<u>РЕПОРТ ОТ ОБУЧЕНИЯТА-ПРЕЗЕНТАЦИИТА № 508 / 10–11.11.26 г.</u> **СИРОПИРАНИ СЛАДКИШИ**

Изненадваме потребителите преди коледните празници с НОВИ СИРОПИРАНИ СЛАДКИШИ – за по-стабилни и ВИСОКИ ОБОРОТИ!
За колегите, които имат време и възможност за собствено производство, **АЛМА ЛИБРЕ**, съвместно с производителя на кори и кадаиф **КАСАНДРА**, представя нова серия оригинални рецепти под наслов **„СИРОПИРАНИ СЛАДКИШИ ОТ ИЗТОКА“**.
Презентацията води **шеф-сладкарят от Ливан Жозеф Азам** с наблудение и участие на Илиас Иоану от фирма КАСАНДРА.
Вижте откъси от презентацията и демонстрациите на технологиите – ТУК.
Вижте видеорецептите от новата серия „ЕВРОПЕЙСКИ СИРОПИРАНИ СЛАДКИШИ – DOM (КУПОЛ)“ – ТУК.
Разгледайте технологиите, видеорецептите и пълния сборник с рецепти за сиропирани сладкиши – ТУК.
В новия проект на АЛМА ЛИБРЕ **„ГОТОВО!“** – отворете ТУК – колегите, които не разполагат с достатъчно време и работна ръка за собствено производство, ще открият десетки занаятчийски изделия, готови за продажба.

За КОЛЕДЕН КАТАЛОГ/ОФЕРТА – УКРАСИ ЗА КОЛЕДА отворете ТУК

Κασσανδρα
Παραδοσιακά προϊόντα ζύμης

Alma Libre



РЕПОРТ ОТ ОБУЧЕНИЯТА-ПРЕЗЕНТАЦИИТА № 506 / 29–30.09.26 г.

Поради големия интерес на професионалисти от цялата страна към НОВИТЕ ИДЕИ И РЕЦЕПТИ НА „АЛМА ЛИБРЕ“, представени в рамките на проектите ROLLA, FERMENTA, CREPERIA и FRUTTO (повече информация на следващата страница), на 29–30.09.2026 г. в препълнената зала на „АЛМА ЛИБРЕ“ представихме нови приложения и рецепти по тези проекти. Специални гости на събитието бяха г-н Вангелис Бракопулос, създател на „ЕЛИНИКОС ФУРНОС“, и г-н Никос Канакис, директор „Износ“ на компанията.



ГЛЕДАЙТЕ ВИДЕОМАТЕРИАЛИТЕ:

1. **Приветствие, представяне, предложения и практически съвети от г-н Бракопулос – отворете ТУК.**
2. **„ПРОЕКТИТЕ И ПРЕДЛОЖЕНИЯТА НА АЛМА ЛИБРЕ – нови възможности за устойчиви продажби“ – отворете ТУК.**
3. **Пълен видеозапис на презентацията – отворете ТУК.**
4. **Връчване на дипломите на участниците и фотогалерия от събитието – отворете ТУК.**
5. **Видео-рецепти за ПИЦИ, ПЕИНИРЛИ, ФОКАЦИ, МЕКИЦИ,ПЪРЛЕКИ с тесто от ЕЛИНИКОС ФУРНОС. – отворете ТУК.**

РЕПОРТ ОТ ОБУЧЕНИЯ-ПРЕЗЕНТАЦИИ № 504–506 / 01–02.09.26 г.

„АЛМА ЛИБРЕ Консултантски център“, след 20 години активна дейност и над 500 презентации и обучения, естествено се превръща в „АЛМА ЛИБРЕ АКАДЕМИЯ ПО ГАСТРОНОМИЯ“ с нова мисия:

1. **Представяне на СЪВРЕМЕННИ ПЕЧЕЛИВШИ ПРОЕКТИ, включващи иновативни рецепти**
   ЦИКЪЛ НА ПРОЕКТА *(натиснете ТУК, ТУК и ТУК за да видите схемата)* =
   ПРЕМИУМ ПРОДУКТИ → ПОДХОДЯЩА ТЕХНОЛОГИЯ → ТОЧНА СЕБЕСТОЙНОСТ → МАРКЕТИНГ →
   → ВИСОКО И СТАБИЛНО КАЧЕСТВО → НОВ ПЕЧЕЛИВШ ПРОЕКТ
2. **Представяне на ПРЕДИМСТВАТА ОТ ИЗПОЛЗВАНЕТО НА ПРЕМИУМ ПРОДУКТИ *(натиснете ТУК, за да видите схемата)***
   ПРЕМИУМ ПРОДУКТИ не означава по-скъпи продукти, а продукти с ПОВЕЧЕ СТОЙНОСТ, които водят ДО ПОВТОРНА ПОКУПКА.
3. **Предложения и идеи за успешен МАРКЕТИНГ И ПРОМОЦИЯ**
4. **ТОЧНА СЕБЕСТОЙНОСТ с ПРЕМИУМ ПРОДУКТИ в иновативни ПРОЕКТИ с цел НОВИ, СТАБИЛНИ И ВИСОКИ ОБОРОТИ**



След 20 години дейност АЛМА ЛИБРЕ преминава от представяне на отделни рецепти
към разработване на цялостни ПРОЕКТИ, за да реализира заедно с партньорите си техните печеливши мечти!

На 1–2.09.26 г. в „АЛМА ЛИБРЕ АКАДЕМИЯ ПО ГАСТРОНОМИЯ“ представихме четири нови проекта – 72 рецепти,
а поради големия интерес ще повторим презентацията на 29–30.09.26 г. *(вижте ТУК новата покана).*
Запознайте се с проектите и заповядайте:

РЕЦЕПТИ
ТЕХНОЛОГИЯ
МАРКЕТИГК

ROLLA КРОАСАНЕРИЯ — **ТУК**

НОВ ПРОЕКТ FERMENTA — ФЕРМЕНТИРАНО ТЕСТО С КВАС — ГОТОВО ЗА УПОТРЕБА — **ТУК**

НОВ ПРОЕКТ CREPERIA — ГОФРЕТИ • КРЕПОВЕ • ПАЛЧИНКИ — ГОТОВО ЗА МИНУТИ — **ТУК**

FRUTTA — СЛАДКИ ПЛОДОВЕ — ПРОДАВАТ СЕ САМИ! — **ТУК**

СНИМКИ
ТУК



ПОКАНА № 505-506

МАЙСТОРСКИ СЕМИНАР: 29-30.09.26г. 9:00ч.-17:00ч.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ: 30.09.26, 15:00ч.

На новите проекти от АЛМА ЛИБРЕ





НАТИСНИ ТУК

















МАРТ 2026г.

ВЕЛИКДЕНСКИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ОТ АЛМА ЛИБРЕ - 2026

Дигитални презентации АЛМА ЛИБРЕ No 499-500.

