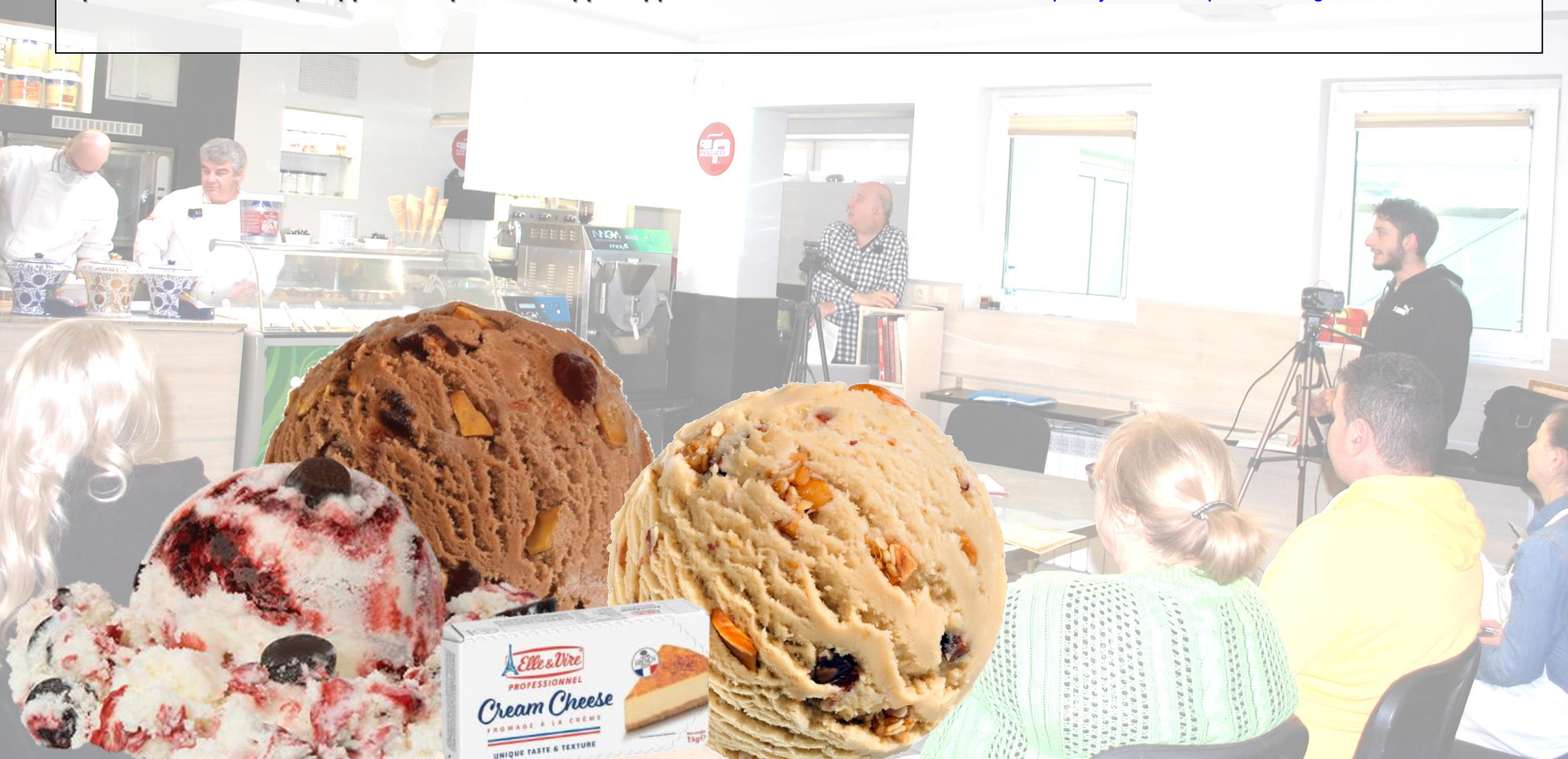


На 4.5.22г. сладкари от цялата страна се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и произведохме на място повече от 15 вида занаятчийски сладолед с различна структура масленост и сладост.

