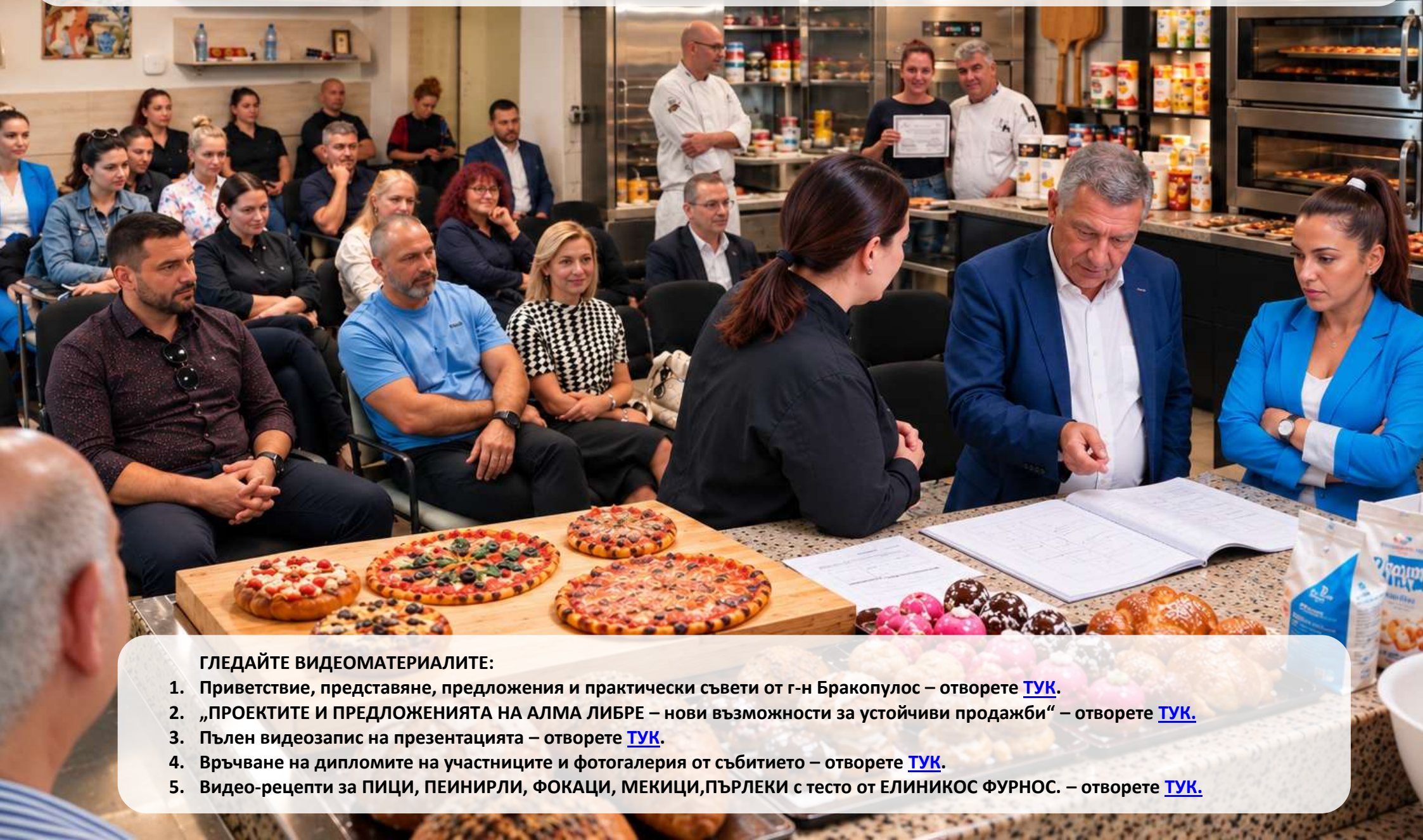


Поради големия интерес на професионалисти от цялата страна към **НОВИТЕ ИДЕИ И РЕЦЕПТИ НА „АЛМА ЛИБРЕ“**, представени в рамките на проектите **ROLLA, FERMENTA, CREPERIA** и **FRUTTO** (повече информация на следващата страница), на 29–30.09.2026 г. в препълнената зала на „АЛМА ЛИБРЕ“ представихме нови 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:



[ТУК](#)



[ТУК](#)



[ТУК](#)



[ТУК](#)

СНИМКИ

[ТУК](#)



РЕЦЕПТИ
ТЕХНОЛОГИЯ
МАРКЕТИНГ



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



ПРОДАВАТ СЕ САМИ!

Продукти, които впечатляват още от първия поглед.