Alma Libre ДИГИТАЛНИ ПРЕЗЕНТАЦИИ
От суровините към творенията

Alma Libre DIGITAL PRESENTATIONS
From Ingredients to Creation

Успоредно с презентациите и гости технолози от чужбина АЛМА ЛИБРЕ въвежда един нов канал за комуникация,
ДИГИТАЛНИТЕ ПРЕЗЕНТАЦИИ на АЛМА ЛИБРЕ са кратки тематични видео-рецепти с необходима информация и предложения.

ЗАЛИВКИ ЗА КОЗУНАЦИ И ПЕЧИВА



За рецепти ЗАЛИВКИ натиснете
ТУК



За видео-рецепта СПЕКУЛОС
ТУК



За рецепта и инфо СПЕКУЛОС
ТУК

ПЪЛНЕЖИ ЗА КОЗУНАЦИ И ПЕЧИВА



За рецепти ПЪЛНЕЖИ натиснете
ТУК



За видео-рецепта КАКОВ ПЪЛНЕЖ
ТУК



За рецепта и инфо КАКАОВ ПЪЛНЕЖ
ТУК

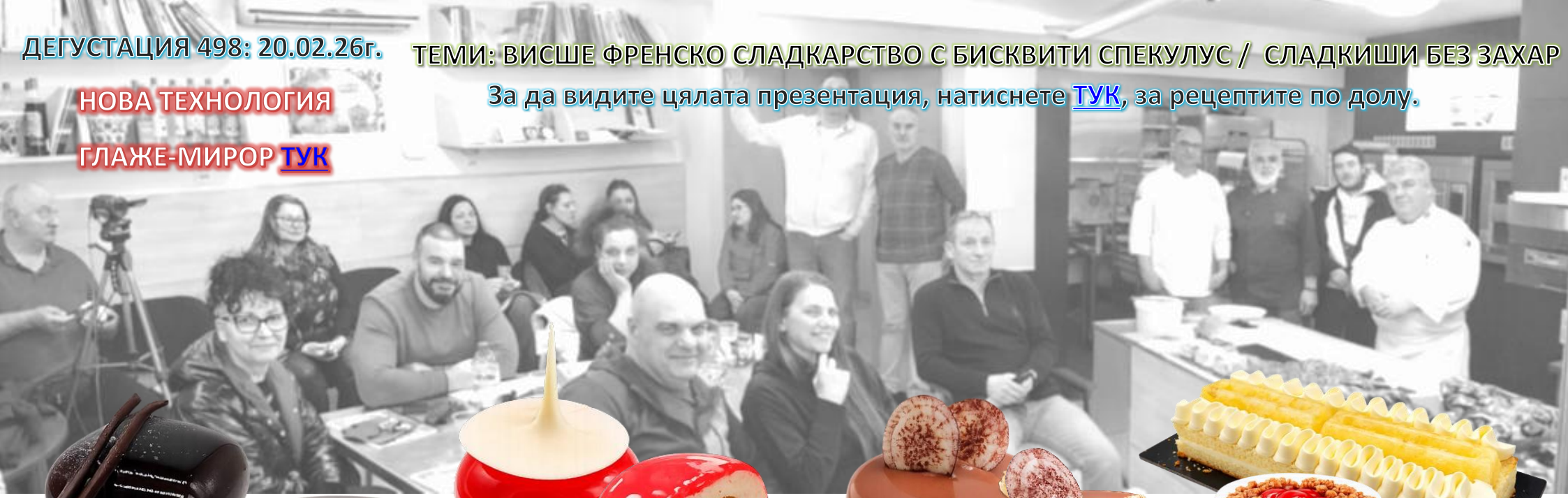
ДЕГУСТАЦИЯ 498: 20.02.26г.

НОВА ТЕХНОЛОГИЯ

ГЛАЖЕ-МИРОР ТУК

ТЕМИ: ВИСШЕ ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО С БИСКВИТИ СПЕКУЛУС / СЛАДКИШИ БЕЗ ЗАХАР

За да видите цялата презентация, натиснете ТУК, за рецептите по долу.



СПЕКУЛУС ДАРК МАНГО
НАТИСНЕТЕ ТУК

МАНГО – МОАЛЕ СУРПРИЗ
НАТИСНЕТЕ ТУК

БАНОФИ КАРАМЕЛ/СПЕКУЛУС
НАТИСНЕТЕ ТУК

ЧИЗКЕЙК БЕЗ ЗАХАР
НАТИСНЕТЕ ТУК и ТУК



БИСКВИТИ СПЕКУЛУС
БЕЗ ЗАХАР ТУК / С ЗАХАР ТУК

КОЗУНАК
БЕЗ ЗАХАР ТУК / С ЗАХАР ТУК

очаквайте КОЗУНАК
С ЗАЛИВКА СПЕКУЛУС ТУК

СПЕКУЛУС РОЛС
ТУК

КОФИ КЕИКС - БРИОШ
ТУК

РЕПОРТ от ОБУЧЕНИЯ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ - № 494-495 /27-28.01.26г.

СЛАДКИШИ С КРЕМ И БИСКВИТИ „ЛОТУС-БИСКОВ“

ВИДЕО-ПРЕЗЕНТАЦИЯ ТУК

Оферта за суровини ТУК (страници 105-106),

Поръчки на телефони: 0878/444715,984887,257904,338249

Покана за следващо обучение-презентация ТУК

Направете вие
БЪРЗО ИКОНОМИЧНО и КАЧЕСТВЕНО
бисквити и трохи СПЕКУЛОС
видео-рецепта ТУК и ТУК



ПРЕМИУМ ЛОТУС
шоколадов МУС
рецепта ТУК

КАРАМЕЛОВА ТОРТА
ЛОТУС - БИСКОФ
рецепта ТУК



LOVE
ЛОТУС
рецепта ТУК



ЧИЗКАЙК
ЛОТУС-БИСКОФ
рецепта ТУК



ТРЮФЕЛИ
ЛОТУС
рецепта ТУК



ЧОКОМЕЛОУС
ЛОТУС
рецепта ТУК



МЪФИНИ
ЛОТУС
рецепта ТУК










РЕПОРТ ОБУЧЕНИЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ - № 492-493 /02-03.12.25г.
АЛМА ЛИБРЕ, изпълнява проекта B2B
„ОБУЧЕНИЯ ПО ТЕМАТИКА И ЖЕЛАНИЕ НА ПАРТНЬОР С ЗЛАТНА КАРТА“
ТЕМА: КОЛЕДНИ ТВОРЕНИЯ с ВИСОКИ ОБОРОТИ
За рецепти и видео-рецепти отворете ТУК
За да видите снимки от презентацията отворете ТУК
Видео от презентацията, в архива на АЛМА ЛИБРЕ.
Alma Libre
CHOCO
MALLOWS

Alma Libre

STELIOS KANAKIS
One step ahead!

CHOCO MALLOWS

РЕПОРТ ОБУЧЕНИЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ - №487-489 /17-20.11.25г.

