

Alma Libre



Eva βήμα μπροστά!



Информация за презентация № 246, 10.3.2017г.

Десетки сладкари и хлебари от цялата страна се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център”

на 10.3.2016г., за да дегустираме повече от 40 вида нови иноваторски

БИСКВИТКИ, КУРАБИЙКИ, КУКИС, БАРС и МАКАРОНС

Различни бисквитени СТРУКТУРИ и КОНСИСТЕНЦИИ,

различна ХРУПКАВОСТ, ВКУСОВЕ и ВИЗИЯ, осигуряват иноваторска гама

с много високо качество и голяма трайност, условие за стабилно вдигане на оборотите.

Бисквитки без качествено масло, маргарин, брашно и подходящи технологии обикновени се превръщат в обикновени сладки сухарки без характер и без маркетингови възможности.

нът на Бретани в Франция разполага с климатични условия, осигуряващи затвореното производство

на френската фирма БАУРАЛИЯ да ни предостави едни от най-качествените масла

в Европа, маслата БАУРАЛИЯ и ФЕРМЕНТЕ.

Датската фирма ДРАГСБЕРК ни осигурява изключително качество, тройно рафиниран маргарин

СУПЕР РОР, който се разтопява в устата и се възприема изцяло от организма без остатъчни

вкусове и тежки аромати. Брашната от МИЛИ ХАЛКИДИКИС с различна кокометрия, различен

произход и възможности, осигуряват различни структури и хрупкавост.

Обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ! (следва част от представената гама)



<p>ЛИВАНСКИ БИСКВИТИ</p>	<p>Много фино жълто брашно „ЛИМНОС“ от твърда пшеница, се среща с фина пудра захар ШУГАРТ с еднаква кокометрия като на брашното ЛИМНОС. Маслата БАУРАЛИЯ и ФЕРМЕНТЕ осигуряват много богати натурални аромати. Бисквитката е много хрупкава, но бързо се разтопява в устата и става много фин крем. По рецепта на Жозев Азам.</p>	
<p>СУСАМЕНИ БИСКВИТКИ</p>	<p>Брашно „СТАРЕНИО“ от твърда пшеница със средна кокометрия осигурява особена хрупкавост докато само 5-6% сусамено обезмаслено брашно осигурява ефирен вкус и аромат. Маслата БАУРАЛИЯ и ФЕРМЕНТЕ осигуряват много богати натурални аромати. В тестото се добавя сусамен крем ХАИТОГЛУ който не отпуска мазнините си. Иноваторски и различни сусамени бисквитки.</p>	
<p>БИСКВИТИ МОКА</p>	<p>Качеството на нетемперирания шоколад ГРИФТ се среща със сухо използвано кафе ПАСКУЧИ и масло ФЕРМЕНТЕ. Кафето ПАСКУЧИ съчетано с шоколада ГРИФТ осигурява натурален вкус мока докато маслото ФЕРМЕНТЕ създава много богати аромати.</p>	
<p>„ГРИБА“ ФРЕНСКИ КОКОСОВИ БИСКВИТКИ ОТ СЕМОЛИНА</p>	<p>Пълномаслен кокос се среща с много фино жълто брашно „ЛИМНОС“, мармалад кайсия и масло ферменте в едно тесто. Начина на печенето осигурява много добра визия. За любителите на кокос!</p>	
<p>СУСАМЕНИ ШОКОЛАДОВИ БИСКВИТКИ „ГРИБА“</p>	<p>Бадемовото брашно, се среща със сусама „ХАИТОГЛУ“ и какао ЧИОКОВИК. Пече се по специален начин.</p>	
<p>АРОМАТНИ БИСКВИТКИ ЧИА</p>	<p>Немската фирма КОМПЛИТ, осигурява смес от брашна със семена ЧИА които създават изключителна хрупкавост, много добър вкус, здраве и сила в организма. Маргарините СУПЕР РОР на датската фирма ДРАГСБЕРГ придават отлична структура, голяма трайност и приятен аромат.</p>	
<p>БИСКВИТИ ЧИЙЗ КЕЙК Cheesecake biscuit</p>	<p>В какаово бисквитено тесто (какао селекшън ЧИОКОВИК) с масло БАУРАЛИЯ, включваме обработено по специална рецепта КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР. Комбинацията КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР и какаова бисквитка от масло БАУРАЛИЯ Ще бъде много приятна изненада за вашите клиенти!</p>	

