



„Статистиките показват ,че вкусът и качеството на десертите по ресторантите се помнят от клиентите 70% повече от какъвто и да е друг вкус на масата. Всеки обяд, всяка вечеря трябва да приключва с върховно ниво и качество БЕЗ КОМПРОМИС.

Десертът с много силен вкус, както БРАУНИС-МАНШЕ, които представихме днес, или много лекият ,велурен МУС ТРИЛОГИЯ, основан на КРЕМ БРЮЛЕ, са само няколко от стотиците разработки на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и „АЛМА ЛИБРЕ Академия за шоколад“.

Така започна презентацията на ресторантьорски сладкиши на 25.2.14г. в базата на АЛМА ЛИБРЕ в София.

Презентаторите на фирмата, начело със сладкаря Бойко Владимиров представиха 6 ресторантьорски сладкиши plated desserts

и технология за подготвяне на всичките основи ЕДИН ПЪТ НА МЕСЕЦ така ,че всеки ден да се сглобяват за няколко минути пресни привлекателни много вкусни ресторантьорски десертни плата.

**Технологията на „ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД“ впечатли гостите от цялата страна.**