Пейстри-шеф Жорж Костиуджук, ръководител на
„Атинския Гастрономичен център Стелиос Канакис“
представи НОВИ АПЛИКАЦИИ с ШОКОЛАДИТЕ PREMIUMμμ
За да видите видео-рецепта с иновативните ЧОКОМАЛОЗ отворете ТУК
За да видите снимки и видео откъси от обученията, отворете ТУК
За да видите цялата презентация, отворете ТУК





РЕПОРТ ОБУЧЕНИЕ ПРЕЗЕНТАЦИЯ - №484-485 /20-24.10.25г.

ЛЕНОТРЕ / LENOTRE: „ФРЕНСКА КЛАСИКА В НОВ СТИЛ“

ПЕЙСТРИ ШЕФ: АЛЕКСИ САЛЗИНСКИ

За да видите видео за обучението, техники и рецепти натиснете ТУК

За да видите интервю с пейстри-шеф Алекси Салзински натиснете ТУК

За да видите всияките снимки натиснете ТУК



Alma Libre
КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР

РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ - ДЕГУСТАЦИЯ №481 / 03.03.25г.
ИНОВАЦИИ 2025г. / ФАБРИ СЛАДОЛЕД и НОВИ ТОРТИ

STELIOS KANAKIS
One step ahead!

За да видите видео с цялата презентация натиснете ТУК
За да видите новите продукти и рецепти ФАБРИ, отворете ТУК и ТУК

FABBRI 1905







ФАБРИ, сладкарство, обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ

Alma Libre
КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР

РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ - ДЕГУСТАЦИЯ №478 / 11-12.3.25г.

ВЕЛИКДЕНСКИ ЕВРОПЕЙСКИ СЪВРЕМЕННИ ИЗДЕЛИЯ

За да видите видео с цялата презентация натиснете ТУК

За да видите рецепти и технологии, отворете ТУК

Alma Libre



ВИДЕО-РЕПОРТ от изложението "АРТОЗА" 2025г.

идеи и рецепти които ще представи АЛМА ЛИБРЕ през 2025г.

За да видите видео с цялата презентация натиснете ТУК













РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ - ДЕГУСТАЦИЯ №476 / 29.01.25г.

ТЕМА: СЪВРЕМЕННО ХЛЕБАРСТВО

-КВАСЕНИ ХЛЯБОВЕ по натурална технология
-ВИНАГИ ТОПЪЛ ХЛЯБ
-винаги НОВИ КЛИЕНТИ З.БЪРЗО
и високо КОМПЛИТ качество хлябове.
-ХЛЕБЧЕТА ЗА САНДВИЧИ и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ

За да видите видео с цялата презентация натиснете ТУК









ПРЕЗЕНТАЦИЯ № 474

На 15.01.25г. професионалисти сладкари от цяла България се събрахме за да дегустираме, коментираме и оценим

СЛАДКИ ЗА „СВЕТИ ВАЛЕНТИН“ – ДЕН НА ВЛЮБЕНИ

За да видите видео с цялата презентация натиснете ТУК

Alma Libre
КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР

НОВ КАТАЛОГ SUGART
НАТИСНЕТЕ ТУК

Alma Libre
КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР

ПРЕЗЕНТАЦИЯ № 470

На 7.11.24г. професионалисти сладкари от цяла България
се събрахме за да дегустираме, коментираме и оценим

ЕВРОПЕЙСКИ КОЛЕДНИ СЛАДКА И ПЕЧИВА

За да видите видео с цялата презентация натиснете ТУК

Рецептите са включени в поканата, ТУК

Alma Libre



Alma Libre
КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР

ПРЕЗЕНТАЦИЯ № 467

На 9.10.24г. професионалисти сладкари от цяла България
се събрахме за да дегустираме, коментираме и оценим
СЛАДКИ И СОЛЕНИ ЯДКОВИ АПЛИКАЦИИ
За да видите видео с цялата презентация натиснете ТУК

Alma Libre



24-27.09.24г. СЕМИНАР „ЛЕНОТР“ на ТЕМА: „АЛАКАРТ ДЕСЕРТИ, ново сладкарско течение в България.“

Десет професионалисти сладкари от цяла България произведоха по система ЛЕНОТР

13 АЛАКАРТ рецепти по ръководство на известния преподавател пейстри-шеф, ВУЛЕНТИН МИЛ

Натиснете ТУК, за определение, информация и характер на АЛАКАРТ ДЕСЕРТИ.

Натиснете ТУК, за да чуете мнението на участниците за семинара и техниките.

Натиснете ТУК, за видите разговора на участниците с пейстри-шеф ВУЛЕНТИН МИЛ

Натиснете ТУК, за да видите цялата презентация и сглобяването на сладкишите



РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 463 - 28.08.24г.

ЗДРАВОСЛОВНИ ЗАКУСКИ, СНАКСОВЕ И СЛАДКИ ЗА ДЕЦА И ВЪЗРАСТНИ



„ЗДРАВЕ И ФИНЕС“
Пълнозърнест многозърнест хлебче за сандвич
оценка: **9,82**/10
Рецепта: ТУК



БАН СКУЛ сандвичи
оценка: **9,79**/10
Рецепта: ТУК



БРИОШ сандвищчи
оценка: **9,89**/10
Рецепта: ТУК



ПИНСА БУРГЕР
оценка: **9,88**/10
Рецепта: ТУК



КРОАСАНИ ФРЕНСКИ МАСЛО
оценка: **9,86**/10
Рецепта: ТУК



РЕД ВЕЛВЕТ
оценка: **9,80**/10
Рецепта: ТУК

РЕД ВЕЛВЕТ КУКИС
оценка: **9,90**/10
Рецепта: ТУК



СУСАМЕНА ТОРТА ДАКУАЖ
оценка: **9,98**/10
Рецепта: ТУК

СУСАМЕНА ТОРТА ПАСТЕЛЕРО
оценка: **9,85**/10
Рецепта: ТУК



На 28.08.24г. професионалисти сладкари и хлебари от цяла България се събрахме за да дегустираме, коментираме и оценим

ЗДРАВОСЛОВНИ ЗАКУСКИ, СНАКСОВЕ И СЛАДКИ ЗА ДЕЦА И ВЪЗРАСТНИ

Alma Libre
КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР

Децата, тръгват на училище, потребителите все повече и повече търсят сертифицирани функционални и здравословни изделия.

АЛМА ЛИБРЕ, започва есенния сезон с ЗИМНА ЗДРАВОСЛОВНА ГАМА

За да видите видео с цялата презентация натиснете ТУК

Alma Libre

РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 461 - 15.05.24г.