FILO & KATAIFI

— MODERN PASTRY BY ALMA LIBRE —

СЪВРЕМЕННО СЛАДКАРСТВО С КОРИ И КАДАИФ

НАЧАЛОТО НА НОЕМВРИ ВИ ОЧАКВАМЕ В ПРЕКОЛЕДНАТА 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

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](#)

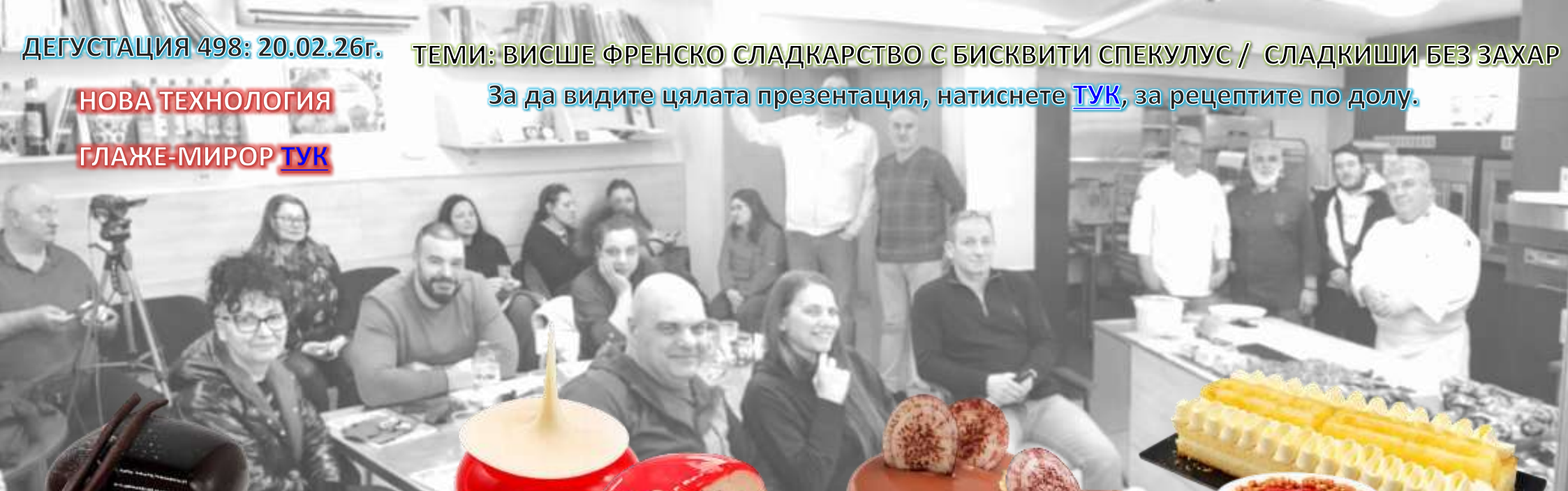
ДЕГУСТАЦИЯ 498: 20.02.26г.

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

НОВА ТЕХНОЛОГИЯ

За да видите цялата презентация, натиснете [ТУК](#), за рецептите по долу.

ГЛАЖЕ-МИРОР [ТУК](#)



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 КЕЙКС - БРИОШ
[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](#)

Направете вие
БЪРЗО ИКОНОМИЧНО и КАЧЕСТВЕНО
бисквити и трохи СПЕКУЛОС
видео-рецепта [ТУК](#) и [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](#)

Alma
Libre

Lotus
Biscoff

CHOCO
MALLOWS

КОНСУЛТАНТ



РЕПОРТ ОБУЧЕНИЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ - № 492-493 /02-03.12.25г.

АЛМА ЛИБРЕ, изпълнява проекта B2B

„ОБУЧЕНИЯ ПО ТЕМАТИКА И ЖЕЛЕНИЕ 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

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 PREMIUM**μμ

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](#)

CHOCO
MALLOWS





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 всяките снимки натиснете [ТУК](#)

Alma
Libre





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

За да видите видео с цялата презентация натиснете [ТУК](#)
За да видите новите продукти и рецепти ФАБРИ, отворете [ТУК](#) и [ТУК](#)



ФАБРИ
1905



ФАБРИ, сладкарство, обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ

За да видите рецепти и технологии, отворете [ТУК](#)



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 3.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](#)



НОВ КАТАЛОГ SUGART
НАТИСНЕТЕ [ТУК](#)



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](#)



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](#)





LENÔTRE
PARIS

Натиснете [ТУК](#), за да видите цялата презентация и сглобяването на сладкишите



ЗДРАВΟΣЛОВНИ 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
сандвичи
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

ЗДРАВΟΣЛОВНИ ЗАКУСКИ, СНАКСОВЕ И СЛАДКИ ЗА ДЕЦА И ВЪЗРАСТНИ

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

АЛМА ЛИБРЕ, започва есенния сезон с ЗИМНА ЗДРАВΟΣЛОВНА ГАМА

За да видите видео с цялата презентация натиснете [ТУК](#)

