

В новите пазарни условия

В условията на: въвеждане на ЕВРО, липса на персонал, поскъпване на цените, нарастващи изисквания за **качество и иновации** от страна на потребителите, ние, професионалистите от бранша, сме изправени пред необходимостта **бързо, гъвкаво и устойчиво** да даваме адекватни търговски отговори – в съответствие с европейските тенденции и конкретните нужди на **развиващия се български пазар**.

Най-добри пожелания за 2026 г. от АЛМА ЛИБРЕ

Пожелаваме Ви **здраве и успехи** през новата 2026 година.

Но знаем, че **пожеланията не са достатъчни**.

Затова в тази новогодишна карта на **АЛМА ЛИБРЕ**

👉 www.almalibrecenter.com

освен празнични поздравии, ще откриете:
представяне на **новия проект „Chocomallow“**,
и **десетки европейски коледни рецепти**,
подходящи както за празнични,
така и за **целогодишни сладкарски продукти**.



[отворете](#)

[ТУК](#)



Проекти и иновации през 2026 г.

През 2026 г. **АЛМА ЛИБРЕ**, съвместно с: френската школа **LENÔTRE**, Атинския гастрономичен център, **Chocolate Academy «PREMIUM»** – Белгия, **Master Class FABBRI**, и други международни партньори, ще представя **постепенно нови иновативни проекти**, сред които:

- нови **шоколадови рецепти**, съобразени с възможностите на шоколади **«PREMIUM»** – Белгия, с висока течливост.
- нови рецепти за **модерни крайни продукти**: без захар, без глутен, без лактоза, с нисък LGI
- **съвременно американско cookies-сладкарство**
- нова серия **LOTUS и DUBAI** рецепти
- **традиционно УЗРЯЛО МАСЛО** – нови възможности
- **натурални кваси и стартери** – връщане на традиция.
- австрийското сладкарство **„Viennoiserie“** среща френското сладкарство **„Pâtisserie“**
- съвременното **Pâtisserie** среща оригиналната италианска **Ice Cream** традиция
- дребни сладки с **дълъг срок на годност** във фирмено фолио
- нови **съвременни готови и полуготови продукти** за разширяване на Вашата гама, с цел **устойчиво повишаване на оборотите** – без брак, без допълнителен труд

и още много проекти, разработени в отговор на Вашите въпроси и нужди, в рамките на съвместната ни работа с **„АЛМА ЛИБРЕ – консултантски център“**.



Очаквайте една силна 2026 година
заедно с АЛМА ЛИБРЕ!
Желаем Ви УСПЕХ!



МЕЛОМАКАРОН – ЖИВА ГРЪЦКА ТРАДИЦИЯ

Меломакарона е **едно от най-старите и автентични гръцки сладкарски изделия**, чиито корени водят началото си още от **Древна Гърция**.

Произлиза от древния обреден хляб „макария“, символ на благоденствие и почит, който през вековете се обогатява с **мед, подправки и ядки**.

По време на Византийската епоха меломакарона постепенно придобива своята днешна форма и по-късно се утвърждава като **традиционен коледен сладкиш** в Гърция – символ на изобилие, топлина и споделеност.

Днес меломакарона е **традиционен гръцки десерт с целогодишно търсене**, обичан заради:

- натуралните си съставки
- балансираната сладост на меда
- дълбокия аромат на подправките
- дългата си традиция и разпознаваем вкус

Това го прави **идеален продукт за продажба през цялата година**, както в сладкарници, така и в пекарни.

Професионално решение от АЛМА ЛИБРЕ

АЛМА ЛИБРЕ предлага меломакарон като **готов професионален продукт**, в **практична опаковка от 3 кг**, предназначена за:

- лесно съхранение
- **размразяване и директна продажба**
- без допълнителен труд
- без технологични рискове
- със стабилно качество и автентичен гръцки вкус

Едно традиционно гръцко сладкарско изделие,
превърнато в **модерно, рентабилно и сигурно решение за професионалисти**.

АЛМА ЛИБРЕ предлага следните разновидности МЕЛОМАКАРОН:



Вижте каталога No3
на АЛМА ЛИБРЕ,
страница 5 / [отворете ТУК](#)



Очаквайте една силна 2026 година
заедно с АЛМА ЛИБРЕ!
Желаем Ви УСПЕХ!

