



FILO & KATAIFI

— MODERN PASTRY BY ALMA LIBRE —

СЪВРЕМЕННО СЛАДКАРСТВО С КОРИ И КАДАИФ

НАЧАЛОТО НА НОЕМВРИ ВИ ОЧАКВАМЕ В ПРЕДКОЛЕДНАТА ПРЕЗЕНТАЦИЯ

АЛМА ЛИБРЕ Академия по гастрономия,
съвместно с пейстри шеф от Ливан
ЖОЗЕМ АЗАМ и фирмата **КАСАНДРА**
ще ви представим модерни
сладки и солени апликации,
развити в западна Европа
с кадаиф и бейрутски кори.



Pastry Chef
Joseph Azam
ексклузивно за
професионалисти

КАСАНДРА

ПРОФЕСИОНАЛНИ
ПРОДУКТИ ЗА
СЛАДКАРСТВО
И ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО



ИНОВАЦИЯ
НОВИ ИДЕИ
С КОРИ И КАДАИФ



МАЙСТОРСТВО
ТЕХНИКИ ОТ
СВЕТОВНО НИВО



ЕВРОПЕЙСКИ ТРЕНДОВЕ
МОДЕРНИ РЕЦЕПТИ,
РАЗВИТИ В ЗАПАДНА ЕВРОПА



ВДЪХНОВЕНИЕ
ЗА ВАШИТЕ ПРАЗНИЧНИ
ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Κασανδρα **Alma**
Libre