На 15.05.24г. професионалисти сладкари от цяла България се събрахме за да дегустираме, коментираме и оценим СЛАДКИШИ БЕЗ ЗАХАР и ВЕГАН

Пейстри Шеф, Ламброс Скуликас представи повече от 20 апликации включително и няколко рецепти от ВИСШЕ ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО

За да видите видео с цялата презентация натиснете ТУК

За да видите видео с анализ „КАКВО ЗСЛАДКИ БЕЗ ЗАХАР“ натиснете ТУК

За рецепти и резултати от дегустацията вижте следващата страница



1		**ЯГОДОВА ТАРТА, ЛИМОНОВ МУС и ЯГОДОВО КУЛИ** **Категория ВИСШЕ ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО**	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 **9,99**
2		**СУФЛЕ КРЕДИТЕЛА / КАФАРЕЛ-ПИЕМОНТ** **Категория ВИСШЕ ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО**	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 **10**
3		**МАНГО - ДЖАНДУЯ** **Категория ВИСШЕ ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО**	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 **9,98**
4		**ТАРТА ФЛАН** **Категория ВИСШЕ ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО** **Многолистно тесто – крем флан**	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 **9,89**
5	 	**ДИАВИВА КУКИС БЕЗ ЗАХАР КОКОС** **За рецепта, натиснете ТУК**	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 **9,74**
6	 	**ДИАВИВА КЕИК БЕЗ ЗАХАР** **За рецепта, натиснете ТУК**	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 **9,62**

7		**<u>ДИАВИВА КЕИК ШОКОЛАД БЕЗ ЗАХАР</u>** **За рецепта, натиснете ТУК**	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 **9,58**
8		**„БЛЕК ФОРЕСТ“ БЕЗ ЗАХАР** **ШОКОЛАДОВА ТОРТА с АМАРЕНА БЕЗ ЗАХАР** **За рецепта, натиснете ТУК**	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 **9,52**
9		**„ЧИЙЗ КЕИК“ БЕЗ ЗАХАР** **Хрупкава основа, крем сирене, АМАРЕНА БЕЗ ЗАХАР** **За рецепта, натиснете ТУК**	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 **9,88**
10		**„ЕКМЕК КАДАИФ“ БЕЗ ЗАХАР** **СИРОПИРАН КАДАИФ С КРЕМ БЕЗ ЗАХАР** **За рецепта, натиснете ТУК**	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 **9,89**
11		**ДИАВИВА „МОРКОВ КЕИК“ БЕЗ ЗАХАР** **КРЕМ СИРЕНЕ** **За рецепта, натиснете ТУК**	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 **9,62**
12		**ДИАВИВА „ПОРТОКАЛОВА ПИТА“ БЕЗ ЗАХАР** **С кори и натурален портокал** **За рецепта, натиснете ТУК**	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 **9,48**

12		**ДИАВИВА „РЕВАНЕ“ БЕЗ ЗАХАР С ГРИЗ, МАСТИХА ХИОС и ЛИМОН За рецепта, натиснете ТУК**	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 **9,24**
14		**ВЕГАН КЕИК ЯГОДА и ЛИМОН За рецепти, натиснете ТУК**	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 **9,35**
15		**ВЕГАН КЕИК С КРЕМ И ЯБЪЛКИ За рецепти, натиснете ТУК**	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 **9,67**
16		**ВЕГАН КУКИС ШОКОЛД За рецепти, натиснете ТУК**	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 **9,59**
17		**ВЕГАН ТОРТА КАРАМЕЛ За рецепта, натиснете ТУК**	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 **9,67**
18		**ВЕГАН БАНОФИ Хрупкави бисквити, крем банан, Крема карамел.**	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 **9,78**
19		**ВЕГАН КРЕМ ЯГОДА За рецепта, натиснете ТУК**	СРЕДНА ОЦЕНКА от 1-10 **9,63**

РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 459

На 10.04.24г. джелато шеф СИЛВИЯ ГАЕТА (амбасадор на ФАБРИ) и директорът на ФАБРИ ПАТРИК МАРАНИ съвместно с „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ представихме и дегустирахме десетки нови вкусове сладоледи

1. **За представяне на произведените сладоледи и средни оценки от присъстващите дегустатори, НАТИСНЕТЕ ТУК**
2. **За да видите цялата презентация на 10.04.24г. в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център, НАТИСНЕТЕ ТУК**
3. **За да видите специалното интервю на директора на ФАБРИ ПАТРИК МАРАНИ, НАТИСНЕТЕ ТУК**
4. **За да видите интервюто на джелато шеф на ФАБРИ СИЛВИЯ ГАЕТА, НАТИСНЕТЕ ТУК**
5. **Изберете рецепти и вкусове ФАБРИ с цел представяне у вас, НАТИСНЕТЕ ТУК**



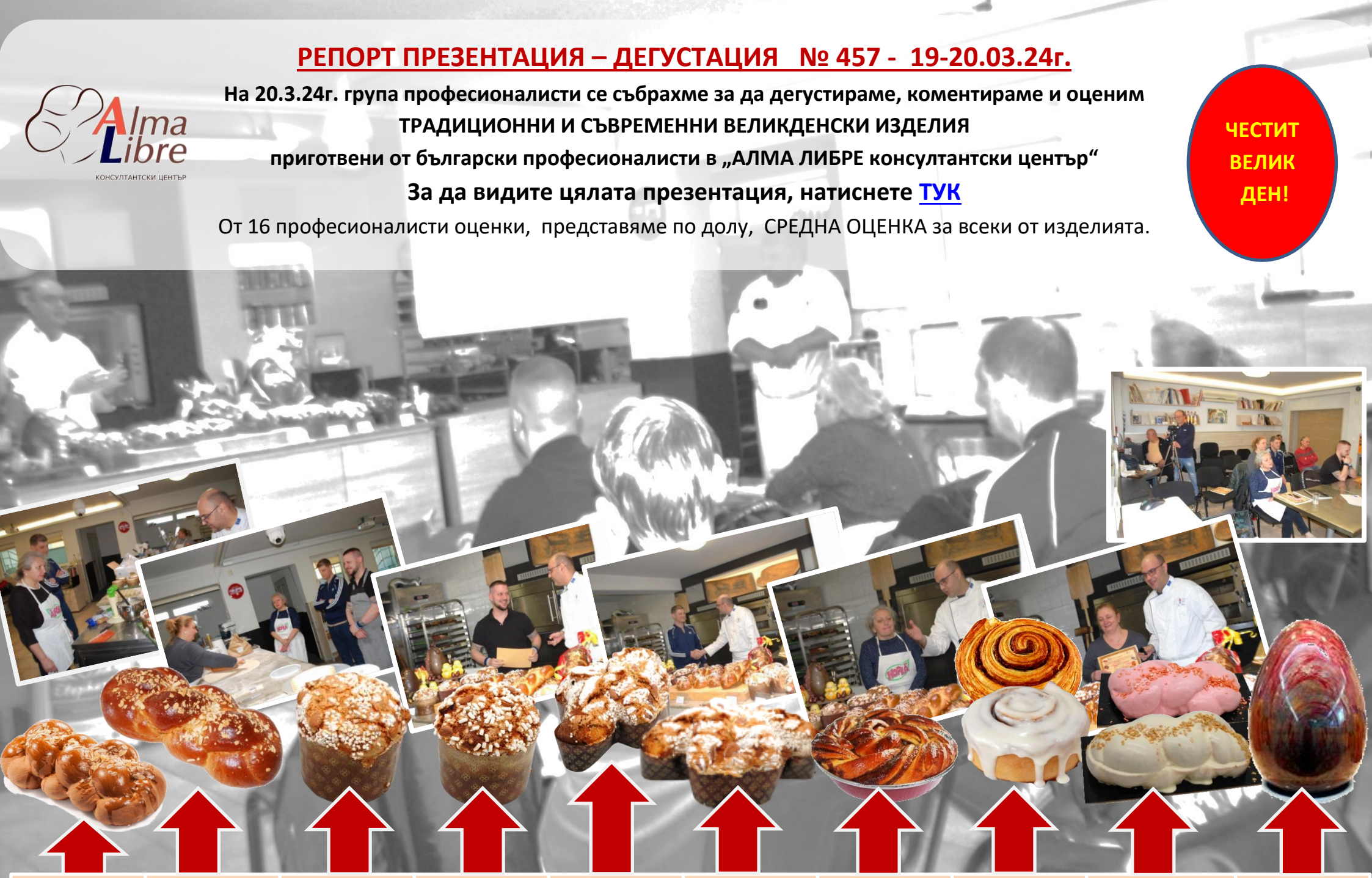
РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 457 - 19-20.03.24г.

