

ПЕКАРНА - bakery - boulangerie - Bäckerei - panificio - αρτοποιείο : Пекарна се нарича обектът който произвежда на място и продава продукти основани на брашно. Цялата гама занаячийски хлябове, баници, солени печива, сладки печива, (виж съответните термини в този речник) тарти, кейкове, дребни сладки.

Производството на хляб е най-древния занаят на човечеството.

„ПРЕСНИЯ ЗАНАЯТЧИЙСКИ ХЛЯБ“, произведен с любов и майсторство съвпада с историята на ЧОВЕКА. ПРЕСНИЯТ, АРОМАТЕН, ВКУСЕН, ЗДРАВΟΣЛОВЕН ХЛЯБ, винаги е бил всекидневния основен хранителен продукт необходим колкото и дребните. Хлябът с тези характеристики :

ПРЕСЕН, АРОМАТЕН, ВКУСЕН, се е запечатал в историческата памет на човека. Откакто съществува ЧОВЕЧЕСТВОТО, оттогава съществува и ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВОТО.

ПЕКАРНАТА е „храмът“ в който се извършва целия „ритуал“, но и производство и пласмента основно на хлябове успоредни с хлеботворения, печива и други обвързващи продукти.

По целия свят във всички страни, разновидностите от ПРЕСЕН, АРОМАТЕН, ВКУСЕН ХЛЯБ, са всекидневната нужда равна на ЖИВОТ. И днес специализирани квартални обекти, топли точки, цели рафтове, покриват нуждите на потребителите. ПЕКАРНИ, фурни, бейкъри, хлебопекарни, сладкопекарни, буланжери са обектите, които топлят сърцето и масата и на съвременните хора, както винаги. Съвременният потребител информиран и образован както никога до сега, търси разнообразието на хлябовете от различните вкусови култури от целия свят, но винаги с високо качество и аромати, които историческата му памет е запомнила. Тази нужда може да я покрие изключително и само обектът ПЕКАРНА където се произвежда и се продава на място **ТОПЪЛ - ПРЕСЕН - ЗДРАВΟΣЛОВЕН - ЗАНАЯТЧИЙСКИ ХЛЯБ**. Основани на тези принципи и тези нужди ние в **АЛМА ЛИБРЕ**, съвместно със „Атинския гастрономичен център“ и най-добрите производители на брашна и хлебарски суровини по света, разработваме и обогатяваме непрекъснато серии от хлябове в три насоки : Балкански хлябове - Етнически хлябове - Специални хлябове.

Стотици рецепти и разработки включени в тези категории са основани на главния принцип на **АЛМА ЛИБРЕ**: „Висококачествените брашна и суровини, задължителното присъствие на натурални закваски и използването на традиционните технологии, осигуряват такива хлябове с **КАЧЕСТВО, ВКУС и НАТУРАЛНИ АРОМАТИ**, каквито търси съвременния българин.

Това е проектът за хлябовете : „**ПО ПЪТЯ НА ТРАДИЦИЯТА**“.

Проектите на **АЛМА ЛИБРЕ** : **ХЛЕБОТВОРЕНИЯ** и **СЛАДКИ - СОЛЕНИ ПЕЧИВА** включват стотици рецепти.



Консултирайте се с технолозите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026