

ПОКАНА 1/2013 за ХЛЕБАРИ и СЛАДКАРИ

Вторник 22 януари от 10.00ч. до 16.00ч.

- Представяне на проекта : „ПО ПЪТЯ на ТРАДИЦИЯ“.
Визуализация на „топъл-пресен-здравословен хляб от кварталната ви фурна
Анализ на видове съвременни хлябове, основани върху традицията.
Лектор : Янис Лиолиос
- **НОВО!** Английски кори за баница, гнезда и хлеботворения!
С новия вид кори от фирма КАСАНДРА, Бойко Владимиров, ще представи солени гнезда „НЕСТ“ с бешамел и пълнежи и сладки гнезда „ПАРСЕЛС“ с бавариан крем, крем флу и плодове.
Нови, необходими продукти за всеки съвременен обект!
- **НОВИ съвременни ХЛЕБОТВОРЕНИЯ** за фурни, сладкарници и закувални!
Миро Рангелов ще ни представи „мини пейнирли“ по бабна ферментация с бешамел и сирена ,
„чабата-корени и австрийски корени с пълнежи“ (буселик-песто, регато, бешамел, маслини КАЛАМОН).
Представяне на немски хлебчета БАГЕЛС за сандвичи и снаксове.

За всяка фирма –клиент на АЛМА ЛИБРЕ- ще има осигурени филми-рецепти със снимана подробно цялата технология и начин на приготвяне на тези продукти. На презентацията ще се представят техники за промоция и продаване на конкретните продукти и технология за сваляне на разходи при успоредно увеличаване на продажбите!

Всяка фирма участник ще трябва да закупи продукти (или мострени комплекти) на стойност 150лв.

За всички покупки сладкарски или хлебарски суровини, на място, на 22.01.2013г., ОПСИГЪНКА 3%.

Регистрация до 18.01.2013г. тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026

