



Проектът FRUTTA – Сладки плодове се ражда в Италия от съвместното вдъхновение и опит на pastry chefs от FABBRI и PAVONI. Характерното за този проект не е само впечатляващата плодова визия на десертите. Не е само лекият, богат и балансиран плодов вкус. Неговата истинска отличителна черта е CRUNCH – фината, хрупкава шоколадова глазура, тънка като яйчена черупка, която се чупи при първата хапка и създава впечатляващ контраст между хрупкавата външна обвивка и нежната кремообразна вътрешност.

CRUNCH ефектът на глазурата постигаме чрез три различни технологии:

CRUNCH ПОТАПЯНЕ • CRUNCH ОБВИВКА • CRUNCH VELOUTE

За постигането на този фин, хрупкав и стабилен резултат са необходими висококачествено какаово масло и изключително фини и течливи кувертюри. Затова ALMA LIBRE осигури специално какаово масло от сорт CRIOLLO – Венецуела, с изключителни качества и аромат, както и специално подобрите PREMIUM КУВЕРТЮРИ, които осигуряват необходимата течливост, фина структура и стабилност на хрупкавите CRUNCH глазури. КРАНЧ подложките на сладкишите FRUTTO осигуряват още по голяма хрупкавост и наслада.

Представяме Ви 5 рецепти, разработени и усъвършенствани от pastry chefs в Италия (Frutta Realistica) **Frutta Realistica** и съответните същите 5 рецепти разработени съвместно от АКАДЕМИЙТЕ КАНАКИС-АЛМА (Frutta Delisius) **Frutta Delisius**

Frutta Realistica

РЕЦЕПТА №1: PEANUT / ФЪСТЪК

Състав:

- 1.Пандишпан Супер Бискуйт
- 2.Мус Фъстък ФАБРИ
- 3.Вариегато ФЪСТЪК ФАБРИ
- 4.Покритие CRUNCH



1. Пандишпан Супер Бискуйт (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
<u>180701</u>	СУПЕР БИСКУЙТ Ванилов п	1000 гр.	<u>ТУК</u>	<u>ТУК</u>
	Яйца			
	Вода			

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разб...
за 6-8 минути на 3-та...
Поставяме...
Печене: За ф...
зависимост...
ЗАБЕЛЕЖКА: поръсите
преди печене.

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО
ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ НА АЛМА ЛИБРЕ, КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

Качество, технология, успех!

0878 444 715 0878 257 904 0878 710 797
0878 984 887 0878 338 249 0878 257 937

ИЗПЪЛНЕНИЕ:Разбиваме млечната сметана. Разтваряме добре FOND във водата. Добавяме Фъстък Делипейст и внимателно смесваме с разбитата сметана до получаване на хомогенен крем.-мус.

Frutta Delisious

РЕЦЕПТА №1: PEANUT / ФЪСТЪК

Състав:

- 1.Пандишпан Супер Бискуйт
- 2.Мус Фъстък
- 3.Фъстъчен ганаж-пълнеж
- 4.Покритие CRUNCH ОБВИВКА-VELOUTE
- 5.Флорента и Фъстъчен Крокан / подложка



1. Пандишпан Супер Бискуйт (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
<u>180701</u>	СУПЕР БИСКУЙТ Ванилов п	1000 гр.	<u>ТУК</u>	<u>ТУК</u>
	Яйца			
	Вода			

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разб...
6-8 минути на 3-та...
сместа в рай...
Печене: За ф...
зависимост...
ЗАБЕЛЕЖКА: поръсите
преди печене.

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО
ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ НА АЛМА ЛИБРЕ, КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

Качество, технология, успех!

0878 444 715 0878 257 904 0878 710 797
0878 984 887 0878 338 249 0878 257 937

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Загрейте прясното... и адаптирайте
Фъстъченото Масло АртеНъти ПАМИ. Разбийте Млечна Сметана 35% ЕЛЕВИР, заедно с
Хопла до меки връхчета и постепенно прибавяйте към първата емулсия, до като се получи
гладка въздушна текстура.

Frutta Realistica

РЕЦЕПТА №2: АМАРЕНА

Състав:

- 1.Пандишпан Супер Бискуйт
- 2.ШОКОЛАДОВ МУС
- 3.ПЛОД АМАРЕНА
- 4.ЗАЛИВКА CRUNCH ОБВИВКА
- 5.ХРУПКАВА КРИСПИ ОСНОВА



1. Пандишпан Супер Бискуйт (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180701	СУПЕР БИСКУЙТ Ванилов п	1000 гр.	ТУК	ТУК
	Яйца			
	Вода			

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме млечната сметана. Разтваряме добре FOND във водата. Добавяме разтопения кувертю „КАЛИОПА“ и внимателно смесваме с разбитата сметана до получаване на хомогенен крем.-мус.

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ НА АЛМА ЛИБРЕ, КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

Качество, технология, успех! ♥

180903 Фонд
Топл

385604 БЯЛ КРЕМ ПРЕМИУМ м

0878 444 715 0878 257 904 0878 710 797
0878 984 887 0878 338 249 0878 257 937

Frutta Delisious

РЕЦЕПТА №2: АМАРЕНА

Състав:

- 1.Пандишпан Супер Бискуйт
- 2.Баваруаз ЙОГУРТ
- 3.ПЛОД АМАРЕНА
- 4.Заливка CRUNCH VELOUTE
- 5.ХРУПКАВА КРИСПИ ОСНОВА



1. Пандишпан Супер Бискуйт (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180701	СУПЕР БИСКУЙТ Ванилов п	1000 гр.	ТУК	ТУК
	Яйца			
	Вода			

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме млечната сметана. Разтваряме добре FOND във водата. Добавяме разтопения кувертю „КАЛИОПА“ и внимателно смесваме с разбитата сметана до получаване на хомогенен крем.-мус.