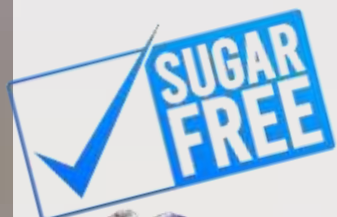
На 15.05.24г. професионалисти сладкари от цяла България се събрахме за да дегустираме, коментираме и оценим СЛАДКИШИ БЕЗ ЗАХАР и ВЕГАН

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](#)

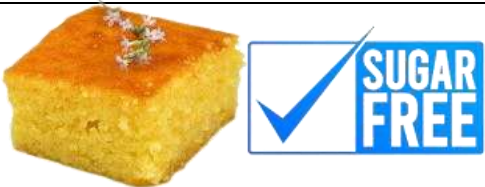
За да видите видео с анализ „КАКВО ЗСЛАДКИ БЕЗ ЗАХАР“ натиснете [ТУК](#)

За рецепти и резултати от дегустацията вижте следващата страница



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

7	 	ДИАВИВА КЕИК ШОКОЛАД БЕЗ ЗАХАР 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](#)

Alma
Libre

Alma
Libre
консултантски център



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 9,60/10	КАНЕЛЕНИ РУЛЦА оценка 9,44/10	КОЗУНАК ГЛАЗУРА/ПЪЛНЕЖ оценка 9,37/10	ШОКОЛАДОВИ ФИГУРИ оценка 9,99/10

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



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](#)



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

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**

ЯГODOVI 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

**Alma
Libre**

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](#)

**Alma
Libre**
КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР



За рецепта
натиснете [ТУК](#)

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

За рецепта
натиснете [ТУК](#)

ТОРТА ЛЮБОВ
от Н.Бужин
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.костоджук
оценка **9,47/10**

За рецепта
натиснете [ТУК](#)

КАНЕЛЕНИ ролца
от Н.Кациупас
оценка **9,14/10**

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](#)



Натиснете върху
КОЛЕДЕНИЯ КАТАЛОГ
на ШУГАРТ, за да се отвори
и поръчайте !

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](#)

ПАНЕТОНЕ
ДИВИНА
оценка
9,999/10

ПАНЕТОНЕ
КОМПЛИТ
оценка
8,97/10

СИНАМОН
РОЛС
оценка
9,97/10

НЕМСКИ
ЩОЛЕН
оценка
9,97/10

ПОРТОГАЛСКИ
БОЛОРЕЙ
оценка
9.99/10

ИТАЛИАНСКИ
КАНДУЦИНИ
оценка
9,22/10

ШОТЛАНТСКИ
БИСКВИТИ
оценка
8.92/10

ГРЪЦКИ
КЪРАДИЕДЕС
оценка
9,99/10

ГРЪЦКИ
МЕЛОМАКАРОН
оценка
8.96/10

ИТАЛИАН
БЕЗЕ
оценка
8.83/10

ФРЕНСКА ТОРТА
БУШЕ ДЕ НОЕЛ
оценка
9,96/10

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 snackове.“

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

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 обучението 17-19.10.23г., 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
префемент ВИНО
оценка **8,87**



МНОГОЛИСТНА
ЦАРЕВИЧНА
Майзано-аграно
оценка **9,67**



КУРУ БАНИЦА
Многозърнеста
пълнозърнеста
оценка **9,14**



МАЙАНО КУРУ
префемент 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**

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 Оризиви 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)

**Alma
Libre**

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](#)

**Alma
Libre**
консултантски център



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
оценка

9,43

Кукис
БЕЗ ЗАХАР
Оценка

9,42

Бисквити
БЕЗ ЗАХАР
Оценка

9,75

Торта ГАРАШ
БЕЗ ЗАХАР
Оценка

9,97

БАКЛАВА
БЕЗ ЗАХАР
оценка

9,25

Сладолед/кадаиф
БЕЗ ЗАХАР
Оценка

9,40

Кюнефе
БЕЗ ЗАХАР
Оценка

9,12

Кейк
БЕЗ ГЛУТЕН
Оценка

9,57

Многозърнест
БЕЗ ГЛУТЕН хляб
оценка

9,98

Гризини
БЕЗ ГЛУТЕН
Оценка

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)



Червено
тирамису
9.23

портокалова
БЕЗ ЗАХАР
8.46

Лимоноват
орта ФИКА
8.56

Шоколадова
РЕТРО
9,77

оригинален
АНАСОН
9,29

Сиропиран кеик
БАБА
8,61

Палачинков
ПАНКЕЙК
9,98

шоколадови
ТРУФЕЛИ
9,99

Еклерови
ПАРИБРЕСТ
9,56

Кукис без захар
ДИАВИВА
9,94

оригинален
МИЛФИОИЛ
9,93

оригинален
ГРИЗИНИ
9,99



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:

**Alma
Libre**

-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



Ένα βήμα μπροστά!



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

ВЕЛИКДЕНСКИ КОЗУНАЦИ И КОЗУНАЧЕНИ СЛАДКИШИ



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



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](#)



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](#)



“СЪВРЕМЕННИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ 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, бeze 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.



