

# ПОКАНА

№218

## Бей коф занаятчийски хляб

Alma  
Libre  
HORECA



Alma  
Libre



Каним Ви на 1.04.2016г.от 10.00ч. да доизпечем и да дегустираме заедно висококачествени занаятчийски „БЕЙК ОФ“ хлябове. За ресторанти, ХОРЕКА обекти, пекарни, сладкарници и др.,които не могат с производството на хляб, а търсят максимално високо качество на занаятчийски, топъл, вкусен ароматен хляб, АЛМА ЛИБРЕ предлага иноваторското и много функционално решение на полуизпечен замразен „бейк оф хляб АПОЛОНИО“ с върховно качество.

*Бейк оф занаятчийски хляб АПОЛОНИО : Хлябовете от висококачествени брашна с натурални закваски се произвеждат по традиционни технологии, втасват ги, полуизпичат ги и дълбоко ги замразяват (-40oC).*

*Професионалистите получават и съхраняват замразените хлябове на -18oC. размразяват и доизпичат в конвектомат или подова пещ, получавайки отлични занаятчийски хлябове с абсолютно същите характеристики, вкусове, трайност, аромат и визия с хлябовете произведени по традиционните начини на приготвяне.*

*Ще пече на живо и ще обясни технологията БЕЙ КОФ, мастър бейкър Ставрос Евагелу и до 30 минути ще дегустираме повече от 30 различни видове хляб.*



АЛМА ЛИБРЕ с хлябовете „бей коф АПОЛОНИО“ вдига летвата за потребление на висококачествен занаятчийски хляб, а едновременно осигурява суровини и технологии за всеки хлебар или производител на хляб който желае да предложи високо качество на традиционен хляб на неговите клиенти. За дегустацията на 1.04.2016г. местата са ограничени и ще се запази реда на запазване на тел. 0878690025, 0878984887,0878257904