

ПОКАНА № 505-506

МАЙСТОРСКИ СЕМИНАР: 29-30.09.26г. 9:00ч.-17:00ч.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ: 30.09.26, 15:00ч.

На новите проекти от АЛМА ЛИБРЕ



[illegible]



Кроасани, готови за печене.
С френско масло и мус от крем сирене.
Нови възможности за по-високи обороти.

За
рецепти
Натиснете
[ТУК](#)

За
маркетинг
натиснете
[ТУК](#)

Солени и сладки кроасани, готови за печене.
С френско масло и мус от крем сирене.
Нови възможности за по-високи обороти
във вашата витрина.

НОВА ГАМА
КРОАСАНИ
СЛАДКИ И СОЛЕНИ
ЗАКУСКИ И СНАКОВЕ

Пет различни форми кроасани, приготвени с френско
масло, предварително втасани и готови за печене.

След изпичане ги напълнете със специалния
мус от крем сирене – сладък или солени.

ALMA LIBRE Ви предоставя готови рецепти и идеи.

Върху крем сирене добавяте подходящи
сладки или солени съставки
и само за няколко минути създавате модерна витрина с
атрактивни европейски продукти.
Всеки ден нови солени или сладки
кроасанови предложения.
Задоволете своите клиенти. По-високи обороти.



Произвеждате кремове сирене
един път на седмица и всяка сутрин
пълните изпечените круасани.



Съхранявате кремове
до 5 дена на +5°





НОВО!

код	описание
9421025	КРОАСАН ВОЛОВАН 80гр С МАСЛО предварително втаснат 40бр./каш.



 Произвеждате кремове сирене
един път на седмица и всяка сутрин
пълните изпечените круасани.

 Съхранявате кремовете
до 5 дена на +5°



НОВО!

код	описание
9421009	КРОАСАН РУЛО 80гр С МАСЛО предварително втаснат 50бр./каш.



Произвеждате кремове сирене
един път на седмица и всяка сутрин
пълните изпечените круасани.

Съхранявайте кремове
до 5 дена на +5°



код	описание
9421061	КРОАСАН ТРИГЪЛНИК 80гр С МАСЛО предварително втаснат 70бр./каш.





Произвеждате кремове сирене
един път на седмица и всяка сутрин
пълните изпечените круасани.



Съхранявайте кремове
до 5 дена на +5°







код	описание
9421014	КРОАСАН КЛАСИЧЕСКИ 80гр С МАСЛО предварително втаснат 40бр./каш.



Произвеждате кремове сирене
един път на седмица и всяка сутрин
пълните изпечените круасани.

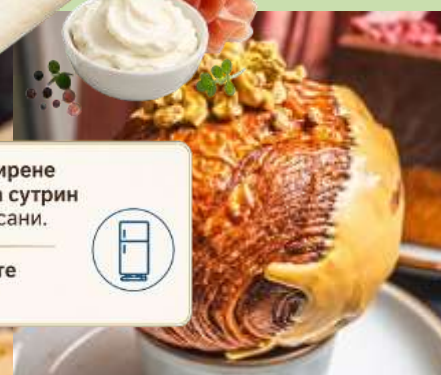


Съхранявайте кремове
до 5 дена на +5°





код	описание
9421011	КРОАСАН БАЛОН 80гр С МАСЛО предварително втаснат 50бр./каш.



Произвеждате кремове сирене
един път на седмица и всяка сутрин
пълните изпечените круасани.



Съхранявайте кремове
до 5 дена на +5°



ГОТОВ ПРОДУКТ
ЗА ГОФРЕТИ

НОВ ПРОЕКТ CREPERIA

ГОФРЕТИ • КРЕПОВЕ • ПАЛАЧИНКИ
ГОТОВО ЗА МИНУТИ

— ДВЕ СМЕСИ —
БЕЗБРОЙ ДЕСЕРТИ



ГОТОВ ПРОДУКТ
ЗА ПАЛАЧИНКИ

УСПЕХЪТ ЗАПОЧВА ОТ КАЧЕСТВОТО

За
рецепти
Натиснете
ТУК

За
маркетинг
натиснете
ТУК



само за 5 мин.



перфектна
текстура и вкус



постоянно
качество



по-високи
печалби

Само малка част от богатата гама професионални пълнежи ALMA LIBRE.