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ НА АЛМА ЛИБРЕ, КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

Качество, технология, успех! ♥

180903 Фонд
Топл

180801 Фаб

0878 444 715 0878 257 904 0878 710 797
0878 984 887 0878 338 249 0878 257 937

ИЗПЪЛНЕНИЕ:
Разбърквате млечната сметана ЕЛЕВИР до меки връхчета.
Разтопяваме Фабрийурт и Фонд Роял в топло мляко и хомогенизираме с обработената сметана.

3. ПЛОД АМАРЕНА

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180501	АМАРЕНА ФАБРИ в сироп, размер 18/20	20 гр.		
ИЗПЪЛНЕНИЕ: поставяме формата на череша с ЗАЛИВКА CRUNCH ОБВИВКА докато се покрие напълно. Обръщаме формата и леко я почукваме, за да отстраним излишната глазура и да получим тънка обвивка, която след охлаждане ще стане хрупкава. Поставяме в хладилник. Пълним формата с ШОКОЛАДОВ МУС				

4. ЗАЛИВКА

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИС» ПРЕМИУМ мц	500 гр.	ТУК	
191675	КАКАОВО МАСЛО на прах 10/20		ТУК	
ИЗПЪЛНЕНИЕ: разтопяваме бял кувертюр и добавяме цвета и аромата на какао. Вижте ТУК				



СГЛОБЯВАНЕ:

Напълваме формата на череша с ЗАЛИВКА CRUNCH ОБВИВКА докато се покрие напълно. Обръщаме формата и леко я почукваме, за да отстраним излишната глазура и да получим тънка обвивка, която след охлаждане ще стане хрупкава. Поставяме в хладилник. Пълним формата с ШОКОЛАДОВ МУС

С помощта на лъжица или малка шпатула оформяме вдлъбнатина в муса и поставяме в нея Амарена 18/20 FABBRİ. Затваряме с малко количество мус и пандишпан. За пандишпана (biscuit)

Замразяваме и изваждаме от формата. Оформяме дръжка от зелен шоколад. Десертът е готов за съхранение при -18°C и сервиране при +3°C.

4.Заливка CRUNCH VELOUTE

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИС» ПРЕМИУМ мц	500 гр.	ТУК	
184918	КАКАОВО МАСЛО на прах 10/20		ТУК	
191675	ЧЕРВЕН МАСЛО на прах 10/20		ТУК	
ИЗПЪЛНЕНИЕ: разтопяваме бял кувертюр и добавяме цвета и аромата на какао. Вижте ТУК				

5.ХРУПКА

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
09023	ХРУПКА			
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИС» ПРЕМИУМ мц	500 гр.	ТУК	
184918	КАКАОВО МАСЛО на прах 10/20		ТУК	
191675	ЧЕРВЕН МАСЛО на прах 10/20		ТУК	
ИЗПЪЛНЕНИЕ: разтопяваме бял кувертюр и добавяме цвета и аромата на какао. Вижте ТУК				

**ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО**

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА АЛМА ЛИБРЕ,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

0878 444 715 0878 984 887 0878 257 904 0878 338 249 0878 710 797 0878 257 937

Качество,
технология,
успех! ♥



РЕЦЕПТА №3: МАНГО

Състав:

1. Пандишпан Супер Бискуйт
2. МУС МАНГО ФАБРИ
3. Вариетато МАНГО ФАБРИ
4. КРАНЧ CRUNCH ОБВИВКА
5. ХРУПКАВА КРИСПИ ОСНОВА



1. Пандишпан Супер Бискуйт (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СЪСТАВ	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180701	СУПЕР БИСКУИТ Ванилов пан	200 гр.	ТУК	ТУК
	Яйца			
	Вода			
ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме сладкарската сметана. Разтваряме добре FOND във водата. Добавяме Delipaste Mango и внимателно смесваме с разбитата сметана до получаване на хомогенен крем.				



ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ НА АЛМА ЛИБРЕ, КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

Качество, технология, успех!

0878 444 715 0878 257 904 0878 710 797
0878 984 887 0878 338 249 0878 257 937

РЕЦЕПТА №3: МАНГО

Състав:

1. Пандишпан Рич Крим Ванилия с Бял Кувертюр и МАНГО
2. МУС БЯЛ ШОКОЛАД С МАНГО
3. Кули МАНГО Сорт АЛФОНСО
4. Глазура Бял Кувертюр „КАЛИОПА“ с МАНГО



1. Пандишпан Супер Бискуйт (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СЪСТАВ	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180701	СУПЕР БИСКУИТ Ванилов пан	200 гр.	ТУК	ТУК
	Яйца			
	Вода			
ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме сладкарската сметана. Разтваряме добре FOND във водата. Добавяме Delipaste Mango и внимателно смесваме с разбитата сметана до получаване на хомогенен крем.				



ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ НА АЛМА ЛИБРЕ, КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

Качество, технология, успех!

0878 444 715 0878 257 904 0878 710 797
0878 984 887 0878 338 249 0878 257 937

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Затопляме сметаната ХОПЛА, добавяме Фонд Роял и заливаме сместа върху Белия Кувертюр и хомогенизираме. Добавяме Делипейст Манго и хомогенизираме. Като сместа стане на 35°C хомогенизираме с леко разбитата Млечната Сметана 35% ЕЛЕВИР.

