

АЛМА ЛИБРЕ внася и предлага на българския пазар **ТРАДИЦИОННИ ЗАНЯТЧИЙСКИ ХЛЯБОВЕ - БЕЙКОФ** готови за доизпичане във всеки вид печка или конвектомат (доизпичане до 20-25мин - БЕЙКОФ технология), без консерванти и подобрители.

Героите са закваските и натурално развиващите се млечнокиселинни и киселинните дрожди по БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ над 10-15 часа върху много качествени високопротеинови гръцки брашна от твърда (семола) и мека пшеница, немска ръж и много други брашна (елда, лимец, лупина, динкел, овес, царевица и др.)

Технологията БЕЙКОФ позволява всеки съвременен обект, сладкопекарна, сладкарница, ресторант, кафетерия, хотел и т.н.

БЕЗ СПЕЦИАЛНО ОБОРУДВАНЕ, БЕЗ ПРОИЗВОДИТЕЛНИ РАЗХОДИ, БЕЗ МАЙСТОРИ да разполага винаги с **ТОПЪЛ, ПРЕСЕН ЗАНЯТЧИЙСКИ ХЛЯБ С ВИНАГИ СТАБИЛНО КАЧЕСТВО И ТРАДИЦИОНЕН ХАРАКТЕР.**

ПИТАЙТЕ ТЪРГОВЦИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ !

На презентацията на 1.4.16г. Стаброс Евангелу изпече повече от 15 вида БЕЙКОФ хлябове пред хлебари от цяла България. Гостите признаха че „тук става дума за върховно ниво“.



**ПЛАНИНСКИЯ ЗАКВАСЕН ХЛЯБ
БЕЗ МАЯ ВПЕЧАТЛИ ГОСТИТЕ**