„СЛАДОЛЕД КРЕМ КАТАЛАНА С КАНЕЛА“, „СЛАДОЛЕД КРЕМ СИРЕНЕ АМАРЕНА“, „СЛАДОЛЕД НОНА-БИТЕР“, „СЛАДОЛЕД ПАРФЕ“, „ПЛОДОВИ СЛАДОЛЕДИ ЛЕОНС-БЛАНС“, „СЛАДОЛЕДИ БЕЗ ЗАХАР и БЕЗ ЛАКТОЗА“ и много други „сладолед НОНА РАЧЕЛЕ-ГАЛАКТОБУРЕКО със сиропирани кори“, „ВЕГАН СЛАДОЛЕД - Porridge vegan“

ЦЯЛАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ МОЖЕ ДА ВИДИТЕ КАТО НАТИСНЕТЕ ТУК

https://youtu.be/xqnB_4H2FDg





ФАБРИ
1905

На 5.4.22г. сладкари от цялата страна се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и произведохме на място повече от 15 вида занаятчийски сладолед с различна структура масленост и сладост.

СТРУКТУРАТА „ПАРФЕ-ФАБРИ“ впечатли гостите който дегустираха на 6.4.22г. със средна оценка 9,96.

Вкусове с най високи оценки получиха:

„кремов сладолед С ФРЕНСКИ КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР“, „кремов сладолед ДОМДУРМА С КАДАЙФ и ШАМ ФЪСТЪК“,

„сладолед НОНА РАЧЕЛЕ-ГАЛАКТОБУРЕКО със сиропирани кори“, „ВЕГАН СЛАДОЛЕД - Porridge vegan“

ЦЯЛАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ МОЖЕ ДА ВИДИТЕ КАТО НАТИСНЕТЕ ТУК

<https://www.youtube.com/watch?v=N2tmQW1u1-A>

На 15.03.22г. повече от двадесет професионалисти сладкари и пекари от цялата страна се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и с много специални първични суровини и специализирани много силни брашна представихме и произведохме „традиционни козунаци и козунаци с заливки“, „италианска Великденска КОЛОМБА“ „немска канелена плетеница“ и „кейк РИЧКРЕМ-ШОРТФАТ“

Натиснете върху следващия линк за да видите видеозапис от цялата презентация-дегустация която организирахме същия ден веднага след обучението:

<https://youtu.be/hTuAljOwWU4>

За рецепти и повече информация, обърнете се към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ 0878 444715, 0878 690025, 0878710797, 0878104998, 0878338249, 0878 257904



НЕОБХОДИМИ СУРОВИНИ

- 330118 Супер Елефан- силно брашно
- 330102 Брашно Фарина зеро
- 184005 Ферменте- масло
- 192952 Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ
- 180739 панетоне КОМПЛИТ
- 184002 Масло Бауралия 82%
- 182304 Ром 54° ЛУКСАРДО
- 270102 Йогофаин - Jogofine 50 KOMPLET
- 180720 Ричкрем кейк – ИАС
- 180207 Шорт фат

НОВИ ПРОДУКТИ

- 181408 Фъстъчено масло на термоустойчиви капки
- 182411 термоустойчиво масло НА ПЕРЛИ
- 192952 ДЕЛИПЕЙСТ НА РАЧЕЛЕ
- ЗА ЦЕЛИЯ ПРОДУКТ НА РАЧЕЛЕ, натиснете в/у



<https://www.alma-libre.com/>

РЕПОРТ № 384/9-10.03.22, 15:30-17:30ч.

НОВО ПОКОЛЕНИЕ ЗАКУСКИ – НОВИ СТРУКТУРИ

НОВИ КРЕМ-ПЪЛНЕЖИ за БАНИЦИ, ЗАКУСКИ и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ с иновационната крем-основа „ТИРОГАЛО“, гръцките сирена ГРАВИЕРА, ФЕТА, МАНУРИ и др.

представи АЛМА ЛИБРЕ съвместно с дъщерната си фирма „АРИСТЕОС“ (нова дивизия на АЛМА ЛИБРЕ, специализирана за сирена)



https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_9515b729b5d0470fb22da153904229a8.pdf

<https://youtu.be/Jpgez9JH2Ps>

<https://youtu.be/EKM5WhtCs1o>

ТУК карта-рецепти за технологията „КРЕМ-ПЪЛНЕЖИ ЗА ЗАКУСКИ“
натиснете върху този линк

ТУК, кратко видео-представяне за новите „ГРАВИЕРИ КРИТ“, „ФЕТА“ и други сирена
натиснете върху този линк

ТУК, видео презентация №384 ЗАКУСКИ СЪС СИРЕНА „АРИСТЕОС“
натиснете върху този линк