РЕЦЕПТА №3: МАНГО

**183118 Вериегато МАНГО 4,5к. ПО ЗАЯВКА**

плодова паста от натурален плод манго (20%) за декориране и допълнително овкусяване на сладолед Идеално за риплес, вълни и декорация.

-малка доза: -с 20% натурален плод манго

-не кристализира

-малка доза: 120гр/1лт сладолед

-Винаги стабилно

-трае

4. КРАНЧ CRUM

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
385604	БЯЛ КРАНЧ	800 гр.		
191668	ПРЕДВАРНА	100 гр.	ТУК	ТУК
191669	ГЛАЗУРА БЯЛА	60 гр.		
191670	ГЛАЗУРА ЧЕРВЕНА	60 гр.		
191671	ГЛАЗУРА ЗЕЛЕНА	60 гр.		



ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ НА АЛМА ЛИБРЕ, КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

Качество, технология, успех! ♥

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Вземаме формата с глазура Mango, докато се покрие напълно. Обръщаме формата и леко я почукваме, за да отстраним излишната глазура и да получим тънка обвивка, която след охлаждане ще стане хрупкава. Поставяме в хладилник. Напълваме формата с Mango муса. С помощта на лъжица или малка шпатула оформяме вдлъбнатина в муса и поставяме в нея Variegato Mango FABBRI. Затваряме с малко количество мус и пандишпан. Замразяваме и изваждаме от формата. Напръскваме леко краищата със зелено и червено оцветено какаово масло, за да придадем по-естествена визия, цветови нюанси и характер на плода.

Фотореалистичното манго е готово за съхранение при -18°C и сервиране при +3°C.

3. Кули МАНГО Сорт АЛФОНСО

РЕЦЕПТА №3: МАНГО

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
182919	Манго 28% делипейст	800 гр.		
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	100 гр.	ТУК	ТУК
182304	Ром 54°ЛУКСАРДО	60 гр.		
	Вода	60 гр.		
	Захар Кристал	60 гр.		

изпълнение: Сваряваме ром, вода, захар и манго. Изсипваме сместа в форма. Добавяме джин. Изливаме в форма.



ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ НА АЛМА ЛИБРЕ, КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

Качество, технология, успех! ♥

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Вземаме формата с глазура Mango, докато се покрие напълно. Обръщаме формата и леко я почукваме, за да отстраним излишната глазура и да получим тънка обвивка, която след охлаждане ще стане хрупкава. Поставяме в хладилник. Напълваме формата с Mango муса. С помощта на лъжица или малка шпатула оформяме вдлъбнатина в муса и поставяме в нея Variegato Mango FABBRI. Затваряме с малко количество мус и пандишпан. Замразяваме и изваждаме от формата. Напръскваме леко краищата със зелено и червено оцветено какаово масло, за да придадем по-естествена визия, цветови нюанси и характер на плода.

Фотореалистичното манго е готово за съхранение при -18°C и сервиране при +3°C.

С пистолет-спрей пръскаме върху шоколада на замразен сладкиш Последователно малко велур червен и малко велур зелен

СГЛОБЯВАНЕ: Приготвяме мус Манго и напълваме формата. Оформяме вдлъбнатина и поставяме вътре Кули Манго. Затваряме с малко количество мус и пандишпан. Замразяваме в шоков фризер и изваждаме от формата. Напръскваме краищата със зелено и червено какаово масло, за да постигнем естествена цветова визия и нюанси. Съхраняваме при -18°C и сервираме при +3°C.

Frutta Realistica

РЕЦЕПТА №4: КАФЕ

Състав:

1. Пандишпан ЧОКОУЙТ
2. МУС КАФЕ ФАБРИ
3. Вариегато НУТИ СЕРЕАЛ
4. КРАНЧ CRUNCH ОБВИВКА
5. ХРУПКАВА КРИСПИ ОСНОВА



1. Пандишпан ЧОКОУЙТ (възху кода за спецификация)			
КОД	ОПИСАНИЕ	ИНФО.	ВИДЕО
180703	ЧОКОУЙТ	ТУК	ТУК
	Яйца		
	Вода		
ИЗПЪЛНЕНИЕ: Р за 6-8 мин Поставяме Печене: За зависимо			

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ НА АЛМА ЛИБРЕ, КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

Качество, технология, успех!

182950 Мок

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Р
Добавяме Delipaste
хомогенен крем.

0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937



183137 Вариегато НУТИ СЕРЕАЛ 3,6к. ПО ЗАЯВКА

- Хрупкава оризово-млечна основа (8%) в лешникокааов крем обработени за вълни и декорация върху сладолед
- не кристализира
 - малка доза: 100-120гр/1лт сладолед
 - Винаги стабилно качество.
 - траен вкус и цвят
 - идеален за сладкарски апликации

Frutta Delicious

РЕЦЕПТА №4: КАФЕ

Състав:

1. Пандишпан ЧОКОУЙТ
2. МУС КАФЕ ФАБРИ
3. БИТЕР КАФЕ ГАНАЖ
4. КРАНЧ CRUNCH VELOUTE
5. ХРУПКАВА КРИСПИ ОСНОВА



1. Пандишпан ЧОКОУЙТ (възху кода за спецификация)			
КОД	ОПИСАНИЕ	ИНФО.	ВИДЕО
180703	ЧОКОУЙТ	ТУК	ТУК
	Яйца		
	Вода		
ИЗПЪЛНЕНИЕ: Р за 6-8 мин Поставяме Печене: За зависимо			

ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ НА АЛМА ЛИБРЕ, КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

Качество, технология, успех!

