

ПОКАНА № 503-504

МАЙСТОРСКИ СЕМИНАР: 01-02.09.26г. 9:00ч.-17:00ч.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ: 02.09.26, 15:00ч.

На новите проекти от АЛМА ЛИБРЕ
КРУАСАНЕРИЯ ROLLA, ПЛОДОВИ ДЕСЕРТИ FRUTTA
ГОТОВО ТЕСТО FERMENTA

— НОВ ПРОЕКТ —
ЗА МОДЕРНИ
СЛАДКАРСКИ ВИТРИНИ

FRUTTA
СЛАДКИ ПЛОДОВЕ

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.

ТРИ НОВИ
ПРОЕКТА
ПОВЕЧЕ ПЕЧАЛБИ

НОВ ПРОЕКТ
FERMENTA
ФЕРМЕНТИРАНО ТЕСТО С КВАС
ГОТОВО ЗА УПОТРЕБА

ЕДИНО ТЕСТО – БЕЗКРАЙНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

НОВО!

ПИЦА ПЕИИМРИМ ТЪВРЕПЕКА ПЪНОА ОУКАША

НОВ ПРОЕКТ
ЗА ПО-ВИСОКИ
ОБОРОТИ ВСЕКИ ДЕН

ROLLA
КРОАСАНЕРИЯ

30
МИНУТИ

ГОТОВА ВИТРИНА
САМО ЗА 30 МИНУТИ!

Кроасани, готови за печене.

С френско масло и мус
от крем сирене.

Нови възможности за по-високи
обороти във вашата витрина.

5
МИНУТИ

ГОТОВИ ИЗДЕЛИЯ
САМО ЗА 5 МИНУТИ!

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/>

Уважаеми партньори,

През последните години АЛМА ЛИБРЕ не беше просто доставчик на суровини. Заедно разработвахме нови продукти, технологии и идеи, които Ви помогнаха да произвеждате по-качествени изделия и да увеличавате оборотите си.

Днес правим следващата стъпка.

Проектите ROLLA КРОАСАНЕРИЯ и FRUTTA СЛАДКИ ПЛОДОВЕ не са просто нови продукти.

Те са готови бизнес модели,

които помагат да увеличите печалбата си още от първия ден.

Ние вярваме,

че именно тази добавена стойност прави сътрудничеството ни различно.



През последния период международните пазари претърпяха значителни промени.

Повишиха се цените на няколко суровини, транспорта, енергията и производствените разходи.

Поради тези обективни икономически фактори актуализирахме цените на част от нашите продукти.

Новите ценови листи ще намерите тук:

оферта-каталог 1а - суровини за сладкарство [ТУК](#)

оферта-каталог 1б - суровини за хлебарство [ТУК](#)

оферта-каталог 2 - суровини за сладолед [ТУК](#)

оферта-каталог 3 - замразени продукти готови за ползване [ТУК](#)

оферта-каталог 4 - украси и опаковки [ТУК](#)

оферта-каталог 5 - продукти за чистота [ТУК](#)

оферта-каталог 6 - сладолед TOPE [ТУК](#)

оферта-каталог 7 - кафе ПАСКУЧИ [ТУК](#)

оферта-каталог 8 - продукти за СУПЕРМАРКЕТС [ТУК](#)

Както винаги, нашата мисия остава непроменена.

Да Ви предлагаме не само суровини, а идеи, технологии, обучение и решения, които увеличават Вашата печалба.

АЛМА ЛИБРЕ представя

не нови продукти,

а

НОВИ БИЗНЕС МОДЕЛИ

✓ ROLLA

готова витрина за 30 минути

✓ FRUTTA

десерти от ново поколение

✓ VALUE FOR MONEY

повече печалба от всяка суровина



**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 солен.
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.
Повече клиенти. По-високи обороти.

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

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

Съхранявате кремове до 5 дена на +5°



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°





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.

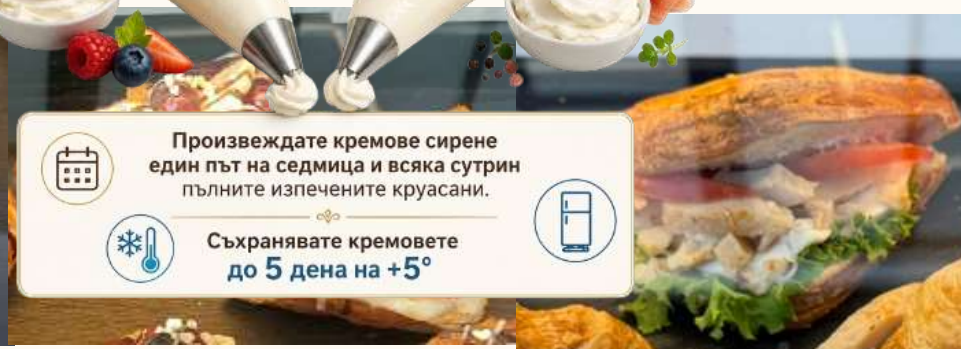


Съхранявате кремове
до 5 дена на +5°





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°





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.