ГЕВРЕК
КРЕМ ГРАВИЕРИ
КРИТ

ГРИЗИНИ
С ГРАВИЕРИ КРИТ

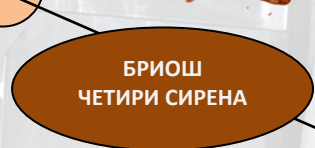
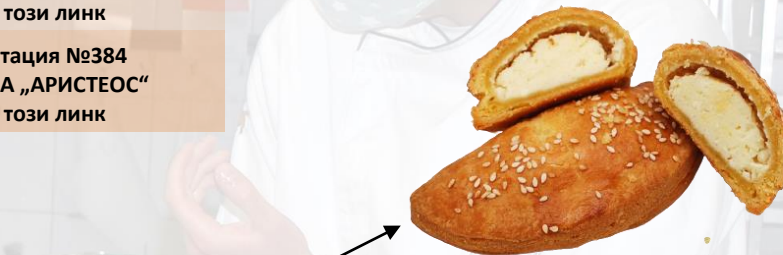
КРОАСАН
С КРЕМ МАНУРИ

НОВО!

ОСНОВА ЗА КРЕМ-СИРЕНЕ
код 480201 ОВЧЕ „ТИРОГАЛОС“
+
код 183602 КРЕМ БЕШАМЕЛ
+

НОВО!
ВЪРХАН ЗАКУСКИ
ИНОВАЦИЯ
ЗАКУСКИ ВКУС

100% VEGAN



КУРУ
КРЕМ ФЕТА



КРИЦ РОЛС
ТИРОГАЛО



БРИОШ
ЧЕТИРИ СИРЕНА



**SUGAR
FREE**

**Alma
Libre**

КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР

**VALUE
FOR MONEY**

РЕПОРТ № 384/23.02.22. 15:30-17:30ч.

Изключителен интерес от десетки сладкари от цялата страна към
СЛАДКИ БЕЗ ЗАХАР представи АЛМА ЛИБРЕ
за диабетици, потребители които желаят да свалят килограми и не само.

Много специални суровини БЕЗ ЗАХАР:

„ДИАВИВА крем и пандишпан“, „НЕВИЯ сгъстител със стевия“,
„КРЕМ СИРЕНЕ на ЕЛЕВИР“, „ЛЕШНИКОВ КРЕМ без захар“ и др.

са героите-суровини за изделия с изключителен ВКУС и СТАБИЛНОСТ
Средните оценки (от 1до10) за крайните изделия които дегустирахме,
ТОРТИ, КЕЙКОВЕ, ТАРТИ, БАРС и БИСКВИТИ бяха над 9,92единици

Натиснете ТУК за да видите цялата презентация

<https://youtu.be/fNao1QorLml>

**SUGAR
FREE**



**ЧИЗКЕЙК ТОРТА
БЕЗ ЗАХАР**
с крем сирене
на ЕЛЕВИР



**ШОКОЛАДОВА ТОРТА
БЕЗ ЗАХАР**
с ЛЕШНИКОВ КРЕМ
АРТЕГУРМЕ



КЕЙКОВЕ БЕЗ ЗАХАР
ванилов, паприка,
краставици и др.
с ДИАВИВА БРАШНО



**БАРС и КУКИС
БЕЗ ЗАХАР**
с ДИАВИВА БРАШНО



**СЛАДОЛЕДИ
БЕЗ ЗАХАР**
със сгъстител
НЕВИЯ (със стевия)
на ФАБРИ



РЕПОРТ № 381/12.01.22, 16:00-17:30ч.



Първата презентация/дегустация на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ отвори и представи идеи, суровини и крайни изделия за ДЕНЯ НА ВЛЮВЕНИТЕ

ВИЖТЕ КАТАЛОГА – „артикули за влюбени“ / натиснете върху линка:

https://www.almalibrecenter.com/files/ugd/f1e4f7_66b117e51ce24146ad6c8fa95754c44e.pdf

ГОСТИТЕ, ДЕГУСТИРАХА И ОЦЕНИХА ПОВЕЧЕ ОТ 15 РАЗЛЧНИ ПРОДУКТИ ЗА ВЛЮБЕНИ

кейкове сърце, торти топъл сладолед „ягода“, кукис айсинг за влюбени, диетичен хляб с кранбериз, френски макарон, торта кестен, палмиери за влюбени, хляб „ЕНЕРДЖИ“ за влюбени, палмиери сърца, червен бриош и др.

ФРЕНСКИЯ МАКАРОН С КЕСТЕН И ТОРТА КЕСТЕН ПОЛУЧИХА СРЕДНА ОЦЕНКА 9,98 (оценка от дегустатори от 1 до 10)



вижте цялата презентация ТУК

<https://www.youtube.com/watch?v=DTUJ2cbgJ8o>

вижте цялата презентация ТУК



