



ПОКАНА № 228



**НОВО!**

ДЕГУСТАЦИЯ – ПРЕЗЕНТАЦИЯ АЛМА ЛИБРЕ

15 септември 2016г., 10.00ч.

ТЕМА : ВИСШЕ СЛАДКАРСТВО с МЛЕЧНА СМЕТАНА  
Стабилни кремове за пълнежи и декорация.

Нови френски рецепти от „АКАДЕМИЯТА на ЕЛЕВИР“  
разработени от Nicolas Boussine/MOF-НОВ АМЕРИКАНСКИ ЧИЗКЕЙК

*бялото в сладкарството*



Под ръководството и егидата на “ELLE&VIRE” и “STELIOS KANAKIS”

Свежи оригинални кремове/иноваторска привлекателна визия

*френския макарон, в съвременното сладкарство*

нови технологии и суровини от АЛМА ЛИБРЕ за бързо и стабилно  
производство на френски макарон.

**За съвременни, търсеци сладкари!**

До животното обучение, размяна на идеи и информация,  
смелото използване на висококачествени суровини при съответни  
техники осигурява различие за вашите обекти и стабилно развитие.

За редовните клиенти на АЛМА ЛИБРЕ, вход свободен.

Нови участници, след дегустацията, участват  
на презентация-семинар при закупуване на суровини на стойност над 500 лева.  
Сладкари желаещи да практикуват приложените рецепти и техники  
може да участват в тридневната подготовка-курс/обучение № 227 (до 10 сладкари).  
Местата са ограничени и трябва да се обадите за осигуряване на места.  
За регистрация или информация, тел. 0878690025, 0878984887  
или се обърнете към търговците на АЛМА ЛИБРЕ



Ще произведем заедно  
оригиналната рецепта  
на MOF N.Boussine  
оригинален ЧИЗ КЕЙК