182950 Мок

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Р
Добавяме Delipaste Мок и внимателно смесваме с разбитата сметана до получаване на хомогенен крем.

0878 444 715
0878 984 887

0878 257 904
0878 338 249

0878 710 797
0878 257 937

РЕЦЕПТА №4: КАФЕ

4. КРАНЧ CRUNCH ОБВИВКА				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
385601	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» КАКАО 65%		ТУК	

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разтопяваме шоколада, добавяме разтопеното какаово масло и накрая внимателно смесваме с оризов КРИСПИ, така че всяко зрънце да се покрие с много тънък слой шоколад. Разстиламе сместа между два листа хартия за печене или ацетатно фолио и притискаме до дебелина около 4–6 mm. Изрязваме основите, преди шоколадът да е кристализирал напълно.



ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО
ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ НА АЛМА ЛИБРЕ, КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

Качество, технология, успех! ♥

0878 444 715 0878 257 904 0878 710 797
0878 984 887 0878 338 249 0878 257 937

СГЛОБЯВАНЕ: Напълваме формата КРАНЧ CRUNCH ОБВИВКА

докато се покрие напълно. Обръщаме формата и леко я почукваме, за да отстраним излишната глазура и да получим тънка обвивка, която след охлаждане ще стане хрупкава. Поставяме в хладилник.

Приготвяме МУС КАФЕ ФАБРИ и напълваме формата. С помощта на лъжица или малка шпатула оформяме вдлъбнатина в муса и поставяме в нея Nutty Cereal FABBRI. Затваряме с малко количество мус и пандишпан.

Замразяваме шоково и изваждаме от формата. Съхраняваме при –18°C и сервираме при +3°C.

РЕЦЕПТА №4: КАФЕ

3. БИТЕР КАФЕ ГАНАЖ				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180301	Млечна Сметана	400 гр.	ТУК	ТУК
180308	Мляко ЕЛ		ТУК	ТУК
180903	Фонд р		ТУК	ТУК
385604	БЯЛ К			
182950	Мока			

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Смесваме с оризов КРИСПИ, така че всяко зрънце да се покрие с много тънък слой шоколад. Разстиламе сместа между два листа хартия за печене или ацетатно фолио и притискаме до дебелина около 4–6 mm. Изрязваме основите, преди шоколадът да е кристализирал напълно.



ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО
ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ НА АЛМА ЛИБРЕ, КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

Качество, технология, успех! ♥

0878 444 715 0878 257 904 0878 710 797
0878 984 887 0878 338 249 0878 257 937

5.ХРУПКАВА КРИСПИ ОСНОВА

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
090237	ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ	450 гр.		
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мц	500 гр.	ТУК	
184918	КАКАОВО МАСЛО 100% ЗЕФС/ZEUS	50 гр.	ТУК	
182950	Мока делипейст	65 гр.		

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Темперираме шоколада, добавяме разтопеното какаово масло и накрая внимателно смесваме с оризов КРИСПИ, така че всяко зрънце да се покрие с много тънък слой шоколад. Разстиламе сместа между два листа хартия за печене или ацетатно фолио и притискаме до дебелина около 4–6 mm. Изрязваме основите, преди шоколадът да е кристализирал напълно.

РЕЦЕПТА №5: ШАМ ФЪСТЪК

Състав:

1. Пандишпан ЧОКОУЙТ
2. МУС ШАМ ФЪСТЪК
3. Вериегато КРОКОЛОСО ПИСТАЧИО 30%
4. КРАНЧ CRUNCH ОБВИВКА
- 5 ХРУПКАВА КРИСПИ ОСНОВА



1. Пандишпан Супер Бискуйт (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
<u>180701</u>	СУПЕР БИСКУЙТ Ванилов па...		ТУК	ТУК
	Яйца			
	Вода			

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме сладкарската сметана. Разтваряме добре FOND във водата. Добавяме Delipaste Ванилов па... и внимателно смесваме с разбитата сметана до получаване на хомогенен крем.

2.	Мус Шам Фъстък			
180903	Фонд рола...			
182908	Шам Фъстък			

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме сладкарската сметана. Разтваряме добре FOND във водата. Добавяме Delipaste Шам Фъстък и внимателно смесваме с разбитата сметана до получаване на хомогенен крем.

РЕЦЕПТА №5: ШАМ ФЪСТЪК

Състав:

1. Пандишпан ЧОКОУЙТ
2. МУС ШАМ ФЪСТЪК
3. КРЕМЕ ШАМ ФЪСТЪК
4. КРАНЧ CRUNCH ОБВИВКА
5. ХРУПКАВА КРИСПИ ОСНОВА



1. Пандишпан Супер Бискуйт (натиснете върху кода за спецификация)

КОД	ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
<u>180701</u>	СУПЕР БИСКУЙТ Ванилов		ТУК	ТУК
	Яйца			
	Вода			

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме сладкарската сметана. Разтваряме добре FOND във водата. Добавяме Delipaste Ванилов... и внимателно смесваме с разбитата сметана до получаване на хомогенен крем.

2.	Мус Шам Фъстък			
180903	Фонд рола...			
182908	Шам Фъстък			

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Разбиваме сладкарската сметана. Разтваряме добре FOND във водата. Добавяме Delipaste Мока и внимателно смесваме с разбитата сметана до получаване на хомогенен крем.