На 20.3.24г. група професионалисти се събрахме за да дегустираме, коментираме и оценим
ТРАДИЦИОННИ И СЪВРЕМЕННИ ВЕЛИКДЕНСКИ ИЗДЕЛИЯ
приготвени от български професионалисти в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“

За да видите цялата презентация, натиснете ТУК

От 16 професионалисти оценки, представяме по долу, СРЕДНА ОЦЕНКА за всеки от изделията.

ЧЕСТИТ ВЕЛИК ДЕН!



КОЗУНАК БЕЗ ЗАХАР оценка 9,62/10	КЛАСИЧЕСКИ КОЗУНАК оценка 9,87/10	ПАНЕТОНЕ ДОЛЧЕ ВИВО оценка 9,69/10	ПАНЕТОНЕ ДИВИНА оценка 9,70/10	КОЛАМБА ДОЛЧЕ ВИВО оценка 9,77/10	КОЛАМБА ДОЛЧЕ ВИВО оценка 9,59/10	НЕМСКА ПЛЕТЕНИЦА оценка 960/10	КАНЕЛЕНИ РУЛЦА оценка 9,44/10	КОЗУНАК ГЛАЗУРА/ПЪЛНЕЖ оценка 9,37/10	ШОКОЛАДОВИ ФИГУРИ оценка 9,99/10

DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

CODA S.A.

Alma Libre
КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР

РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 454 - 23.02.24г.

Мастер-бейкерът Апостолис Димитрусис от фирма CODA,
представи четири нови иновативни суровини
от италианската мелница МОЛИНО ДЕНТИ
разкривайки много от тайните за производство
на традиционна ИТАЛИАНСКА ПИЦА РОМАНА, ПИНСА
ФОКАЧИА,ПАНЕТОНЕ, КОЛОМБА и СИЦИЛИАНСКИ ХЛЕБНИ СНАКСОВЕ

За да видите цялата презентация, натиснете ТУК

За средни оценки на изделията от дегустаторите, натиснете ТУК

За да се запознаете с технологията ИНФИБРА, натиснете ТУК и ТУК

За рецепти и информация, обърнете се към АЛМА ЛИБРЕ, натиснете ТУК





РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 451/ 452 - 30-31.01.24г.

На презентация-дегустация „КВАСЕНИ ХЛЯБОВЕ по различни технологии“ са разви много интересна тема „срок на годност/киселинност/РН на хляба

За да видите видео от презентация и разговор по тема натиснете ТУК

За да видите рецепти и видеоинформация, натиснете ТУК



РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 449 / 450 - 24.01.24г.

Над 40 професионалисти хлебари и сладкари с много голям интерес присъстваха на обучение №449 и презентациа/дегустаация №450 на тема КАНЕЛЕНИ РУЛЦА
Технолозите на АЛМА ЛИБРЕ, представиха всичките известни технологии и апликации

За да видите цялата презентация от 24.01.24г., натиснете ТУК

За да видите видео-рецепта, натиснете ТУК





Присъстващите (32 професионалисти)
дегустираха 10 разновидности КАНЕЛЕНИ РУЛЦА
с различни вкусове пълнежи и заливки.
Средните оценки от 1 до 10 за всеки от артикулите са:

ПАСТЕЛЕРО РОЛС 9,92
ТАХАНОВИ РОЛЦА 9,85
ДАТСКИ СЛАДКАРСКИ КРЕМ 9,74
КЛАСИЧЕСКИ КАНЕЛЕНИ РОЛЦА 9,58
КОФИ КАНЕЛЕНИ РОЛЦА 9,57
ШАМ ФЪСТЪК РОЛЦА 9,16
КАРДАМОН БЪНС 9,10
ФРЕНСКИ БАДЕМОВИ РОЛЦА 9.07
КАНЕЛА БУЛЕ 9,02
ЯГОДОВИ РОЛЦА 8,63

РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 448 / 10.01.24г.

Присъстващите дегустираха и оцениха пет нови изделия произведени от млади сладкари участвали в обучението на 09-10.01.24г. на тема: ВИСШО ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО, „ВЛЮБЕНИ ЗА ВИНАГИ“

Рецептите, оформени от световно-известни пейстри-шефс се изпълниха от първични суровини на АЛМА ЛИБРЕ и получиха отлични оценки на вкус и визия от присъстващите дегустатори.

За да видите цялата презентация от 10.01.24г., натиснете ТУК

За да видите откъси от обучението на 9-10.01.24г. натиснете ТУК



За рецепта натиснете ТУК

ТОРТА МАНШЕ
от Ж.Мезонев
оценка 9,77/10

За рецепта натиснете ТУК

ТОРТА ЛЮБОВ
от Н.Бузин
оценка 9.69/10



За рецепта натиснете ТУК

ТОРТА АМОРЕ
от Ф. Депап
оценка 9.57/10



За рецепта натиснете ТУК

ТОРТА АМАЗОН
От Ж.костюджук
оценка 9.47/10



За рецепта натиснете ТУК

КАНЕЛЕНИ ролца
от Н.Кациупас
оценка 9.14/10









РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 446 / 15.11.23г.

Много голяма група млади сладкари участваха на 14-15.11.23г.в последното за 2023г. обучение на АЛМА ЛИБРЕ на тема: „СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ КОЛЕДНИ ИЗКУШЕНИЯ“

На презентацията-дегустация, присъстващите дегустираха и оцениха 12 КОЛЕДНИ европейски изделия.

