структура



За повече информация следи ПОКАНА и условия

**Alma
Libre**

ΠΟΚΑΝΑ № 244

ΠΕΤΥΚ 10.2.2017 и СЪБОТА 11.2.2017

В МЕЛНИЦА ХАЛКИДИКИ – МИЛИ ХАЛКИДИКИС



a flour you can trust

Тема : „Едно от най-древните брашна, **ПЪЛНОЗЪРНЕТОТО ЕЧЕМИЧНО брашно** на МИЛИ ХАЛКИДИКИС, среща **ПЪЛНОЗЪРНЕТОТО БРАШНО КАРВЕЛИ** от **ТВЪРДА ПШЕНИЦА** и брашното **ЛИМНОС**, за да създадем съвременни, вкусни изделия основани на традицията.”



В гостоприемната мелница



МИЛИ ХАЛКИДИКИС
*ще видим как се произвеждат брашната
доказвайки причините
за високото и стабилното качество,
а в презентационната зала-работилница
с гръцките технолози хлебари
Костас Папавасилиу и Михалис Гиануцос
ще произведем хлябове, хлеботворения
и сладкиши с повече от 40 вида различни брашна.
Възможностите на брашната от МИЛИ ХАЛКИДИКИС
освобождават фантазията, отварят нови перспективи
на търсещите професионалисти!*

Участието струва 300 лв. за всеки човек и включва

- Транспорт до Халкидики и обратно, вътрешен транспорт.
- Нощувки - стая за двама. (За единична стая плюс 60 лв.)
- Вечеря.
- Диск с обработени рецепти на български език, представяне на себестойности и филми-рецепти .
- Дегустация и мостри на готови изделия.
- Каталог с информационни и рецептури.

Местата са ограничени и ще се запази редът на резервиране на места чрез търговците на АЛМА ЛИБРЕ.

Телефони за резервация : Нина Симеонова 0878690025 , Кирил Станков 0878444715, Кристиан Нинов 0878257904 и към познатите Ви телефони на търговците и представителите на АЛМА ЛИБРЕ.

www.almalibre-prof.com - www.facebook.com/almalibre.prof

Технолозите и хлебарите на «МИЛИ ХАЛКИДИКИС» ще се постараят да включат в програмата на презентацията няколко допълнителни продукта по желание на гостите.