лешникокакаови
кремове, пълнежи
и пралини



сусамови и
бадемови кремове



кестенови и
фъстъчени кремове



над 30 видове
плодове в желе



плодови и
бисквитени кремове



над 50 видова
поръшки и декорации



ПРОДАВАТ СЕ САМИ!

Десерти, които впечатляват още от първия поглед.

Иновация в сладкарството!

Плодови десерти от ново поколение
с френски мусове, фини пълнежи
и CRUNCH PREMIUM шоколадови глазури.

За
рецепти
Натиснете
[ТУК](#)

За
маркетинг
натиснете
[ТУК](#)

FRUTTA СЛАДКИ ПЛОДОВЕ

Ново поколение десерти,
които впечатляват още от първия поглед.

Всеки десерт
изглежда като истински плод,
но крие изискана вътрешност,
френски мусове,
фини пълнежи,
CRUNCH PREMIUM
шоколадови глазури
и професионална визия.

АЛМА ЛИБРЕ Ви осигурява

✓ силиконовите форми

✓ технологията

✓ рецептите

✓ всички необходими суровини
за да създавате десерти,
които се продават сами.

ДЕСЕРТ ФЪСТЪК

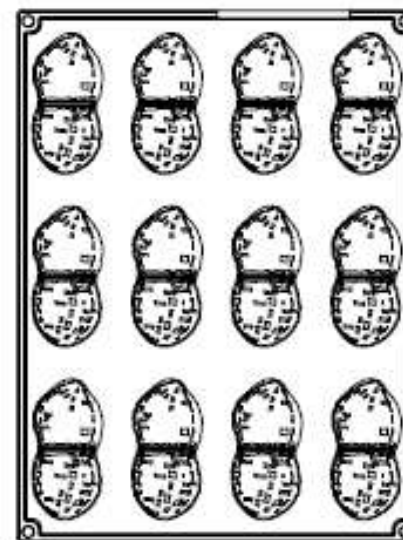
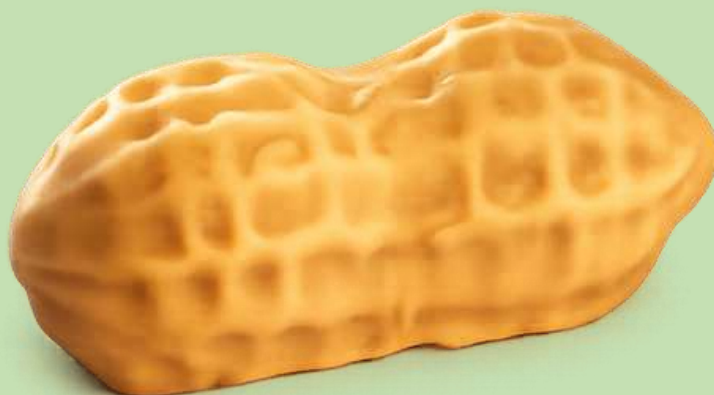
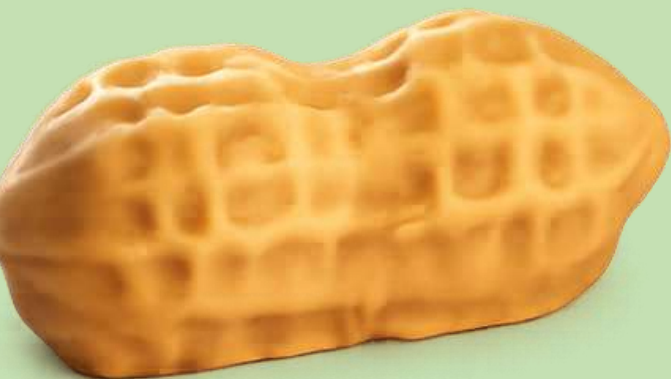
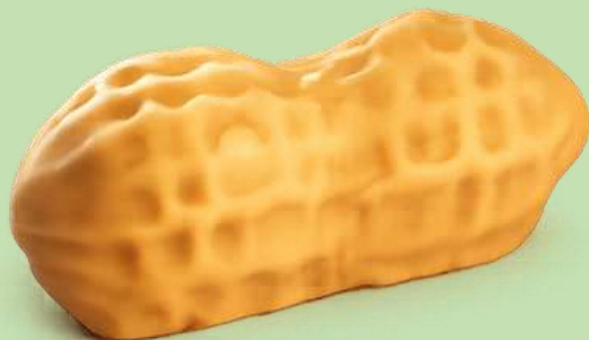
ДЕСЕРТ ШАМ ФЪСТЪК