За да видите цялата презентация, от 15.11.23г., натиснете ТУК



ПАНЕТОНЕ ДИВИНА	ПАНЕТОНЕ КОМПЛИТ	СИНАМОН РОЛС	НЕМСКИ ЩОЛЕН	ПОРТОГАЛСКИ БОЛОРЕЙ	ИТАЛИАНСКИ КАНДУЦИНИ	ШОТЛАНТСКИ БИСКВИТИ	ГРЪЦКИ КЪРАДИЕДЕС	ГРЪЦКИ МЕЛОМАКАРОН	ИТАЛИАН БЕЗЕ	ФРЕНСКА ТОРТА БУШЕ ДЕ НОЕЛ
За рецепта натиснете ТУК	За рецепта натиснете ТУК	За рецепта натиснете ТУК	За рецепта натиснете ТУК	За рецепта натиснете ТУК	За рецепта натиснете ТУК и ТУК	За рецепта натиснете ТУК	За рецепта натиснете ТУК	За рецепта натиснете ТУК	За рецепта натиснете ТУК и ТУК	За рецепта натиснете ТУК и ТУК
оценка 9,999/10	оценка 8,97/10	оценка 9,97/10	оценка 9,97/10	оценка 9.99/10	оценка 9,22/10	оценка 8.92/10	оценка 9,99/10	оценка 8.96/10	оценка 8.83/10	оценка 9,96/10

РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 444

На 3-4.11.23г. професионалисти хлебари от цяла България участвахме
в „Солунския гастрономичен център-Канакис“ в обучение на тема:
„дива мая/квас ЛИЕВИТО МАДРЕ
и нови технологии за ТРАДИЦИОННИ и ФУНКЦИОНАЛНИ заквасени хлябове и снаксове.”
Произведохме, дегустирахме и оценихме 18 изделия.
Натиснете ТУК за видео-описание на изделията и презентацията (20 мин.)
Натиснете ТУК за цялата презентация (4 часа)
Натиснете ТУК за видео-рецепта ПАНЕТОНЕ



СЕЛСКИ ЗАКВАСЕН БЮКЕР ВИНО
оценка 9,12/10

ПЛАНИНСКИ ОЛИМП БЮКЕР М90
оценка 9,46/10

ПЪЛНОЗЪРНЕСТ РЪЖЕНО-ПШЕНИЧЕН БЮКЕР традиционал
оценка 9,43/10

ГРАНОФЕРМ ЛИЕВИТО МАДРЕ
оценка 9,99/10

ПАНЕТОНЕ ЛИЕВИТО МАДРЕ
оценка 10/10

РУСТИК БАГЕТА граноферм-гранстирата ЛИЕВИТО МАДРЕ
оценка 9,96/10

ДЕСЕТЗЪРНЕСТ ВИТАСОН 30%
оценка 9,98/10

ШВЕЙЦАРСКИ ПАНЕМАГИЯ бавна фер-ция
оценка 9,97/10

БАНС ГРАНОФЕРМ СТИРАТА
оценка 9,20/10



ПРЕБИОТИК МНОГОЗЪРНЕСТ
оценка 8,97/10



ФИТНЕС ХЛЯБ КРУСТ
оценка 9,21/10



ПИЦА ГРАНОФЕРМ СТИРАТА
оценка 9,87/10



ПИНСА ЛИЕВИТО МАДРЕ ГРАНОФЕРМ СТИРАТА
оценка 10/10



ФОКАЧА ГРАНОФЕРМ СТИРАТА
оценка 9,76/10



КОЛЕДЕН СИНАМОН РОЛ
оценка 9,98/10



КОЛЕДЕН ЯБЪЛКОВ ПАЙ
оценка 9,96/10



КОЛЕДЕН ПОРТОГАЛСКИ БОЛО РЕЙ
оценка 9,99/10

РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 442 / 19.10.23г.

СОЛЕНИ и СЛАДКИ ЗАКУСКИ - ВИЕНЕЗУРИ

НЕКА ПОЛЗВАМЕ МАКСИМАЛНО НАШИТЕ ЛАМИНАТОРИ

По ръководство на пейстри шеф Жорж Костиуджук

„Атински гастрономичен център – КАНАКИС“

За да видите цялата презентация, от 19.10.23г., натиснете ТУК

За да видите откъси от обучението17-19.10.23г., натиснете ТУК

За да видите резултатите от дегустацията натиснете ТУК

За да видите рецепта за ФРЕСКА ПАСТА с брашно „ЛИМНОС“ натиснете ТУК





ДВУЦВЕТЕН КРУАСАН
оценка 9,99

МНОГОЛИСТЕН ДВУЦВЕТЕН БРИОШ
оценка 9,99

КЛАСИЧЕСКИ МИЛ ФЕЙГ
оценка 9,99





КЛАСИЧЕСКИ ПАЛМИЕРИ
оценка 9,98

КРУАЦИНИ
препфермент ВИНО
оценка 8,87



МНОГОЛИСТНА ЦАРЕВИЧНА
Майзано-аграно
оценка 9,67



КУРУ БАНИЦА
Многозърнеста
пълнозърнеста
оценка 9,14



МАЙАНО КУРУ
препфермент ВИНО
оценка 9,98



КРУАСАН
Крем ФЛУ - плод
оценка 9,99



КРУАСАНОВ КРУФИН
оценка 9,99



ДАТСКО ТЕСТО
с ФЕРМЕНТЕ
оценка 9,97



АМАЕРИКАНСКИ КРУАСАН
КУЙН АМАН
оценка 9,97



БАНИЦИ
СЪС
СЕЛСКИ КОРИ
оценка 9,28

ПАНЕТОНЕ
ЛИЕВИТО
МАНДРЕ
оценка 9,99



РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 440 / 20.09.23г.

Професионалисти сладкари и хлебари от цялата страна, се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ на 20.09.23г.
и по ръководство на Б.Владимиров произведохме, представихме и дегустирахме

ЗИМНИ ШОКОЛАДОВИ АПЛИКАЦИИ С ФРЕНСКИ ШОКОЛАДИ „ШОКОФАЙН“

За да видите цялата презентация, от 20.09.23г., натиснете ТУК

За да видите резултатите от дегустацията натиснете ТУК



ТОРТА ТРИЛОГИЯ
9,99



Бонбон НУГА
Оризови ядка
9,32



Бонбон ДЖАНДУЯ КАФАРЕЛ
9,12



ЕКЛЕР АЛМА ЛИБРЕ
9,98



ПРОФИТЕРОЛ ШОКОФАЙН
9,78



БИТЕР МУС ШОКОФАЙН
8,98



МЛЕЧЕН ШОКОЛАДОВ МУС ШОКОФАЙН
9,99



БЯЛ ШОКОЛАДОВ МУС ШОКОФАЙН
9,89



БУШЕ МИНИОН ШОКОЛАД
9,43

РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 438 / 30.08.23г.

Производство и представяне на МНОГО МЕКИ ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ

Професионалисти сладкари и хлебари от цялата страна, се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ на 29-30.08.23г.

