

Информация за ПРЕЗЕНТАЦИЯ №332 / 21.05.20

- Теми: 1. съвременни тенденции при занаятчийския сладолед
2. сладоледени торти и сладкиши „ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД“
3. ВЕГАН сладоледи, ВЕГАН изделия.



В четвъртък, на 21.05.20г. „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ проведе първата си дигитална презентация. Четиридесет професионалисти от цялата страна участваха дигитално в тази иновативна комуникативна връзка, докато още толкова са се опитали да се включат, но поради технически причини не са успели. За участниците и тези които са запазили място, но не успяха да се свържат АЛМА ЛИБРЕ осигурява „линк“ със запис на цялата презентация. (Поискайте от търговците на АЛМА ЛИБРЕ)

По програма на Жорж Костиутчук от „Атинския гастрономичен център“ и Бойко Владимиров от АЛМА ЛИБРЕ, с презентатор Янис Лиолиос, по първата тема се представиха сладоледите „ГАЛАКТОБУРЕКО“ и „БРАУНИ“ и представихме бурната тенденция във европейските джелатерии, „сладоледи с вкус на известни сладки“. (за БРАУНИ видео-рецепта, 11 мин.: <https://youtu.be/CxiDQamCe8E>) За рецепти сладолед, вижте каталог №2, стр. 59-63)

Участниците се впечатлиха от сладкарския крем „нофроз“ в сладоледа Галактобуреко, който стои мек и не се замразява във фризера и от шоколадовата сладоледена база ГРАНЧИОКО на сладоледа БРАУНИ, която се произвежда изключително бързо с отлично качество, неочаквано стабилна реакция във витрината и с ниска себестойност.

Технологията на „топъл сладолед“ без сладоледена машина за производство на сладоледени торти, сладоледени сладкиши в чаши, мини сладоледки, сладки във форми и др. беше нова за много от участниците въпреки многобройните представяния и рецепти от страна на АЛМА ЛИБРЕ. (гледайте видео-рецепта, 7мин. : <https://youtu.be/hxB-aHKqr14> и рецептите в каталог АЛМА ЛИБРЕ №2 стр. 71-83)

ВЕГАН начин на живот е избор на много потребители. АЛМА ЛИБРЕ, за да задоволи тази развиваща се тенденция предлага над 400 ВЕГАН суровини и разработки на десетки рецепти и приложения за ВКУСНИ-ВЕГАН крайни изделия. Торти, кейкове, мъфини, кукиси, бисквити, тарты, печива, сладоледи. (ВЕГАН изделия, без лактоза)

Ваниловата веган торта (без лактоза) с новата растителна сметана „ПРОФЕСИОНАЛ соев крем“ от заводите на ХОПЛА изненада участниците, тъй като множество от колегите са усетили, че растителните сметани на пазара са от растителни мазнини, но съдържат и млечни протеини. Новата сметана „ПРОФЕСИОНАЛ соев крем“ от АЛМА ЛИБРЕ, е 100% ВЕГАН, БЕЗ лактоза за ВЕГАН СЛАДКАРСТВО!

Изненадата на презентацията беше извън програмата сладоледа СЛАДОЛЕД НЕВИЯ Сладолед без захар със СТЕВИЯ, 100% ВЕГАН, БЕЗ лактоза, БЕЗ глутен основан на една от новите ВЕГАН-БИО НАПИТКИ ХОПЛА(по избор) (оризова, бадемова, соева, овесена)

Партньорите на АЛМА ЛИБРЕ, може да получат от търговците на фирмата рецептите и технологията на тези изделия снимани във видео или линк със снимането на цялата презентация.



Vegan