ДЕСЕРТ КАФЕ

ДЕСЕРТ МАНГО

ДЕСЕРТ АМАРЕНА

ДЕСЕРТ ФЪСТЪК



АЛМА ЛИБРЕ

По желание може да осигури

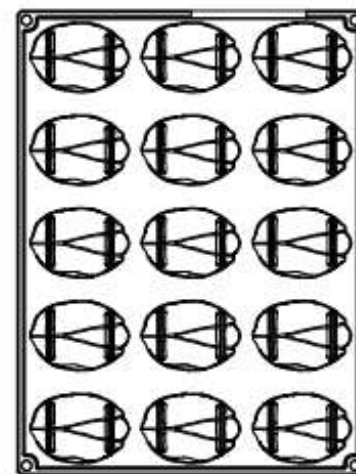
Силиконова форма

PX43132

mm 100x48x42 h

120 ml

ДЕСЕРТ ШАМ ФЪСТЪК



АЛМА ЛИБРЕ

По желание може да осигури

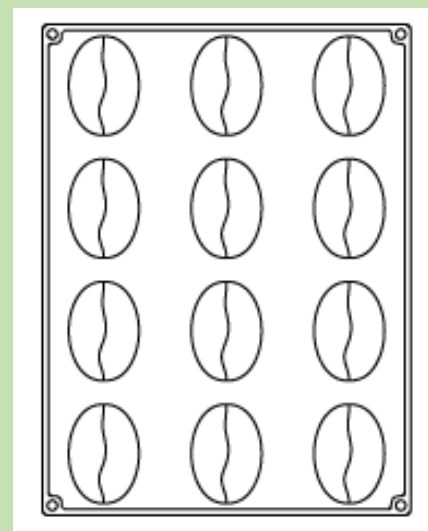
Силиконова форма

PX43135

mm 80x56x46 h

120 ml

ДЕСЕРТ КАФЕ МОКА



АЛМА ЛИБРЕ

По желание може да осигури

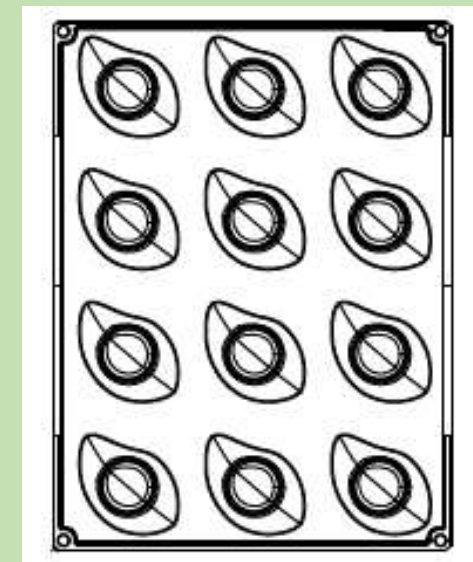
Силиконова форма

PX4312

mm 83x58x32 h

100 ml

ДЕСЕРТ МАНГО



АЛМА ЛИБРЕ

По желание може да осигури

Силиконова форма

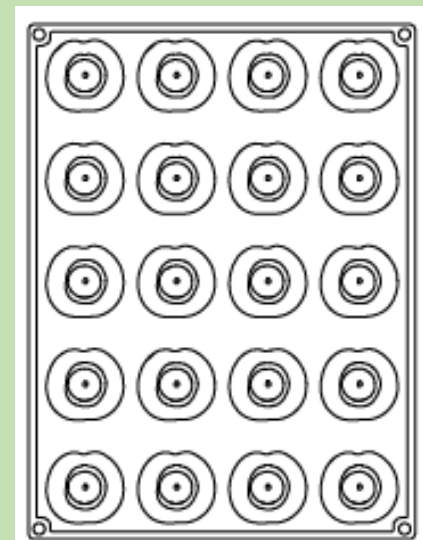
PX43104

mm 90x58x35 h

95 ml



ДЕСЕРТ АМАРЕНА



АЛМА ЛИБРЕ

По желание може да осигури

Силиконова форма

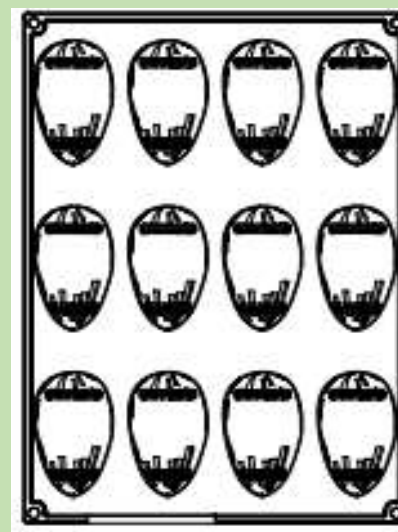
PX4331

mm 58x53x46h

90ml



ДЕСЕРТ БАДЕМ



АЛМА ЛИБРЕ

По желание може да осигури

Силиконова форма

PX43133

mm 93×58×38 h

120 ml



ДЕСЕРТ ЛЕШНИК



АЛМА ЛИБРЕ

По желание може да осигури

Силиконова форма

PX43137