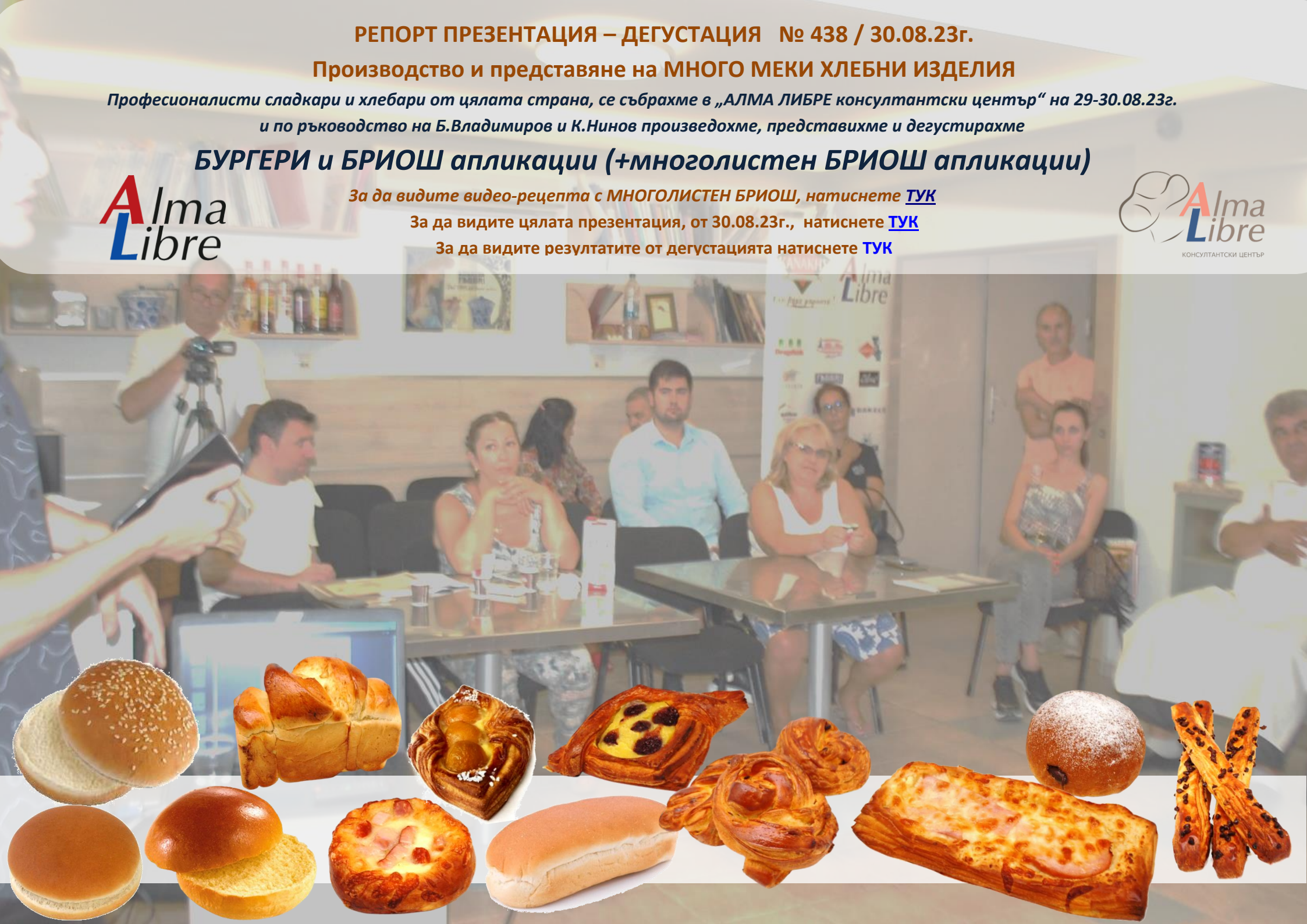
и по ръководство на Б.Владимиров и К.Нинов произведохме, представихме и дегустирахме

БУРГЕРИ и БРИОШ апликации (+многолистен БРИОШ апликации)

За да видите видео-рецепта с МНОГОЛИСТЕН БРИОШ, натиснете ТУК

За да видите цялата презентация, от 30.08.23г., натиснете ТУК

За да видите резултатите от дегустацията натиснете ТУК



РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 436 / 14.6.23г.

Производство и представяне на БЕЗ ЗАХАР СЛАДКИШИ и БЕЗ ГЛУТЕН ИЗДЕЛИЯ

Професионалисти сладкари и хлебари от цялата страна, се събрахме в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“
и по ръководство на Б.Владимиров и К.Нинов и Янис Лиолиос, произведохме, представихме и дегустирахме

БЕЗ ЗАХАРНИ и БЕЗ ГЛУТЕНОВИ изделия

За да видите анализ на тема БЕЗ ЗАХАРНИ СЛАДКИШИ, натиснете ТУК

За да видите цялата презентация/дегустация натиснете ТУК

За да видите резултатите от дегустацията натиснете ТУК

Под снимките, средни оценки за вкус и визия от дегустацията на 12 присъстващи професионалисти (от 1 до 10)



Кейк с мента БЕЗ ЗАХАР	Кукис БЕЗ ЗАХАР	Бисквити БЕЗ ЗАХАР	Торта ГАРАШ БЕЗ ЗАХАР	БАКЛАВА БЕЗ ЗАХАР	Сладолед/кадаиф БЕЗ ЗАХАР	Кюнефе БЕЗ ЗАХАР	Кейк БЕЗ ГЛУТЕН	Многозърнест БЕЗ ГЛУТЕН хляб	Гризини БЕЗ ГЛУТЕН
оценка	Оценка	Оценка	Оценка	оценка	Оценка	Оценка	Оценка	оценка	Оценка
9,43	**9,42**	**9,75**	**9,97**	**9,25**	**9,40**	**9,12**	**9,57**	**9,98**	**9,99**

РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 434 / 31.5.23г.

Производство и представяне на избрани изделия от изложение АРТОЗА-АТИНА 2023г.

Професионалисти сладкари и хлебари от цялата страна, избраха конкретни артикули представени в изложението АРТОЗА-АТИНА 2023г. и по ръководство на Б.Владимиров и К.Нинов ги произведоха на място.

Повече от 30 гости професионалисти дегустираха и оцениха качеството на тези крайни изделия.

За да видите презентацията натиснете ТУК За да видите резултатите от дегустацията натиснете ТУК

Под снимките, средни оценки за вкус и визия от дегустацията на 22 присъстващи професионалисти (от 1 до 10)



FABBRI 1905

РЕПОРТ № 430-431 / СОЛУН 28-29.4.23г.

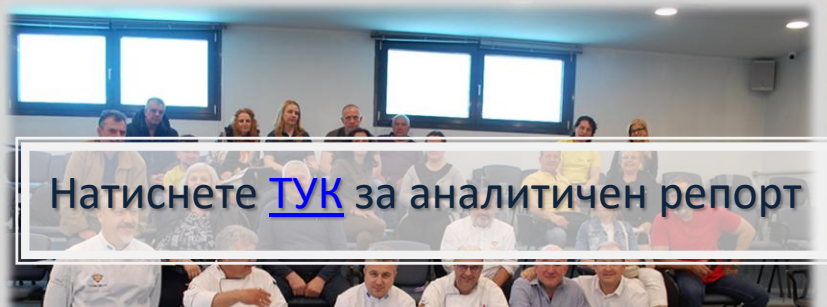
ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ

ЗАНАЯТЧИЙСКИ ИТАЛИАНСКИ СЛАДОЛЕД

НОВИ РЕЦЕПТИ ОТ „КОЛЕКЦИЯ ФАБРИ 2023г“

Alma Libre

На 28 и 29 април 2023г. производители на занаятчийски сладолед-джелатиери от цяла България се събрахме в „Солунския гастрономичен център-КАНАКИС“ и под ръководството на пейстри-шефове Жорж Костиучук и Антонис Газакис произведохме на живо десет разновидности сладолед и сладоледени торти. Дегустирахме и оценихме 29 вида сладолед и сладоледени сладкиши. Натиснете ТУК за резултати от анкетите. Лекцията на специалиста по маркетинг Макис Калиадасис на тема „съвременни пазарни насоки за сладоледа“



Натиснете ТУК за аналитичен репорт

АЛМА ЛИБРЕ в ИЗЛОЖЕНИЕТО за ХЛЕБАРИ и СЛАДКАРИ АРТОЗА В АТИНА 3-6.3.2023г.

