

СЛАДКО-ПЕКАРСКА МЕЖДУНАРОДНА КОЛЕДНА КАРТА



ЙОГУРТ ПАНЕТОНЕ
Yogurt panettone

КОЛЕДНИ КЕЙКОВЕ

АМЕРИКАН КЛАСИК
ЛИМОН КЕЙК-ТОРТА

ФУДЖИ АМЕРИКАН кейк
FUDGY American cake

КОЛЕДНА ФРЕНСКА ТОРТА
Bûche de Noël

КОЛЕДНИ ГРЪЦКИ FERMANTE курабийки
κουραμπιέδες



КОЛЕДНИ МЕЛОМАКАРОНИ
Μελομακάρονο



ПЕЧЕН ФРУИТ ПУДИНГ
Plum fruit pudding

HEMCKИ ЛАБКУХЕН
Lurnberger Lebkuchen



МИНИ ЩОЛЕН
Germany mini stollen



КЛАСИЧЕСКО КЕЗЕ
Kasekuchen



HEMCKA ПЛЕТЕНИЦА
Nusszorf



ПУРИ ГРАВИЕРА
с МЕД и ШАМ ФЪСТЪК



СЛАДКИ КОЛЕДНИ ГНЕЗДА КАДАИФ



ЧИЙЗ ЕКМЕК КАДАИФ

ЧИЙЗ ЕКМЕК МЕЛОМАКАРОН



ВИДЕО-ПОКАНА
и пожелания
ТУК

НОВОГОДИШНИ ПОЖЕЛАНИЯ и ПОКАНИ

АЛМА ЛИБРЕ пожелава ПЛОДОТВОРНИ ПРАЗНИЦИ
и ви кани на коледни обучения и дегустация
№ 408 ДЕГУСТАЦИЯ-презентация: 10.11.2022г. 15:30ч-17:00ч.
№ 409 обучение „сладки печива“: 08.11.2022г. 09:00ч-16:00ч.
№ 410 обучение „коледни сладки“: 09-10.11.2022г. 09:00ч-16:00ч.
ЗА НОВИЯ КОЛЕДЕН КАТАЛОГ "SUGART", натиснете **ТУК**



ПОКАНА № 408 ДЕГУСТАЦИЯ-презентация: 10.11.2022г. 15:30ч-17:00ч.
КАНИМ ВИ, на дегустация-презентация на 16 коледни световно-известни национални коледни сладки, торти, печива и бисквити (вижте снимките) с цел вдигане на коледните обороти, развиване на целогодишните продажби.

ВХОД СВОБОДЕН за професионалисти, партньори на АЛМА ЛИБРЕ.

МОЖЕ НА ЖИВО ДА ГЛЕДАТ ПРЕЗЕНТАЦИЯТА №409 като натиснете върху един от тези линкове на 09.11.22г., 15:30ч.:

<https://youtu.be/51nZDWc3FCk>

<https://www.facebook.com/almalibre.prof>

<https://us06web.zoom.us/j/87618559240?pwd=QmZIRmRFVTdCRDYwOUFQejlXWHBQdz09>

ПОКАНА № 409: ОБУЧЕНИЕ

на тема „сладки печива“: 08.11.2022г. 09:00ч-16:00ч.

(представя технолог хлебарят Кристиан Нинов)

1. ПЕЧЕН ФРУЙТ ПУДИНГ
2. ЙОГУРТ ПАНЕТОНЕ
3. МИНИ ЩОЛЕН
4. НЕМСКИ ЛАБКУХЕН
5. НЕМСКА ПЛЕТЕНИЦА
6. КОЛЕДНИ КЕИКОВЕ



В това обучение ще участват до 9 професионалисти и ще се запази реда на записване.
Участниците в обучението получават СЕРТИФИКАТ и подробен рецептурник и ще трябва да купят суровини на стойност 400лв. от продуктите на АЛМА ЛИБРЕ.

ПОКАНА № 410: ОБУЧЕНИЕ

на тема „коледни сладки“: 09-10.11.2022г. 09:00ч-16:00ч.

(представя технолог сладкарят Бойко Владимиров)

7. Американска ТОРТА ЛИМОН
8. Американска торта ШОКОЛАД
9. КОЛЕДНА ФРЕНСКА ТОРТА
10. ЧИЙЗ ЕКМЕК меломакарон
11. ЧИЙЗ ЕКМЕК кадаиф
12. СЛАДКИ КОЛЕДНИ ГНЕЗДА
13. КЛАСИЧЕСКО КЕЗЕ
14. Италианско кезе „ГРАНО КОТО“
15. КОЛЕДНИ курабийки
16. КОЛЕДНИ меломакарони
17. ПУРИ ГРАВИЕРА



В това обучение ще участват до 9 професионалисти и ще се запази реда на записване.
Участниците в обучението, получават СЕРТИФИКАТ и подробен рецептурник и ще трябва да купят суровини на стойност 400лв. от продуктите на АЛМА ЛИБРЕ.

ЗА ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ, обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ на телефони:

0878 444715, 0878 690025, 0878710797, 0878104998, 0878338249, 0878 257904,

ДЕГУСТАЦИЯ № 408

АНКЕТА

ИМЕ

e-mail

ФИРМА

Тел.

попълвате на място, след дегустация

В колона III отбележете с ДА или НЕ дали конкретното изделие представлява търговски интерес за вашия обект.

№	Име на изделието	I	II	III
		Оценка за вкус от 1 до 10	Оценка за визия от 1 до 10	ДА / НЕ
1	ПЕЧЕН ФРУИТ ПУДИНГ			
2	ЙОГУРТ ПАНЕТОНЕ			
3	МИНИ ЩОЛЕН			
4	НЕМСКИ ЛАБКУХЕН			
5	НЕМСКА ПЛЕТЕНИЦА			
6	КОЛЕДНИ КЕИКОВЕ			
7	Американска ТОРТА ЛИМОН			
8	Американска торта ШОКОЛАД			
9	КОЛЕДНА ФРЕНСКА ТОРТА			
10	ЧИЙЗ ЕКМЕК меломакарон			
11	ЧИЙЗ ЕКМЕК кадаиф			
12	СЛАДКИ КОЛЕДНИ ГНЕЗДА			
13	КЛАСИЧЕСКО КЕЗЕ			
14	Италианско кезе „ГРАНО КОТО“			
15	КОЛЕДНИ курабийки			
16	КОЛЕДНИ меломакарони			
17	ПУРИ ГРАВИЕРА			
18	БЕЗЕ МАКАРОН			

Артикулите с червено може да дегустирате на място при вас, преди или след презентацията ако информирате вашия търговец на АЛМА ЛИБРЕ за да осигури и да ви донесе сладкишите.

ВАША ЗАБЕЛЕЖКА:.....

Искам техническа информация и рецепта от АЛМА ЛИБРЕ за: