

**Да изненадаме клиентите
с пресни, много вкусни, привлекателни
висококачествени ХЛЕБЧЕТА и „хлеботоровения“
подгответи бързо и лесно от вас във вашата кухня!**



Внимателно подбрани
висококачествени гръцки брашна
и немски хлебни смеси са в основата
за бързо производство
на много вкусни над 40 вида хлебчета.

В обикновена кухненска печка
и използване на тестомесачка,
технологозите на АЛМА ЛИБРЕ съвместно с
„Атинския гастрономичен център“
ще ви представят различни
технологии на месене и печене
за бързо, вкусно и високо производство.

**Технологията на полуизпечени, замразени,
произведени от вас заготовки,
осигуряват винаги топли,
висококачествени хлебчета до 3-4 минути.**

Ваше индивидуално производство,
с различни единични рецепти на:
„чиабата“, „мини франзелки“, „багелс“
„планински корени“, „кайзерролс“,
гризини и десетки други видове
ще ентусиазират вашите клиенти.



Нашите търговци-консултанти,
ВИНАГИ с интересни продукти и предложения:
крем сирене, паста маслини „КАЛАМАТА“,
френско масло 82%, кремове с HOPLA за намазване
върху вкусен топъл хляб, приготвен току-що от вас !



Да изненадаме клиентите
с пресни, много вкусни, привлекателни
висококачествени **ДЕСЕРТИ** и „наслади“
подгответи бързо и лесно от Вас във вашата кухня!



Десертът е НАСЛАДА!

Основавайки се на десетки разработки на нашата фирма или разработки по ваши на素ки, технологите на АЛМА ЛИБРЕ ще Ви предложат висококачествени рецепти за десерти конкретно за вашия обект! По технология на оформени от Вас замразени заготовки и неповторими украси, до няколко минути ще сглобите висококачествени сладкиши от най-висока класа. С възможно най-висококачествени сировини и съвременни европейски техники ще достигнем върховно качество с много добри себестойности, впечатляващи и много вкусни „десерти в чинии“.

Нашите технологии

Винаги до вас!
Вечерята или обядът
при вас ще бъде запомнен!

„АЛМА ЛИБРЕ“
София, кв. Волуяк, ул. Зорница 99
тел.: 02 937 99 99, 0878 257 901
www.almalibre-prof.com