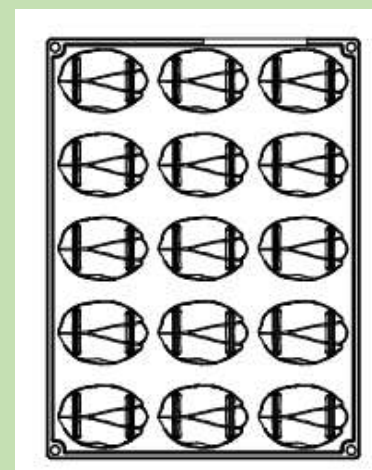
mm 68×60×52 h

120 ml



НОВО!

ДЕСЕРТ МАЛИНИ



АЛМА ЛИБРЕ

По желание може да осигури

Силиконова форма

PX4394

mm 68×60×52 h

120 ml



УЧАСТИЕ И УСЛОВИЯ

В семинара-обучение ще участват до 15 професионалисти (всеки участник избира и купува суровини за 500евро

Местата са ограничени. Записването се извършва по реда на заявките

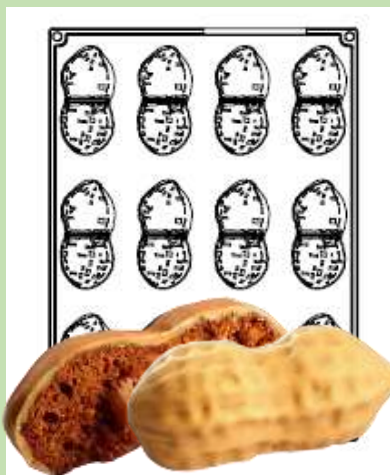
В презентация-дегустация ще участват до 20 професионалисти, вход свободен.

Колеги които не могат да присъстват, може да следят дигитално,

като натиснат един от линковете на 02.09.26г от 15:00ч.:

<https://youtube.com/live/C4EbvCseCDE?feature=share> <https://www.facebook.com/almalibre.prof/>

Силиконовите форми са италианско производство (многократна употреба)
и може АЛМА ЛИБРЕ да ви ги осигури по предварителна заявка



ДЕСЕРТ ФЪСТЪК

Силиконова форма

PX43132

mm 100x48x42 h

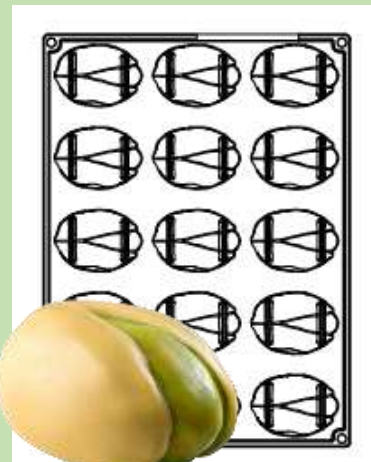
120 ml

Оригинална Pavoni

44,70 евро без ДДС

Информация [ТУК](#)

