

РЕЗУЛТАТИ от ДЕГУСТАЦИЯ № 454 - 23.02.24г.

Дегустираха 36 присъстващи професионалисти
хлебари и сладкари от цяла България.

Средните оценки които следват, показват обобщено мнение на присъстващите.
Характерно в анкетите е че, има артикули с ниска оценка за някои дегустатори
а за същите артикули много високи оценки от други дегустатори.

Също така, има дегустатори които оценяват с ниска оценка даден артикул но отбелязват че,
ще произведат дадения артикул защото смятат че ще има интерес за техните клиенти.

Анкетите се запазват в архива на АЛМА ЛИБРЕ











За рецепти и повече информация, обърнете към търговците на АЛМА ЛИБРЕ



№	ИМЕ НА КРАЙНОТО ИЗДЕЛИЕ	Снимка на крайното изделие	Снимка на основната суровина	СРЕДНА ОЦЕНКА ОТ ПРИСЪСТВЦИ	АНКЕТИРАНИ КОЙТО ЩЕ ПРОИЗВЕДАТ
1	Традиционна италианска ПИЦА с брашно PIZZA 00 по бавна ферментация 10-18часа (MIDI)			9,88	12
2	СОФТ ПИЦА КРОКИА ИНФИБРА			9,42	9
3	Традиционна ПИНСА КРОКИА ИНФИБРА			9,59	10
4	ПЕЙНИРЛИ КРОКИА ИНФИБРА			9,06	11
5	ФОКАЧИА КРОКИА ИНФИБРА			9,92	14

№	ИМЕ НА КРАЙНОТО ИЗДЕЛИЕ	Снимка на крайното изделие	Снимка на основната суровина	СРЕДНА ОЦЕНКА ОТ ПРИСЪСТВЦИ	АНКЕТИРАНИ КОЙТО ЩЕ ПРОИЗВЕДАТ
6	СЕЛСКА ЗАКУСКА със сирене и маслини ИНФИБРА			8,08	6
7	КИПЪРСКА ПИТА ПАНИНИ ИНФИБРА			9,02	11
8	сицилиански снaкс-хлебoтвoрeния с брашно PIZZA 00 по бавна ферментация 10-18чaсa (MIDI)			9,88	11
9	БАГЕЛ / BAGEL с БРАШНО МОЛИНО ДЕНТИ обработен по технология ИНФИБРА за сандвичи и ресторантиорски модерни хлебчета			9,76	13

№	ИМЕ НА КРАЙНОТО ИЗДЕЛИЕ	Снимка на крайното изделие	Снимка на основната суровина	СРЕДНА ОЦЕНКА ОТ ПРИСЪСТВЦИ	АНКЕТИРАНИ КОЙТО ЩЕ ПРОИЗВЕДАТ
10	<p>КРАКЕРС: с БРАШНО МОЛИНО ДЕНТИ обработен по технология ИНФИБРА за хрупкави здравословни – диетични кракери</p>			9,92	18
11	<p>КРИЦИНИ: с БРАШНО МОЛИНО ДЕНТИ обработен по технология ИНФИБРА за хрупкави здравословни – диетични крицини</p>			9,42	12
12	<p>КРОАСАН ДОЛЧЕ ВИВО ИНФИБРА</p>			9,65	8

№	ИМЕ НА КРАЙНОТО ИЗДЕЛИЕ	Снимка на крайното изделие	Снимка на основната суровина	СРЕДНА ОЦЕНКА ОТ ПРИСЪСТВЦИ	АНКЕТИРАНИ КОЙТО ЩЕ ПРОИЗВЕДАТ
13	Многозърнест ЧИЯ италиански хляб по бавна ферментация с БРАШНО МОЛИНО ДЕНТИ обработен по технологията ИНФИБРА.			9,11	6
14	Италиански хляб мама чабата и мини чабатаки за сандвичи с брашно PIZZA 00 по бавна ферментация 10-18 часа (MIDI)			9,22	9
15	АМБЕР по бавна ферментация извън хладилника			8,87	6
16	ГРАНД ВИЛАДЖ традиционен СЕЛСКИ ХЛЯБ			9,94	18
17	МАЛЦОВ традиционен ХЛЯБ „РУСТИК“			9,92	16

№	ИМЕ НА КРАЙНОТО ИЗДЕЛИЕ	Снимка на крайното изделие	Снимка на основната суровина	СРЕДНА ОЦЕНКА ОТ ПРИСЪСТВЦИ	АНКЕТИРАНИ КОЙТО ЩЕ ПРОИЗВЕДАТ
18	ПАНЕТОНЕ ДОЛЧЕ ВИВО ИНФИБРА			10,00	22
19	КОЛОМБА ДОЛЧЕ ВИВО ИНФИБРА			9,98	22
20	БАБКА ДОЛЧЕ ВИВО ИНФИБРА			9,63	18
21	ТОРТА ДИ РОСЕ с ДОЛЧЕ ВИВО ИНФИБРА			9,20	6
22	ВИЕНСКА СЛАДКА ФОКАЧА ИНФИБРА			8,66	8