<p>ТАРТАРУЦИНИ ОРИГИНАЛНИ ИТАЛИАННСКИ</p>	<p>Много хрупкави бисквитки от ФАРЗИПАН (бадемови и кайсиеви ядки) с хрупкаво брашно ПАТЕ СУКРИ и масло краве БАУРАЛИЯ .</p>	
<p>СКАРИДИ</p>	<p>Бадемова паста от средиземноморски белени бадеми изпечени на фурна с белтъци и захар по гръцка технология.Гръцките СКАРИДИ са плътни и леко меки отвътре, с хрупкава кора, много силен концентриран естествен аромат на бадем. Филираните бадеми, покриват и засилват вкуса и създават хрупкава структура.</p>	
<p>ХАПКИ ОДЕНС ФАРЗИПАНКИ</p>	<p>Много хрупкави бисквитки от ФАРЗИПАН (бадемови и кайсиеви ядки с мед).</p>	
<p>АМАРЕТИ ОРИГИНАЛНИ ИТАЛИАННСКИ (италиански макарон)</p>	<p>Много хрупкави бисквитки от ФАРЗИПАН (бадемови и кайсиеви ядки) какао на прах ЧОКОВИК, белтъци и АМАРЕТО ЛУКСАРДО 50о.</p>	
<p>ГРЪЦКИ МАКАРОН</p>	<p>Традиционен гръцки сладкиш. Бадемова паста от средиземноморски белени бадеми изпечени на фурна с белтъци и захар по гръцка технология. Два гръцки макарон се залепват със специални кремове. Гръцките макарон са плътни и леко меки отвътре, с хрупкава кора, много силен концентриран естествен аромат на бадем.</p>	
<p>ФРЕНСКИ МАКАРОН</p>	<p>Националния сладкиш на Франция. Средиземноморски бадеми на прах с белтъци се пекът на фурна по френска технология. Два френски макарон се залепват със специални кремове. Френските макарон са кухи отвътре, хрупкави, със силен концентриран естествен аромат на бадем.</p>	
<p>ГРЪЦКИ КУРАБИЙКИ</p>	<p>Известните гръцки курабии ! Ефирна хрупкавост, благодарение на силното брашно ЕЛЕФАНТ на МИЛИ ХАЛКИДИКИС, захарта на ШУГАРТ и технологията на месенето. Маслото ФЕРМЕНТЕ и БАУРАЛИЯ са задължителни, а за постни се използва СУПЕР ФАТ. Бадемите придават особена хрупкавост и вкус.</p>	

<p>ФЛОРЕНТИНИ</p>	<p>Филирани бадеми изпечени с карамел по немска технология. Флоренти. (може да присъстват освен ядките, семена или фибри) (може цялата или половината от флорентина да е потопена в белгийски шоколад)</p>	
<p>ХРУПКАВИ ФЛОРЕНТИНИ С ШОКОЛАД</p>	<p>Филирани бадеми изпечени с карамел по немска технология. Флоренти. Заляти с натурален шоколад.</p>	
<p>САМПЛЕ ПАТЕ СУКРИ</p>	<p>Вкусни хрупкави малки бисквитки, по френска рецепта. Овкусени с делипейст ФАБРИ, бисквитките получават невероятен аромат, вкус и цвят. Френското масло БАУРАЛИЯ и сместта ПАТЕ СУКРИ играят решаваща роля в рецептата.</p>	
<p>НАПОЛЕОНКИ</p>	<p>Хрупкавото тесто САМПЛЕ, прегръща ФАРЗИПАН (бадемови и кайсиеви ядки с мед).</p>	
<p>КАНДУЦИНИ</p>	<p>Двойно изпечени , по стари италиански рецепти с ФАРЗИПАН (бадемови и кайсиеви ядки с мед) и масло БАУРАЛИЯ. Възможности за безкрайни разновидности.</p>	
<p>ГРЪЦКИ „МЕЛОМАКАРОНА“</p>	<p>Разновидност от древногръцка рецепта която се развива след средновековието в Гърция. Днес е една от националните рецепта на Гърция. С фин грис от МИЛИ ХАЛКИДИКИС, зехтин, рапично олио КАНОЛА, БРЕНДИ ЛУКСАРДО и др. Много голяма трайност, изключителен вкус.</p>	
<p>ФИНАНСИЕР - Financier</p>	<p>Класически френски финансиер от бадемово брашно , пудра захар ШУГАРТ и масло БАУРАЛИЯ. Отлична комбинация с АМАРЕНА ФАБРИ. Много добра база и за торти. Известна френска бисквитка за комплимент към кафето или подчерпка.</p>	