РЕЦЕПТА №5: ШАМ ФЪСТЪК

4. КРАНЧ CRUNCH ОБВИВКА

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	500 гр. ТЕМПЕРИРАН	ТУК
182941-2	Делипейст ПАС	100 гр.	ТУК
191674	ЗЕЛЕН мас		
191671	КАФЯВ м		
191664	БЯЛ ма		

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Раз
разбърква



**ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО**

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА АЛМА ЛИБРЕ,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

Качество,
технология,
успех! ♥

0878 444 715 | 0878 257 904 | 0878 710 797
0878 984 887 | 0878 338 249 | 0878 257 937

5.	КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.
	090237	ХРУ		
	385601	НАТ «УРАНИЛ» ПРЕМИУМ мц Какао 65% Какаово масло 42%		
	184918	КАКАОВО МАСЛО 100% ЗЕФС/ZEUS	50 гр.	ТУК
	182941-2	Делипейст ПАСТА 100% ШАМ ФЪСТЪК ФАБРИ	100 гр.	ТУК

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Темперираме шоколада, добавяме разтопеното какаово масло и накрая внимателно смесваме с оризов КРИСПИ, така че всяко зрънце да се покрие с много тънък слой шоколад. Разстиламе сместа между два листа хартия за печене или ацетатно фолио и притискаме до дебелина около 4–6 mm. Изрязваме основите, преди шоколадът да е кристализирал напълно.

РЕЦЕПТА №5: ШАМ ФЪСТЪК

3. ШАМ ФЪСТЪК ГАНАЖ

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	300 гр.	ТУК	
180301	Млечна Смет	240 гр.	ТУК	ТУК
010106	Хопла Сл	240гр.	ТУК	ТУК
182941-2	Делипейст ПАС			

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Изби
връхчета. Разстопя
100% ШАМ ФЪСТЪК
о меки
ПАСТА
сметани.



**ЗА АНАЛИТИЧНА РЕЦЕПТА
И ТЕХНОЛОГИЯ И ВИДЕО**

ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ ВАШИЯ ПРЕДСТАВИТЕЛ
НА АЛМА ЛИБРЕ,
КОЙТО ВИ ОБСЛУЖВА

Качество,
технология,
успех! ♥

0878 444 715 | 0878 257 904 | 0878 710 797
0878 984 887 | 0878 338 249 | 0878 257 937

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Раз
разбъркваме добре и темперираме.



За сглобяването на всичките рецепти важи структурата и начинът описан в първата рецепта

ЦЕНИ (22.8.26) НА НЕОБХОДИМИТЕ ПРОДУКТИ (без ДДС)

	ПРЕМИУМ ПРОДУКТИ АЛМА ЛИРЕ		ЦЕНА без ДДС			ИЗБРАНИ ПРОДУКТИ АЛМА ЛИБРЕ		ЦЕНА без ДДС
<u>180701</u>	СУПЕР БИСКУИТ Ванилов пандишпан	1000 гр.	5,22€/к		180698	ПРЕМИУМ смес за пандишпан	1000 гр.	4,72€/к
<u>180301</u>	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	1000 гр.	8,40€/лт.		010534	Млечна сметана COOPERLAT 35%	1000 гр.	4,40€/лт.
<u>180308</u>	Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6%	1000 гр.	2,40€/лт.		180315	Прясно мляко OSM-ЛАЙК 3,6% -Полша	1000 гр.	2,20€/лт.
<u>182801</u>	Фабрийогурт	1000 гр.	54,40€/1к.					
<u>010106</u>	ХОПЛА сладка 10лт.	1000 гр.	2,42€/1лт.		010506	Растителен СЛАДЪК Крем НЕУТРО 26,7%	1000 гр.	2,26€/1лт.
<u>184918</u>	КАКАОВО МАСЛО ПРЕМИУМ „ЗЕФС“	700гр.	31,80€/700гр.					
<u>180501</u>	АМАРЕНА ФАБРИ в сироп, размер 18/20	1000 гр.	23,11€/к.					
<u>182919</u>	Манго 28% делипейст	1000 гр.	36,61€/к					
<u>180455</u>	Манго 50% сорт АЛФОНСО	1000 гр.	8,89€/к.					
<u>182921</u>	Амарена 48% делипейст	1000 гр.	31,98€/к					
<u>31215</u>	Фъстък крокан КАРАМЕЛИЗИРАН	1000 гр.	7,92€ /к					
<u>182941-2</u>	Делипейст паста шам фъстък 1кг.	1000 гр.	107,27€ /к					
<u>031110</u>	Фъстъчено масло 1к.	1000 гр.	7,39€/к					
<u>182908</u>	Шам фъстък концентрат Делипейст	1000 гр.	29,59€ /к					
<u>385601</u>	КУВЕРТЮР«УРАНИЯ»ПРЕМИУМ мц 65%	1000 гр.	13,99€ /к		<u>0 30808</u>	Изкуствен шоколад АРТЕБИС	1000 гр.	7,50€ /к
<u>385604</u>	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА»ПРЕМИУМ мц	1000 гр.	14,04€ /к		<u>0 30809</u>	Изкуствен бял шоколад АРТЕБИС	1000 гр.	7,90€ /к
<u>184918</u>	КАКАОВО МАСЛО ЗЕФС	500 гр.	20,20€/500гр.					
<u>180903</u>	ФОНД РУАЯЛ	1000 гр.	13,14€/к.					
<u>181603</u>	ФЛОРЕНТА	1000 гр.	12,10€ /к					
<u>182950</u>	Мока Делипейст	1000 гр.	36,23€ /к					
<u>090237</u>	ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ	1000 гр.	4,50€/к					
<u>183110</u>	Вериегато ФЪСТЪК 4,2к.	1000 гр.	21,51€/к.					
<u>183118</u>	Вериегато МАНГО 4,5к.	1000 гр.	19,10€/к.					
<u>183137</u>	Вериегато НУТИ СЕРЕАЛ 3,6к.	1000 гр.	37,60€/к.					
<u>183159</u>	Вериегато КРОКОЛОСО ПИСТАЧИО 30%	1000 гр.	47,80€/к.					

