



Ένα βήμα μπροστά!



CENTER OF GASTRONOMY
έμπνευση & δημιουργία
ATHENS - THESSALONIKI



ΠΟΚΑΝΑ



25 ЮНИ 2015г., 10.00ч. /презентация №191

ЗА ТЪРСЕЩИ СЛАДКАРНИЦИ, ХОРЕКА ОБЕКТИ и хлебопекарни
ЗА ТЪРСЕЩИ ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.

Шоколадите ЧОКОВИК/БЕРИ КАЛЕБО имат качествени характеристики позволяващи вдигане на качеството и сваляне на себестойността на шоколадовите сладкиши, които произвеждаме.

Ръководителят на „Атинския гастрономичен център – Стелиос Канакис“

Пейстри Шеф Гиоргос Косиучук

с шоколадовите продукти от

ЧОКОВИК/БЕРИ КАЛЕБО и КАКАО БЕРИ/БЕРИ КАЛЕБО

ще представи нови шоколадови апликации и технологии
и наложени съчетания и комбинации отразени в рецептите :

ТОРТА НЕРО : хрупкава бар основа, крем замбагион/шампания,
кувертюрен мус ИАГАРА, шоколадов блестящ гласаж.

ТОРТА МАРС : карамелова основа МАРС, крем ПАСТЕЛЕРО,
пълнеж/баваруаз млечен шоколад ЗЕЙЛОН, глазура ПАСТЕЛЕРО.

ТОРТА КИС : хрупкава бар основа ягода, крем ягода, шоколадов мус НАПАЛ,
блестяща глазура ягода.

ПРАЛИНА : хрупкава основа ФУАЯТИН, мус пралина, пресни плодове,
млечна сметана ЕЛЕВИР.

ПЛОДОВО КАРЕ : пандишпан фъстък, кули малина, какаов маслен крем,
глазура неутрално желе с пресни плодове.

Гиоргос Косиучук за първи път в България, ще представи новия продукт на ЕЛЕВИР,
МЛЕЧНА СМЕТАНА МАСКАРПОНЕ ЕЛЕВИР / рецепти и апликации.





ОБУЧЕНИЕТО НА ПРОФЕСИОНАЛИСТИТЕ НЕ СПИРА НИКОГА!

ПРАВИЛНОТО ИЗПОЛЗВАНЕ НА СУРОВИНИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ, ТЪРСЕНЕТО И НОВИТЕ ИДЕИ СА БЕЗКРАЙНИ! ТЕ ВДИГАТ ОБОРОТА! СМЕЛОТО ПРЕДЛАГАНЕ НА ОГРОМНА ГАМА ИНОВАЦИОННИТЕ ПРОДУКТИ НА АЛМА ЛИБРЕ, С ЦЕЛ НАСЛАДА Е ОСНОВАТА НА УСПЕХА! ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИТЕ СУРОВИНИ НА АЛМА ЛИБРЕ КРИЯТ ОГРОМНА ДИНАМИКА!

ТАЗИ ДИНАМИКА СЕ ОСВОБОЖДАВА БЕЗКРАЙНО С НОВИТЕ ТЕХНОЛОГИИ И АПЛИКАЦИИ КОИТО ПРЕДСТАВЯМЕ НЕПРЕКЪСНАТО. РАЗЛИЧИЕТО, ИНОВАЦИЯТА, РЕАЛНО ВЪРХОВНОТО БЕЗКОМПРОМИСНО КАЧЕСТВО, СЪЗДАВАТ ПОСТОЯННА И ВЕРНА КЛИЕНТЕЛА!

След пет години (2010-2015г.) дълбоко професионално навлизане в същността на висококачествените суровини, които АЛМА ЛИБРЕ избра и предлага, след повече от 180 презентации/обучения/семинари и над 40 гостувания на световно известни презентатори, мастър шефове от целия свят, след представяне на над 3000 рецепти/апликации, основа за да развие вдъхновението си всеки професионалист, „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“, ПОДНОВЕН, с НОВА ТЕХНИКА и ВЪЗМОЖНОСТИ, НОВИ ИДЕИ, НОВИ ПРОДУКТИ и НОВИ ПРОЕКТИ, започва втори период за ПРОФЕСИОНАЛЕН СКОК, за професионално действие и развитие в областта на ХОРЕКА

(сладкарство/хлебопроизводство/готварство/барманство/кетеринг), продиктувани от съвременните нужди на българския пазар.

Каним всички професионалисти от бранша да присъстват на АЛМА ЛИБРЕ презентации, да се вдъхновят от възможностите на АЛМА ЛИБРЕ суровините, и заедно с нашите консултанти да дадат отговор на конкретните си производителни или маркетингови въпроси или проблеми, да вдигнем заедно качеството и оборота, да създадем заедно индивидуални и иноваторски крайни продукти както ги виждате Вие, както сте ги виждали в чужбина, както биха искали да им се предложат Вашите клиенти.

Местата са ограничени, молим да се обадите предварително за осигуряване на места.

Регистрация пет дни преди датата на презентацията : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026

Условия :

-Презентация/дегустация/оценка на суровини и крайни изделия / от 10ч. до 12ч./ - свободен вход за професионалисти от бранша.

-Семинар/обучение/практика със суровините, съвременни апликации / от 13ч. до 16ч./

Всеки участник, който решава да присъства на обучението-практика / от 13ч. до 16ч./ ще трябва да закупи съответни суровини на стойност 200лв.

Целта е със закупените суровини или мострени комплекти от суровини, всеки професионалист да опита в собствени условия предложените идеи и апликации и да открие възможностите и качествения диапазон на СУРОВИНИ НА АЛМА ЛИБРЕ. Представените апликации и рецепти със суровините на АЛМА ЛИБРЕ, във втората част на презентацията може да бъде отлична основа, за да развие всеки професионалист сам или заедно с технологите на АЛМА ЛИБРЕ индивидуални рецепти или иноваторски крайни продукти, които ще го различат на пазара.