За колеги които не успяха да посетят изложението,

АЛМА ЛИБРЕ приготви специална визуална разходка из витрините и щандовете на КАНАКИС и КОДА,

за да се вдъхновите от прикачените изделия и реализираме заедно Вашите предпочитания:

-За кратко видео от изложението, натиснете ТУК.

-Каталог 1: СЛАДКАРСТВО / за да видите всичките изделия, натиснете ТУК

-Каталог 2: ХЛЕБАРСТВО / за да видите всичките изделия, натиснете ТУК

-Каталог 3: СЛАДКИ ПЕЧИВА / за да видите всичките изделия, натиснете ТУК

-Каталог 4: ЗАКУСКИ / за да видите всичките изделия, натиснете ТУК

-Каталог 5: СЛАДОЛЕД/ за да видите всичките изделия, натиснете ТУК

Ако желаете повече информация, презентация или дегустация на изделията представени в АРТОЗА,

отбележете в приложените каталози и информирайте търговците на АЛМА ЛИБРЕ















РЕПОРТ от ПРЕЗЕНТАЦИЯ № 421-422 / 01.03.2023г. /

ВЕЛИКДЕНСКИ КОЗУНАЦИ и КОЗУНАЧЕНИ СЛАДКИШИ

Alma Libre
КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР

За да видите цялата презентация натиснете ТУК.

За да видите снимки и видео-откъси от обучението, натиснете ТУК

За ВИДЕО-РЕЦЕПТА на класически козунак, натиснете ТУК

Оценки от дегустаторите за изделията може да видите като натиснете ТУК

ПОКАНА за СЕМИНАР-ПРОИЗВОДСТВО на СЛАДОЛЕД ФАБРИ в СОЛУН 28-29.4.23 натиснете ТУК

КАТАЛОГ с ГОТОВИ ВЕЛИКДЕНСКИ УКРАСИ

НАТИСНЕТЕ ТУК



ПО ЗАЯВКА



ПРЕЗЕНТАЦИЯ РЕПОРТ № 419-420 / 22-23.02.2023г. /

СЛАДОЛЕДИ ФАБРИ 2023г.

На 22-23.02.23г. се събрахме професионалисти джелатиери в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“.
Дегустирахме и оценихме 16 разновидности сладоледи произведени по различни методи
(топъл и студен метод, технология топъл сладолед, сладоледи без машина, парфе, интергратори и др.)
Сгъстителите и суровините на ФАБРИ, впечатлиха всичките гости.













Видео с презентацията може да видите като натиснете ТУК.

Оценки от дегустаторите за изделията ТУК

Видео откъси от обучението и мнението на участниците в обучението може да видите като натиснете ТУК.

ПОКАНА за СЛАДОЛЕД ФАБРИ в СОЛУН 28-29.4.23 натиснете ТУК

ПРЕЗЕНТАЦИЯРЕПОРТ № 416-417 / 07.02.2023г. /

БЕЗ ЗАХАР сладкиши и БЕЗ ГЛУТЕН изделия

На 07.02.23г. се събрахме професионалисти сладкари в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“.
Произведохме заедно, дегустирахме и оценихме 12 сладкиши без захар и без глутен
произведени с много специални висококачествените суровини които АЛМА ЛИБРЕ предлага.

Видео с презентацията може да видите като натиснете ТУК. Оценки от дегустаторите за изделията ТУК

Видео откъси от обучението и мнението на участниците в обучението може да видите като натиснете ТУК.









ПОКАНИ ЗА СЛЕДВАЩИТЕ ИНИЦИАТИВИ НА АЛМА ЛИБРЕ:

№ 418-420 ОБУЧЕНИЕ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ / технологии и вкусове СЛАДОЛЕД. За покана натиснете ТУК

№ 421 ОБУЧЕНИЕ „ВЕЛИКДЕНСКИ СЛАДКИШИ“. За покана натиснете ТУК

№ 422-423 ОБУЧЕНИЕ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ / КОЗУНАЦИ и КОЗУНАЧЕНИ ИЗДЕЛИЯ. За покана натиснете ТУК









РЕПОРТ № 414-415 / 24-25.01.2023г. /

“СЪВРЕМЕННИ ЗДРАВОСЛОВНИ ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ”

На 25.1.23г. се събрахме повече от 30 професионалисти хлебари в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“. Дегустирахме и оценихме 18 хлебни изделия и хлеботворения произведени с висококачествените суровини на швейцарската фирма АГРАНО

Видео с презентацията може да видите като натиснете ТУК. Оценки от дегустаторите за изделията ТУК

Видео откъси от обучението и мнението на участниците в обучението може да видите като натиснете ТУК.















ПОКАНИ ЗА СЛЕДВАЩИТЕ ИНИЦИАТИВИ НА АЛМА ЛИБРЕ:

№ 416-417 ОБУЧЕНИЕ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ „БЕЗ ЗАХАР и БЕЗ ГЛУТЕН изделия“ за покана натиснете ТУК

№ 418-419 ОБУЧЕНИЕ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ „СЛЕДОЛЕД и СЛАДОЛЕДЕНИ СЛАДКИ“ за покана натиснете ТУК

РЕПОРТ № 412-413 / 10.01.2023г. / „ИЗДЕЛИЯ ЗА ПРАЗНИЦИ, ЛЮБОВ и ЮБИЛЕЙ“

В първата презентация-обучение за 2023г. (№ 412-413) на тема „ИЗДЕЛИЯ ЗА ПРАЗНИЦИ, ЛЮБОВ и ЮБИЛЕЙ“, на 10.01.2023г. се събрахме повече от 40 професионалисти от цялата страна, за да дегустираме и оценим нови предложения от АЛМА ЛИБРЕ, известни и наложени в европейските сладкопекарни - паста де ната, торта ПИЕМОНТ, сладки гризини, трюфели, безе стикс, изомалт близалки, бисквитени стикс и други. Оформянето на „БУКЕТНИ ИЗКУШЕНИЯ“ декорирани с празничен характер (вместо букет цветя) е новата идея, която оформихме и сглобихме на място с цел вдигане на обороти и задоволяване на празничните нужди на крайните клиенти-потребители.

Видео-презентация, снимки и откъси от видео-обучението може да видите като натиснете ТУК.