ЗАЛИВКА: Средно за един сладкиш в форма с обем 120мл:

-около 20-22г. CRUNCH ОБВИВКА

-около 22-25г. CRUNCH ПОТАПЯНЕ

-около 7-10г. CRUNCH VELOUTE

МУС ПЪЛНЕЖ: -около 90мл – 50гр. мус пълнеж

ПЪЛНЕЖ ПО СРЕДАТА: -плътен пълнеж около 15г.

ПАНДИШПАН В ДЪНОТО: - около 12г.

ПОДЛОЖКА КРИСПИ ШОКОЛАД:

Диаметър 5-6см / дебелина 6-7мм ТЕГЛО около 15г.

СРЕДО ОБЩО ТЕГЛО НА СЛАДКИШ ФРУТА: 120мл / 120г.

При ползване на оригиналните рецепти със суровини ПРЕМИУМ

на АЛМА ЛИБРЕ за изпълзяване на рецепти FRUTA REALISTIKA

ще имаме средна цена на себестойност фудкост 1,45- 1,60€/бр/120мл/120гр.

При ползване на оригиналните рецепти със суровини ПРЕМИУМ

на АЛМА ЛИБРЕ за изпълзяване на рецепти FRUTA DELISIUS

ще имаме средна цена на себестойност фудкост 1,044€-1,15€/бр/120мл/120гр.

При ползване на други алтернативни суровини може да се получи

себестойност до -30% с опасност за нестабилно, ниско качество

липса на максимална наслада и в резултат на това, НЕПОВТАРЯНЕ НА ПОКУПКА.

Печалбата не идва от по евтини суровини а от повторена покупка!

ВНИМАНИЕ! За определени случай (събития, но-неим изделия, еднократни сделки или друго АЛМА ЛИБРЕ може да оформи рецепти с технологии със суровини (не РЕМИУМ) на себестойност, визия, обем, тегло (tailor made projects) за редовните си партньори.

СРЕДНО ИЗЧИСЛЯВАНЕ НА СЕБЕСТОЙНОСТИ / FOOD COST

Frutta Realistica

ЗАЛИВКА: Средно за един сладкиш в форма с обем 120мл:

-около 20-22г. CRUNCH ОБВИВКА 0,3614Е.22гр

-около 22-25г. CRUNCH ПОТАПЯНЕ 0,4107Е.25гр

-около 7-10г. CRUNCH VELOUTE 0,2720Е.10гр

МУС ПЪЛНЕЖ: -около 90мл – 50гр. мус пълнеж (100% elevire) 0,4938Е.50гр

ПЪЛНЕЖ ПО СРЕДАТА: -плътен пълнеж около 15г (вариетата FABBRI) 0,3226Е.15гр

ПАНДИШПАН В ДЪНОТО: - около 12г. SUPER ISCUITE 0,08564Е/12гр

ПОДЛОЖКА КРИСПИ ШОКОЛАД: (по желание)

Диаметър 5-6см / дебелина 6-7мм ТЕГЛО около 15г. 0,20Е/15гр

СРЕДО ОБЩО ТЕГЛО НА СЛАДКИШ ФРУТА РЕАЛИСТИКА ФАБРИ: 1,464Е/ 120мл / 120г.

Frutta Delicious

ЗАЛИВКА: Средно за един сладкиш в форма с обем 120мл:

-около 20-22г. CRUNCH ОБВИВКА 0,3614Е.22гр

-около 22-25г. CRUNCH ПОТАПЯНЕ 0,4107Е.25гр

-около 7-10г. CRUNCH VELOUTE 0,2720Е.10гр

МУС ПЪЛНЕЖ: -около 90мл – 50гр. мус пълнеж (50% elevire/50% HOPLA) 0,2866Е.50гр

ПЪЛНЕЖ ПО СРЕДАТА: -плътен пълнеж около 15г (пълнеж АЛМА АКАДЕМИЯ) 0,1100Е.15гр

ПАНДИШПАН В ДЪНОТО: - около 12г. SUPER ISCUITE 0,08564Е/12гр

ПОДЛОЖКА КРИСПИ ШОКОЛАД: (по желание)

Диаметър 5-6см / дебелина 6-7мм ТЕГЛО около 15г. 0,20Е/15гр

СРЕДО ОБЩО ТЕГЛО НА СЛАДКИШ ФРУТА РЕАЛИСТИКА ФАБРИ, 120мл / 120г. 1,044Е/ 120мл / 120г.

ПРЕМИУМ ПРОДУКТИ НЕ ОЗНАЧАВАТ „ПО-СКЪПО“. ПРЕМИУМ ПРОДУКТИ ОЗНАЧАВАТ „ПОВЕЧЕ СТОЙНОСТ“.

