

К1 - 07/01



АЛМА ЛИБРЕ, с гордост и отговорност представя легендарните френски плодове пюрета „ЛЕОНС БЛАН“ специални за сладкарство и сладолед, известни от 1892г. с плодово съдържание над 90%
GAMME PROFESSIONNELLE „LÉONCE BLANC“ LES FRUITS DU SAVOIR-FAIRE DEPUIS 1892
ПРОФЕСИОНАЛНА ГАМА „ЛЕОН БЛАН“ – ПЛОДОВЕ НА ЗНАНИЕТО – ИЗВЕСТНИ ОТ 1892

НАТУРАЛНИ ПЛОДОВИ ПЮРЕТА „LÉONCE BLANC-ЛЕОНС БЛАН“



Творчество и изобретателност

През 1892 г. Леонс Блан основава своя бизнес и първия си производствен обект в Франция. Главната идея е била да механизира преработката и съхраняването на естествената селскостопанска продукция в сърцето на регион, богат на плодове, зеленчуци и гъби.

С течение на времето, пазарните нужди във Франция и Европа насочват Фирмата „ЛЕОНС БЛАН“ към видове плодове, начин на преработка и инновационни опаковки с известната прицизност и технология, която само фирмата „ЛЕОНС БЛАН“ познава.

Природен вкус

С основна цел: „да се запазят оригиналните природни качества на плодовете“.

Следователно добрият вкус е в основата на всяко едно от творенията на марката като ценност и изискване, предавано от поколение на поколение.

Избор на региони, сортове и технология на зрялост

Творенията на Léonce Blanc винаги са разчитали на продуктите от най-добрите региони. Ето как най-старите рецепти Léonce Blanc добавят стойност към плодове избрани от най-плодородните земи по света.

Днес, експертите специалисти по качество на фирма Леонс Блан следят подробно всеки етап от развитието на плодовете по различните региони по света и използват само тези плодове които отговарят на изискванията на марката „Léonce Blanc -Леонс Блан“ известни от векове в бранша.



93,4	84,3	96,4	97,1	88,4	85,0	89,9
%	%	%	%	%	%	%