Видео Pavoni [ТУК](#)



ДЕСЕРТ ШАМ ФЪСТЪК

Силиконова форма

PX43135

mm 80x56x46 h

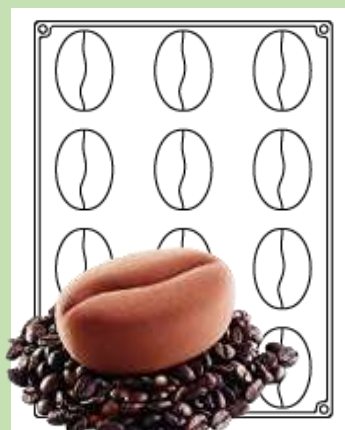
120 ml

Оригинална Pavoni

44,70 евро без ДДС

Информация [ТУК](#)

Видео Pavoni [ТУК](#)



ДЕСЕРТ КАФЕ МОКА

Силиконова форма

PX4312

mm 83x58x32 h

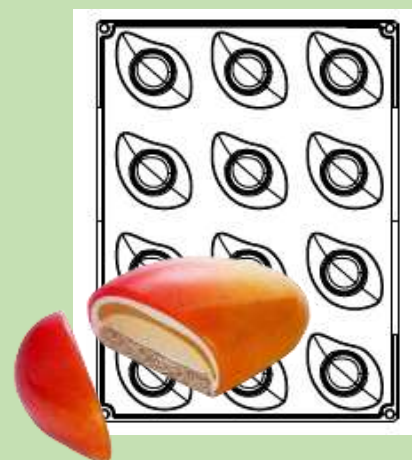
100 ml

Оригинална Pavoni

40,40 евро без ДДС

Информация [ТУК](#)

Видео Pavoni [ТУК](#)



ДЕСЕРТ МАНГО

Силиконова форма

PX43104

mm 90x58x35 h

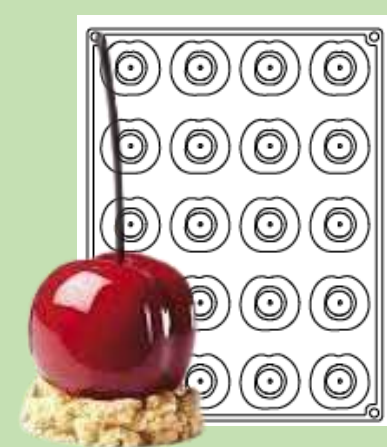
95 ml

Оригинална Pavoni

40,40 евро без ДДС

Информация [ТУК](#)

Видео Pavoni [ТУК](#)



ДЕСЕРТ АМАРЕНА

Силиконова форма

PX4331

mm 58x53x46h

90ml

Оригинална Pavoni

53,40 евро без ДДС

Информация [ТУК](#)

Видео Pavoni [ТУК](#)

НОВО!



ДЕСЕРТ БАДЕМ

Силиконова форма

PX43133

mm **93×58×38 h**

120 ml

Оригинална Pavoni

44,7 евро без ДДС

Видео Pavoni [ТУК](#)



ДЕСЕРТ ЛЕШНИК

Силиконова форма

PX43137

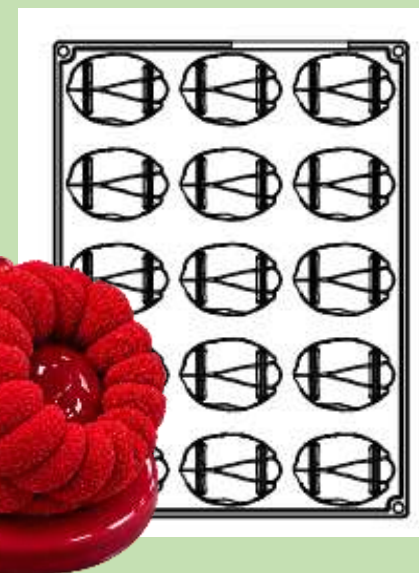
mm **68×60×52 h**

120 ml

Оригинална Pavoni

59,98 евро без ДДС

Видео Pavoni [ТУК](#)



ДЕСЕРТ МАЛИНА

Силиконова форма

PX4394

mm

..0 ml

Оригинална Pavoni

40,40 евро без ДДС

Информация [ТУК](#)

НОВИ
БИЗНЕС
МОДЕЛИ

ПОВЕЧЕ
ПРОДУКТИ
ПОВЕЧЕ
ПЕЧАЛБА
ВСЕКИ ДЕН

Не продаваме суровини. Създаваме печеливши витрини.