€ НЕ ПИТАЙ: „КОЛКО СТРУВА 1КГ?“ → ПИТАЙ: „КОЛКО И КАКВО ПЕЧЕЛИШ С 1КГ?“

АЛТЕРНАТИВНИ ПРОДУКТИ ОТ ПАЗАРА



- ✗ ПО-НИСКА ЦЕНА
- ✗ НЕПОЗНАТО ПОВЕДЕНИЕ В КОНКРЕТНАТА РЕЦЕПТА
- ✗ ОГРАНИЧЕНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРИЛОЖЕНИЕТО
- ✗ ДОЗИРОВКАТА ТРЯБВА ДА СЕ АДАПТИРА
- ✗ НЕОБХОДИМОСТ ОТ ПРОБИ, КОРЕКЦИИ И ВРЕМЕ
- ✗ РИСК ЗА ВКУС, СТРУКТУРА ВИЗИЯ
- ✗ ОГРАНИЧЕНА ТЕХНИЧЕСКА ПОДКРЕПА ЗА ПРОЕКТИ
- ✗ ОГРАНИЧЕНА МАРКЕТИНГОВА ПОДКРЕПА
- ✗ РЕЗУЛТАТЪТ ВЕЧЕ НЕ Е ОРИГИНАЛНИЯТ ПРОЕКТ

- ✓ ТОЧНИ ПРОДУКТИ ЗА КОНКРЕТНИ РЕЦЕПТИ
- ✓ КАЧЕСТВО, ИЗБРАНО ЗА ПРИЛОЖЕНИЕТО
- ✓ ПЪЛНА АЛМА ЛИБРЕ ПОДКРЕПА
- ✓ ТОЧНА И ИЗПИТАНА ДОЗИРОВКА
- ✓ ПОСТОЯНЕН ВКУС, СТРУКТУРА И ВИЗИЯ
- ✓ МАКСИМАЛНО ПОЛЗВАНЕ НА КАЧЕСТВАТА
- ✓ ОПТИМАЛНА ДОБИВНОСТ ЗА ПРИЛОЖЕНИЕТО
- ✓ ВЪЗМОЖНОСТ ЗА АДАПТИРАНЕ
- ✓ ПО-ВИСОК ПОТЕНЦИАЛ ЗА ПРОДАЖБИ

ПРЕМИУМ ПРОДУКТИ АЛМА ЛИБРЕ



виж цялата сметката

КАКВО ПРОИЗВЕЖДАМЕ С 1КГ АЛТЕРНАТИВЕН ПРОДУКТ?



- Не оригинални продукти от създадени проекти
- Риск за съмнителни резултати
- Риск за лицето на вашата фирма



20 броя
продажна
цена
3,5€/бр.



общ
оборот
70€



разход за
суровини
21€



други
разход
21€



ОБЩ
РАЗХОД
42€



ПЕЧАЛБА
28€

СПЕСТИ 6-7€
ОТ СУРОВИНАТА
НО ЗАГУБИ
МНОГО ПОВЕЧЕ
ОТ СТОЙНОСТТА
НА ПРОЕКТА

КАКВО Е ПО- ИЗГОДНО
ЗА ВАШИЯ БИЗНЕС?

КАКВО ПРОИЗВЕЖДАМЕ С 1КГ ПРЕМИУМ ПРОДУКТ ОТ АЛМА ЛИБРЕ?



- Гарантиран резултат, дегустиран и пробван от вас в АЛМА ЛИБРЕ Академия.
- Пълна технологична подкрепа от АЛМА ЛИБРЕ с гарантирани и стабилни резултати
- Иновация и синхронизация с развитието на европейското производство
- Готови маркетингови проекти и обучен персонал с достоверна за клиентите информация



20 броя
продажна
цена
3,95€/бр.



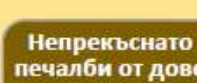
общ
оборот
80€



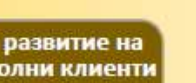
разход за
суровини
28€



други
разход
21€



ОБЩ
РАЗХОД
49€



ПЕЧАЛБА
31€

**Непрекъснато развитие на
печалби от доволни клиенти**

ЗАЩО ПРОЕКТите НА ALMA LIBRE НОСЯТ ПОВЕЧЕ СТОЙНОСТ И ПЕЧАЛБА?

ПЕЧЕЛИВШИЯТ ПРОЕКТ Е НАЧАЛОТО

ALMA LIBRE не започва от суровината, а от идеята за ново, модерно и продаваемо изделие. Създаваме проекти, които обновяват витрината, привличат клиента и създават нов повод за покупка.



ТОЧНИТЕ ПРЕМИУМ СУРОВИНИ ПРЕВРЪЩАТ ИДЕЯТА В РЕЗУЛТАТ За всеки проект подбираме точните суровини, рецепта и дозировки. Ако суровината се промени, променя се рецептата – и крайният резултат вече не е същият проект.



ОТКРИВАМЕ „СКРИТАТА СИЛА“ НА ВСЕКИ ПРОДУКТ

Нашите технологии изучават продуктите, откриват техните предимства и ги превръщат в подобър вкус, структура, стабилност, ефективност и търговска стойност.



ПРОЕКТЪТ ИДВА СЪС ЗНАНИЯ И ПЪЛНА ПОДКРЕПА

Рецепти, технологии, обучения, презентации, практически семинари и постоянна техническа помощ – всичко необходимо проектът да работи стабилно и в реалното производство.



ИСТИНСКАТА ПЕЧАЛБА Е ПОВТОРНАТА ПОКУПКА

Крайният потребител купува, опитва и сравнява. Когато получава постоянно същото високо качество, той се връща, става верен клиент и препоръчва продукта на други.



ПОСТОЯНСТВОТО СЪЗДАВА ДОВЕРИЕ. ДОВЕРИЕТО СЪЗДАВА ПОВТОРНИ ПРОДАЖБИ.

ПРОЕКТИТЕ НА ALMA LIBRE С ПРЕМИУМ СУРОВИНИ ГАРАНТИРАТ СТАБИЛНО КАЧЕСТВО И ПОСТОЯНЕН КРАЕН РЕЗУЛТАТ.