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

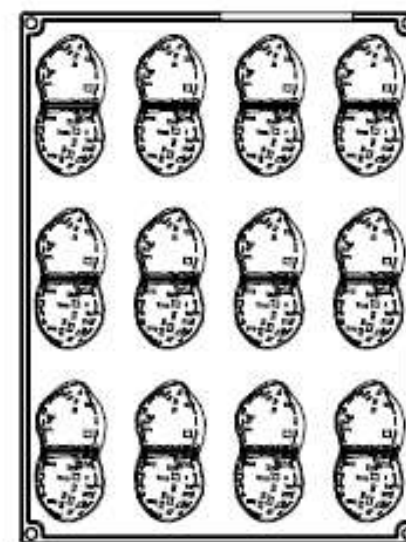
ДЕСЕРТ КАФЕ

ДЕСЕРТ МАНГО

ДЕСЕРТ АМАРЕНА



ДЕСЕРТ ФЪСТЪК



АЛМА ЛИБРЕ

По желание може да осигури

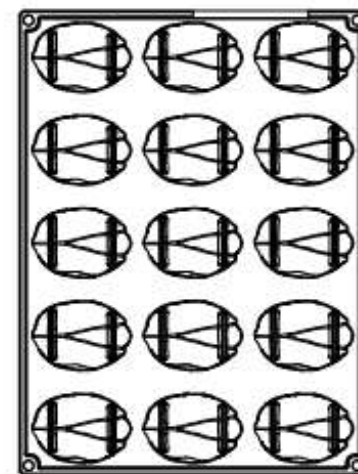
Силиконова форма

PX43132

mm 100x48x42 h

120 ml

ДЕСЕРТ ШАМ ФЪСТЪК



АЛМА ЛИБРЕ

По желание може да осигури

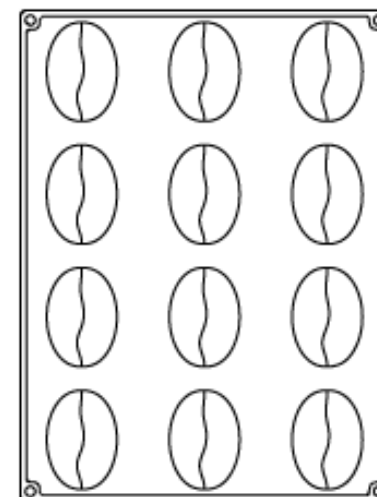
Силиконова форма

PX43135

mm 80x56x46 h

120 ml

ДЕСЕРТ КАФЕ МОКА



АЛМА ЛИБРЕ

По желание може да осигури

Силиконова форма

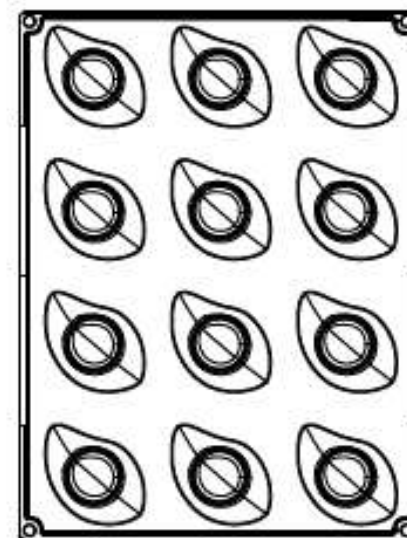
PX4312

mm 83x58x32 h

100 ml



ДЕСЕРТ МАНГО



АЛМА ЛИБРЕ

По желание може да осигури

Силиконова форма

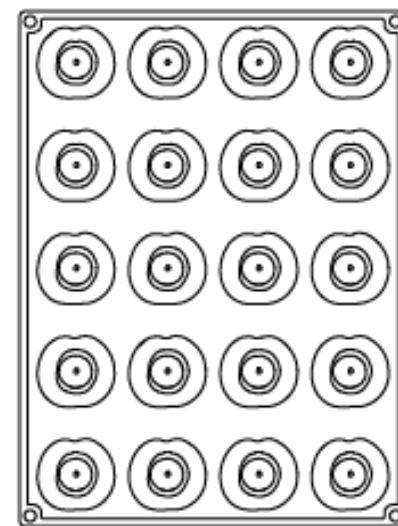
PX43104

mm 90x58x35 h

95 ml



ДЕСЕРТ АМАРЕНА



АЛМА ЛИБРЕ

По желание може да осигури

Силиконова форма

PX4331

mm 58x53x46h

90ml

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
ГЛАЗУРИ



СИЛИКОНОВИ
ФОРМИ
ПО ЖЕЛЕНИЕ



ТЕХНОЛОГИЯ
РЕЦЕПТИ
ПОДКРЕПА

*Вашият успех
е нашата мисия!*

www.almalibre.prof



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