ROLLA
КРОАСАНЕРИЯ

Солени и сладки кроасани,
готови за печене.
С френско масло и мус
от крем сирене.

FRUTTA
СЛАДКИ ПЛОДОВЕ

Плодови десерти от ново поколение
с френски мусове, фини пълнежи
и CRUNCH PREMIUM
шоколадови глазури.



ГОТОВИ ЗА ПЕЧЕНЕ
СПЕСТЯВАТ ВРЕМЕ



ПРЕМИУМ КАЧЕСТВО
ФРЕНСКО МАСЛО



МОДЕРНИ ДЕСЕРТИ
НОВО ПОКОЛЕНИЕ



ПОВЕЧЕ ПРОДАЖБИ
ПО-ВИСОКИ ОБОРОТИ



ГОТОВИ РЕЦЕПТИ
И ТЕХНОЛОГИИ



МУС ОТ
КРЕМ СИРЕНЕ
СЛАДЪК И СОЛЕН



CRUNCH
PREMIUM
ШОКОЛАДОВИ



СИЛИКОНОВИ
ФОРМИ
ПО ЖЕЛАНИЕ



ТЕХНОЛОГИЯ
РЕЦЕПТИ
ПОДКРЕПА

*Вашият успех
е нашата мисия!*

www.almalibre.prof



Специална премиера!

Участниците в семинара и презентацията ще имат възможност първи да се запознаят с най-новия проект на ALMA LIBRE – FERMENTA.

ферментирало тесто с квас, готово за употреба. Само размразявате и ползвате!

Една основа – безброй възможности: пици, фокачи, мекици, пейнирли и още много изделия с постоянно високо качество.

НОВО!

За
рецепти
Натиснете
[ТУК](#)

За
маркетинг
натиснете
[ТУК](#)





НОВ ПРОЕКТ

FERMENTA

ФЕРМЕНТИРАЛО ТЕСТО С КВАС

ГОТОВО ЗА УПОТРЕБА

САМО

- ❄️ ▶ РАЗМРАЗЯВАТЕ
- 🔥 ▶ ОФОРМЯТЕ
- 🔥 ▶ ПЕЧЕТЕ

*Спестявайте време.
Постигайте качество.
Увеличавате печалбата!*

ЕДНО ТЕСТО – БЕЗКРАЙНИ ВЪЗМОЖНОСТИ



ПИЦА



ПЕЙНИРЛИ



ПЪРЛЕНКА



ПИНСА



ФОКАЧА



ПЪРЖЕНИ
ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ

ЗАЩО FERMENTA?



БАВНА
ФЕРМЕНТАЦИЯ
С КВАС



ПРЕМИУМ
ВИСОКОПРОТЕИНОВИ
БРАШНА



ВИНАГИ
СТАБИЛНО
КАЧЕСТВО



СПЕСТЯВА
ВРЕМЕ И
ТРУД



ЛЕСНО ЗА
ВСЕКИ ЕКИП



ПО-ВИСОКА
ПЕЧАЛБА



АКАДЕМИЯ ПО ГАСТРОНОМИЯ
Сладкишотек • Пиварство • Вулканири

ГОТОВО ТЕСТО С ПРОФЕСИОНАЛНО КАЧЕСТВО – ВСЕКИ ПЪТ!



ИНОВАЦИЯ

По БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ с КВАС!
ГОТОВО ДУРУМ ЗАКВАСЕНО
ТЕСТО ЗА ПИЦИ

Видео за начин на употреба, рецепти и идеи [ТУК](#)

94.21.250	ЗАКВАСЕНО ТЕСТО по бавна ферментация 280гр. за пици, пърленки, пинси, фокачи, мекици и др.	40бр/каш	размразявате -оформяте поставяте продукти печете
94.21.251	ЗАКВАСЕНО ТЕСТО по бавна ферментация 420гр. за пици, пърленки, пинси, фокачи, мекици и др.	30бр/каш	размразявате -оформяте поставяте продукти печете



