ПОКАНА

ЗА ТЪРСЕЩИ СЛАДКАРНИЦИ, ХОРЕКА ОБЕКТИ и хлебопекарни ЗА ТЪРСЕЩИ ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.

1 МАРТ 2016г., 10.00ч. /презентация №213 на ТЕМИ :

МУСОБЕ И СЛАДКИ В ЧАШИ

Благодарение на млечната сметана ЕЛЕВИР, растителната ХОПЛА, яйцата ПЛОМПИЕР и др. ще оформим десетки мусове и „пухкави” сладки в чаши много бързо по френската технология frozen pastry на различни ценови нива, необходими артикули за всеки съвременен обект.

ТРАДИЦИОНЕН „ БАНОФИ”

АЛМА ЛИБРЕ, съвместно с френската школа „ЛЕНОТР” и „Атинския гастрономичен център КАНАКИС” за пръв път ще представим различни варианти на известния сладкиш БАНОФИ.

„ОБВИТИ” ШОКОЛАДОВИ СЛАКДИ”

Благодарение на суровини АЛМА ЛИБРЕ, шоколадови технологии и трипластово фолио, ще дегустираме и произведем на живо съвременни „ОБВИТИ” с дълга трайност!

ОБУЧЕНИЕТО НА ПРОФЕСИОНАЛИСТИТЕ НЕ СПИРА НИКОГА!
ПРАВИЛНОТО ИЗПОЛЗВАНЕ НА СУРОВИНИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ, ТЪРСЕНЕТО И НОВИТЕ ИДЕИ СА БЕЗКРАЙНИ! ТЕ ВДИГАТ ОБОРОТА!
СМЕЛОТО ПРЕДЛАГАНЕ НА ОГРОМНА ГАМА ИНОВАЦИОННИТЕ ПРОДУКТИ НА АЛМА ЛИБРЕ, С ЦЕЛ НАСЛАДА Е ОСНОВАТА НА УСПЕХА!
ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИТЕ СУРОВИНИ НА АЛМА ЛИБРЕ КРИЯТ ОГРОМНА ДИНАМИКА!
ТАЗИ ДИНАМИКА СЕ ОСВОБОЖДАВА БЕЗКРАЙНО С НОВИТЕ ТЕХНОЛОГИИ И АПЛИКАЦИИ КОИТО ПРЕДСТАВЯМЕ НЕПРЕКЪСНАТО.
РАЗЛИЧИЕТО, ИНОВАЦИЯТА, РЕАЛНО ВЪРХОВНОТО БЕЗКОМПРОМИСНО КАЧЕСТВО, СЪЗДАВАТ ПОСТОЯННА И ВЕРНА КЛИЕНТЕЛА!
След пет години (2010-2015г.) дълбоко професионално навлизане в същността на висококачествените суровини, които АЛМА ЛИБРЕ избра и предлага, след повече от 180 презентации/обучения/семинари и над 40 гостувания на световно известни презентатори, мастър шефове от целия свят, след представяне на над 3000 рецепти/апликации, основа за да развие вдъхновението си всеки професионалист, „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“, ПОДНОВЕН, с НОВА ТЕХНИКА и ВЪЗМОЖНОСТИ, НОВИ ИДЕИ, НОВИ ПРОДУКТИ и НОВИ ПРОЕКТИ, започва втори период за ПРОФЕСИОНАЛЕН СКОК, за професионално действие и развитие в областта на ХОРЕКА (сладкарство/хлебопроизводство/готварство/барманство/кетеринг), продиктувани от съвременните нужди на българския пазар.
Каним всички професионалисти от бранша да присъстват на АЛМА ЛИБРЕ презентации, да се вдъхновят от възможностите на АЛМА ЛИБРЕ суровините, и заедно с нашите консултанти да дадат отговор на конкретните си производителни или маркетингови въпроси или проблеми, да вдигнем заедно качеството и оборота, да създадем заедно индивидуални и иноваторски крайни продукти както ги виждате Вие, както сте ги виждали в чужбина, както биха искали да им се предложат Вашите клиенти.
Местата са ограничени, молим да се обадите предварително за осигуряване на места.
***Регистрация пет дни преди датата на презентацията : тел.* 0878690025, 0878984887, 0878515026**

Условия :
-Презентация/дегустация/оценка на суровини и крайни изделия / от 10ч. до 12ч./ - свободен вход за професионалисти от бранша.
-Семинар/обучение/практика със суровините, съвременни апликации / от 13ч. до 16ч./
Всеки участник, който решава да присъства на обучението-практика / от 13ч. до 16ч./ ще трябва да закупи съответни суровини на стойност 200лв.Целта е със закупените суровини или мострени комплекти от суровини, всеки професионалист да опита в собствени условия предложените идеи и апликации и да открие възможностите и качествения диапазон на СУРОВИНИ НА АЛМА ЛИБРЕ. Представените апликации и рецепти със суровините на АЛМА ЛИБРЕ, във втората част на презентацията може да бъде отлична основа, за да развие всеки професионалист сам или заедно с технолозите на АЛМА ЛИБРЕ индивидуални рецепти или иноваторски крайни продукти, които ще го различат на пазара.