<p>НЕГРО НУАЗЕТ NEGRO NOISETTE</p>	<p>Лешникокакаови бисквитки от КАКАО СЕЛЕКТ ЧИОКОВИК, масло БАУРАЛИЯ и използвано кафе ПАСКУЧИ. Целите изпечени лешници придават вкус и хрупкавост.</p>	
<p>КАКАОВИ ДИАМАНТИ DIAMANTS AU CACAO</p>	<p>Една интересна разновидност на какаови бисквитки от КАКАО СЕЛЕКТ ЧИОКОВИК с Масло БАУРАЛИЯ. Кристалната захар, придава интересна хрупкавост , а технологията на печене придава различна визия.</p>	
<p>ГРОЗДОВИ НАСЛАДКИ „МУСТОКУЛУРА“</p>	<p>Традиционни гръцки бисквитки със средна хрупкавост с МЕЛОСТАФИЛО ХАИТОГЛУ , зехтин, БРЕНДИ ЛУКСАРДО и други подправки осигурявайки традиционен и много интересен вкус.</p>	
<p>АРОМАТНИ БИСКВИТКИ</p>	<p>Величието на датския маргарин СУПЕР РОР на ДРАГСБЕРГ придава ефирна структура, много приятен вкус и аромат, на обикновени бисквитки. Голяма трайност, без опасност за гранясване. Прилага се и разновидност с масло БАУРАЛИЯ и ФЕРМЕНТЕ.</p>	
<p>АРОМАТНИ БИСКВИТКИ КАНЕЛА</p>	<p>Величието на датския маргарин СУПЕР РОР на ДРАГСБЕРГ придава ефирна структура, много приятен вкус и аромат, на обикновени бисквитки комбинирани с вкус канела. Голяма трайност, без опасност за гранясване. Прилага се и разновидност с масло БАУРАЛИЯ и ФЕРМЕНТЕ.</p>	
<p>ПОРТОКАЛОВИ БИСКВИТКИ</p>	<p>Величието на датския маргарин СУПЕР РОР на ДРАГСБЕРГ придава ефирна структура, много приятен вкус и аромат, на обикновени бисквитки комбинирани с вкус ПОРТОКАЛ. Голяма трайност, без опасност за гранясване. Прилага се и разновидност с масло БАУРАЛИЯ и ФЕРМЕНТЕ.</p>	
<p>БИСКВИТИ СПИРАЛА С ВАНИЛИЯ И ШОКОЛАД BISCUIT SPIRAL VANILIA/CHOCOLATE</p>	<p>Двувцветни бисквитки с масло БАУРАЛИЯ или датски маргарин СУПЕР РОР с голяма хрупкавост и покритие от шоколад.</p>	

<p>ШОКОЛАДОВИ БИСКВИТКИ</p>	<p>В бисквитеното тесто с масло БАУРАЛИЯ, включваме НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР ЙАГАРА осигурявайки изключително богат шоколадов вкус и изненадващо хрупкава структура.</p>	
<p>БИСКВИТИ С ТАХАН, ОВЕС И ШОКОЛАД TANAN BISCUIT</p>	<p>Авторски бисквитки с царевично брашно ПРИМА от МИЛИ ХАЛКИДИКИС включвайки сусамен крем ТАХАН ХАИТОГЛУ, и овесени снежинки. Изненадващ вкус и структура.</p>	
<p>БИСКВИТИ ПТИ-БЕР С ШОКОЛАД petit beurre chocolate</p>	<p>По оригинална рецепта, бисквитки основани на МАСЛО БАУРАЛИЯ. Известните бисквитки ПТИМПЕР с пълнозърнесто брашно АФРИКАНА от МИЛИ ХАЛКИДИКИС.</p>	
<p>ПОРТОКАЛОВИ БИСКВИТКИ ГРАНД МАРНИЕР</p>	<p>По оригинална рецепта, бисквитки основани на МАСЛО БАУРАЛИЯ. Известните бисквитки ПТИМПЕР се среща с портокалов концентрат ГРАНД МЕРНИЕР специален за кулинарни цели.</p>	
<p>КУКИС ВАНИЛИЯ</p>	<p>Оригинални американски КУКИС ВАНИЛИЯ. Технология за СОФТ КУКИС и за ХАРТ КУКИС по автентични американски приложения.</p>	
<p>КУКИС ОВЕС</p>	<p>Оригинални американски КУКИС ОВЕС. Технология за СОФТ КУКИС и за ХАРТ КУКИС по автентични американски приложения.</p>	
<p>КУКИС ШОКОЛАД</p>	<p>Оригинални американски КУКИС ШОКОЛАД. Технология за СОФТ КУКИС и за ХАРТ КУКИС по автентични американски приложения.</p>	

**Обработките и проектите на АЛМА ЛИБРЕ са над 300 и може да се съобразят в зависимост от желанията ви.
Обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ.**