1

ПЪРВИ ДЕН

КЛИЕНТЪТ ОТКРИВА
ВКУС И КАЧЕСТВО



ГРИЖЛИВО ПРИГОТВЕНО
С ПРЕМИУМ СУРОВИНИ



✓ СТАБИЛНО КАЧЕСТВО • ПРЕКАСЕН ВКУС • ПЕРФЕКТНА ВИЗИЯ



РЕЗУЛТАТ:



ДОВОЛЕН КЛИЕНТ
= ПОВТОРНА ПРОДАЖБА

2

ВТОРИ ДЕН

КЛИЕНТЪТ КУПУВА
ОТНОВО С ОЧАКВАНЕ



ПРОДУКТИТЕ СА ПРИГОТВЕНИ
С ДРУГИ СУРОВИНИ



✗ РАЗЛИЧЕН ВКУС ✗ ПО-КРАТКА СВЕЖЕСТ
✗ ПО-НИСКО КАЧЕСТВО ✗ ДРУГА ВИЗИЯ



РЕЗУЛТАТ:



РАЗОЧАРОВАНИЕ
= ЗАГУБА НА ДОВЕРИЕ

3

ТРЕТИ ПЪТ

КЛИЕНТЪТ СЕ
КОЛЕБАЕ И СИ ТРЪГВА



РЕЗУЛТАТ:



ЗАГУБЕН КЛИЕНТ
= ЗАГУБА НА ОБОРОТ



FRUTTO

плодови десерти от ново поколение

Красота, вкус и печалба – в едно!

ФИЛОСОФИЯТА НА ALMA LIBRE
СЪЗДАВАМЕ ПОВЕЧЕ СТОЙНОСТ ЗА ВАШИЯ БИЗНЕС



ТОЧНИ
СУРОВИНИ

Подбираме PREMIUM
продукти за
конкретни рецепти.



ТЕХНОЛОГИЯ
И ЗНАНИЯ

Рецепти, обречки и
практическа подкрепа
от ALMA LIBRE
Академия.



ПОСТОЯНЕН
РЕЗУЛТАТ

Стабилен вкус,
структура и изглед –
в всеки ден.



ПОВЕЧЕ ОБОРОТИ
И ПЕЧАЛБА

Придържаме, което
клиентите обичат
и купуват отново.



ВЕРНИ КЛИЕНТИ
И ПРЕПОРЪКИ

Доволни клиенти,
които се връщат
и ни препоръчват.



АМАРЕНА

мамен мус, съсцевина
от ягоди и хрупкав
бисквитен крак



КАФЕ МОКА

кафе мус, кремобразна
съсцевина и шоколадов
хрупкав крак



МАНГО

мус от манго, плодово
пълнеж и бисквитен
крак



ШАМФЪСТЪК

мус шамфъстък, крем
пълнеж и шамфъстъков
крак



ФЪСТЪК

мус фъстък, карамелен
пълнеж и фъстъков
крак



ОТКРИЙТЕ ЦЯЛАТА КОЛЕКЦИЯ FRUTTA!

Изглеждат като плодове.

Но вътре се крие нещо много повече...

ВКУС, КАЧЕСТВО И ИЗЕНАДА.



Сканирайте
и вижте цялата
колекция! ♥

НАШИТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПРОМОЦИЯ

1

СТАНД ЗА ВХОДА

Привлича вниманието
още от улицата и казва
клиентите да влязат
и да опитат.



2

СТИКЕР ЗА КУТИИ

Ръко представяне
вътре в купината –
реклама, която
си тръгва с клиента.



ПРЕМИУМ
КАЧЕСТВО



ФРЕНСКИ
МУСОВЕ



ФИНИ
ПЪЛНЕЖИ



ХРУПКАВ
КРАК



СЪЗДАДЕНИ
С ЛЮБОВ

3 ЕТИКЕТИ ЗА ВИТРИНА

Премиум етикети
пред всеки десерт –
ясна информация,
която повишава
ценността.



4 СОЦИАЛНИ МРЕЖИ

Готови снимки, постове,
stories и видео, които
улесняват промоцията
ви в Instagram,
Facebook, TikTok.



5 КОМУНИКАЦИЯ С КЛИЕНТИТЕ

Готови съобщения
за Viber, SMS, Email –
информирайте и
приканете клиентите
да се върнат.



6 LEAFLET ЗА ТЪРГОВСКАТА ЗАЛА

Малък и атрактивен
листовка с цялата
колекция – до касата,
до клиента.



7 FRUTTA PASSPORT

Колекционерска карта –
събирайте всички
5 вкуса и печелете
специална награда.



8 ВИТРИНА КАТО ЕДИННА КОЛЕКЦИЯ

Оформете специално
място за FRUTTA –
собствена витрина,
която продава.



9 QR STORY

QR код, който разказва
историята на десерта
– вижте откъде
како го прави
толкова специален.

КАК Е СЪЗДАДЕН
МОЯТ FRUTTA?

*Сканирай и виж
историята!*



10 FRUTTA WEEK

Специална седмица
с предложения,
дегустации и
повече поводи
за покупка.

FRUTTA WEEK
СЕДМИЦА НА СЛАДКИТЕ ПЛОДОВЕ



- ♥ Ние Ви даваме идеята.
- 📦 Вие създавате емоцията.
- 👤 Клиентите се връщат отново и отново.

FRUTTA
ПРОЕКТ, КОЙТО НОСИ
ПЕЧАЛБА И УСМИВКИ!

*Заедно реализираме
вашият мечти!*

