

да замирише
на топъл
пресен
хляб



ПО ПЪТЯ НА ТРАДИЦИЯТА

Топли, пресни, здравословни хлябове от висококачествени брашна, с натурални закваски и оригинални аромати и цветове, приготвени с гарантирани КОМПЛИТ суровини от ново поколение, по традиционни методи и технологии.

Вашите знания и професионализъм съчетани с опита и практиката на нашите технолози, ще покриват напълно и непрекъснато изискванията на съвременните български потребители.



„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“
и „Атинския гастрономичен център“
на СТЕЛИОС ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ
разработваме и предлагаме.



Ένα βήμα μπροστά!



ATHENS - THESSALONIKI





Чиабата 8 12 Вуга (ког 210313 ЧИАБАТА 5)



Пълнозърнест (ког 210310 ХОЛГРАЙН)



Планински/тъмна чиабата (ког 210308 ВИУЗЕРБЛОТ)



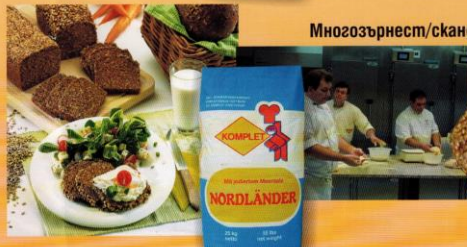
Многозърнест (ког 210312 КРАФТБРЕД)



Многозърнест/цялата природа (ког 210305 МНОГОЗЪРНЕСТ 35)



Царевичен (ког 210307 ПОНОМАЙЗ)



Многозърнест/скандинавски (ког 210317 НОРДЛАНДЕР)



Планински - кисело мляко (ког 210316 ААМКРУСТЕ)



ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ДИНГЕЛ

(ког 210335)
Пълнозърнесто
100% дингел брашно,
с ДИНГЕЛ натурална закваска
и ябълкови фибри.



ХЛЯБ - СЕЛЕН

(ког 210309 СЕЛЕНО ВИТАЛ)
Здравословен хляб
от специално селен-брашно.
(Пшеница отрасла в плантации
природно богати на селен).



- С ПАНДОРО (ког 210313), безкрайна гама от закуски, хлеботорения и snacks за обяд.
- С САЛЕ ГУРМЕ (ког 180725), изключителна гама от солени мъфини, кейкове и балкански пити.
- С ПАТЕ СУКРИ (ког 180711), хрупкави гребни сладки, бисквитки, тарти и пр.
- С БРИОШ КОМПЛИТ (ког 270101), неповторими солени и сладки закуски и snacks.
- С ЙОГОФАЙН (ког 270102), нова иноваторска гама от плетеници и маяни закуски.
- С ГУРМЕ КАЗЕКУХЕН (ког 180726), бързо и много Вкусно производство на оригинално КЕЗЕ.
- С ЙЕСТДОНЪТС (ког 180717), бързо, Вкусно и стабилно производство на ДОНЪТИ.

Техническия състав на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“, технолозите на „Атинския и Солунския гастрономичен център“ и специалистите на КОМПЛИТ, заедно с Вас съобразяваме възможностите и динамиката на продуктите КОМПЛИТ в рамките и нуждите Ви, с цел задоволяване на съвременните български потребители. Технологиите на „бавна ферментация“, „пастъризация“, „префермент“, и др. осигуряват върховно качество, гъвкаво, бързо и изгодно производство!



АЛМА ЛИБРЕ ЕООД
гр. София 1346, кв. Воляк, ул. Зорница 99
тел. 02/9379999, 9379952, факс: 02/9379998
e-mail: almalibre@mail.bg, www.almalibre-prof.com



Alma Libre



Заедно проектираме Вашия успех!

ТЕЧНИ НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ БЮКЕР

АЛМА ЛИБРЕ Ви предлага още едно конкурентноспособно предимство за хлебопроизводство:

Натуралните течни закваски **БЮКЕР ЛИКУИД 2** (пшеничен, пшеничен зародиш и ръж) и **БЮКЕР БАРЛЕЙ** (ечемик). Натурални закваски специално приготвени за традиционни и селски хлябове, осигуряващи бързо производство и винаги стабилни резултати. Придават на хляба изключително фин аромат и вкус, възхитителна визия, хрупкава кора и вътрешност със заквасена текстура, както и по-продължителен срок на годност. Фирмата БЮКЕР, с повече от 100 години опит в производството на натурални закваски, връща традиционния селски хляб във всекидневието на българските потребители. **Невероятно е да се развиваш вдъхновен от традицията!**



Ева βήμα μπροστά!



BÖCKER
The experts in sourdough





Заедно създаваме най-успешните рецепти за хляб.

Винаги - до хлебарите, продуктите на немската фирма КОМПЛИТ са цялостно решение за производство на неповторими оригинални хлябове и хлебни изделия.

Изчерпателна гама от върховно качество съобразена с вкусовите нюанси,

Ви предлагат нашите технолози и презентатори.

Творим заедно крайни продукти, които ще вдигнат вашите продажби.



Ένα βήμα μπροστά!

Alma Libre

ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ ΕΟΟД

гр. София 1346, кв. Волюяк, ул. Зорница 99
тел. 02/9379999, 9379952, факс: 02/9379998, 9346726
e-mail: almalibre@mail.bg, www.almalibre-prof.com