



ATHENS - THESSALONIKI



# ЛОКАНА



## 11 ΜΑΡΤ 2014γ., 10.00ч. /презентация №154

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

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

АЛМА ЛИБРЕ през 2009-2013 представи над 100 шоколадови рецепти! По насоки на „АКАДЕМИЯ : КАКАО БЕРИ и ЧОКОВИК / БЕРИ КАЛЕБО“ и „АТИНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР“ преработихме, добавихме и на 11.3.2014г. ще представим шоколадови рецепти от сериите ДЕЛУКСЛАЙН и ТРАДИЦИЯ: „ПРОФИТЕРОЛ 2014“, „СЕРАНО 2014“ и „БЛЕК ФОРЕСТ 2014“

Ще се представи технологията за оформяне на ШОКОЛАДОВИ ТАРТИ и ШОКОЛАДОВИ ПИТИ идеални десерти за НОРЕСА, сладкарници и пекарни. Ще се представят „ДРЕБНИ ШОКОЛАДОВИ СЛАДКИ“: „марzipан кукис“, „Джафа кукис“ и „Шоколат Манше“.

Всяка фирма участник ще трябва да закупи продукти (или мострени комплекти) на стойност 200лв.

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

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