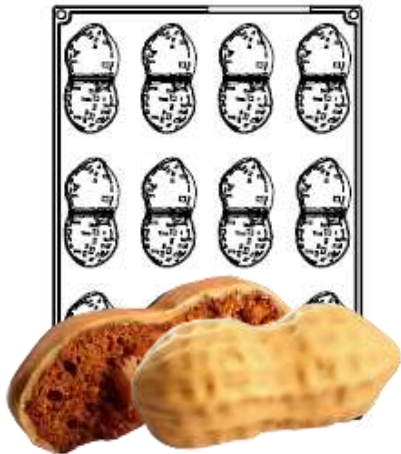
В презентация-дегустация ще участват до 20 професионалисти, вход свободен.

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

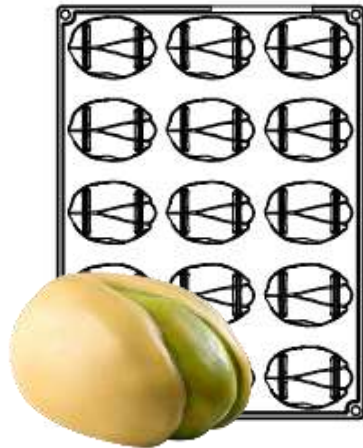
120 ml

Оригинална Pavoni

44,70 евро без ДДС

Информация [ТУК](#)

Видео Pavoni [ТУК](#)



ДЕСЕРТ ШАМ ФЪСТЪК

Силиконова форма

PX43135

mm 80x56x46 h

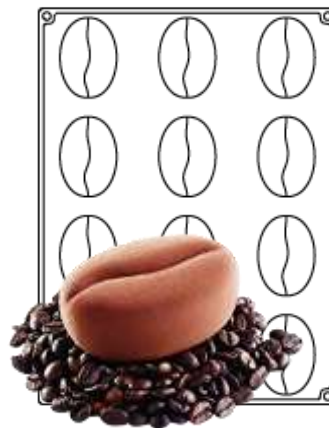
120 ml

Оригинална Pavoni

44,70 евро без ДДС

Информация [ТУК](#)

Видео Pavoni [ТУК](#)



ДЕСЕРТ КАФЕ МОКА

Силиконова форма

PX4312

mm 83x58x32 h

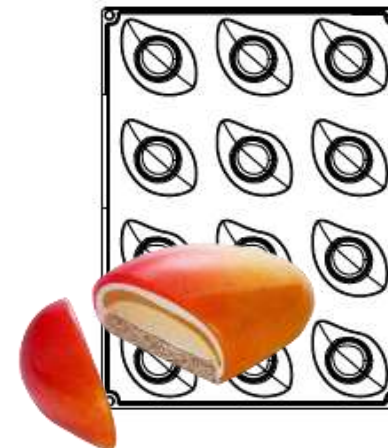
100 ml

Оригинална Pavoni

40,40 евро без ДДС

Информация [ТУК](#)

Видео Pavoni [ТУК](#)



ДЕСЕРТ МАНГО

Силиконова форма

PX43104

mm 90x58x35 h

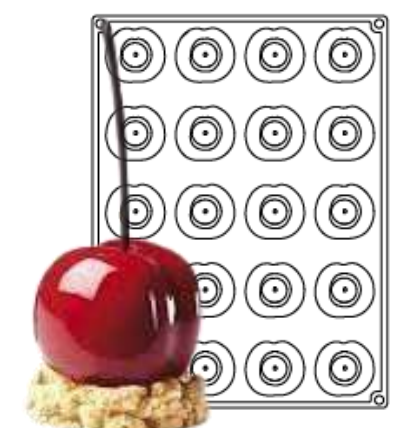
95 ml

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](#)

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.





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
Сладкарство • Печарство • 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](#)

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



