

Презентация №128

**Alma
Libre**

26.3.2013

Вълна от нови новаторски продукти,
за хлебарство и сладкарство
и начинът за тяхната употреба
представи АЛМА ЛИБРЕ
към клиентите си на 26.3.2013г.
Хлебари и сладкари от цялата страна
се запознаха подробно
с възможностите на
СУСАМЕНОТО БРАШНО.

4-6% върху брашното към всяка рецепта за хляб
създава сусамени аромати и вкус
в цялото тяло на хляб.

ЕЧЕМИЧНИЯ МАЛЦ,
100% натурален продукт
само с 1-3% върху брашното
се осигуряват невероятни аромати
и хрупкава кора по хлябовете и хлебни snackове.
Неповторим продукт за бисквити и сладки!

Презентаторът, Миро Рангелов,
представи нови видове гризини, хлябове
и хлеботворения със сусамено брашно,
впечатлявайки многобройните гости
от цялата страна.

НОВАТА ГАМА „ОЛИБИО“ :

екстра върджин **ЗЕХТИН КАЛАМАТА** и маслини **КАЛАМАТА** представи Янис Лиолиос
с гостите от Гърция-Каламата семейство Зигураки, производители на зехтин.

Богат разговор се разви върху темата : зехтин и маслини в съвременното хлебарство и сладкарство
а хляб чабата със зехтин **ОЛИБИО КАЛАМАТА** и вузелброд корени с маслини **ОЛИБИО КАЛАМАТА**
ентузиасираха всичките гости, доказвайки големите възможности на тези продукти.

„Ще успее които е смел, следи тенденциите и ползва натурални продукти основани върху традиция с иновация и перспективи „
отбелязоха гостите от Гърция.



УСПЕХ НА ВСИЧКИ!