

ПОКАНА №202-203 период II

Alma
Libre



a flour you can trust

ЗА ХЛЕБОПРОИЗВОДИТЕЛИ

Петък 6 Ноември и събота 7 Ноември 2015г.
В МЕЛНИЦАТА ХАЛКИДИКИ – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Семинар – обучение
презентация – дегустация на тема :

**„БРАШНОТО ...великата сила
на професионалистите
хлебари и сладкари!“**

Втора част

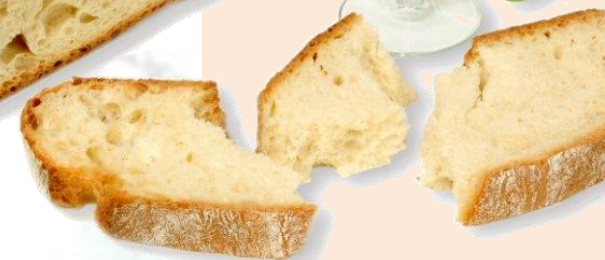
В гостоприемната мелница
МИЛИ ХАЛКИДИКИС

ще видим как се произвеждат брашната
доказвайки причините
за високото и стабилното качество,
а в презентационната зала-работилница
с гръцките технолози хлебари

Костас Папавасилиу и Михалис Гиануцос
ще произведем хлябове, хлеботворения

и сладкиши с повече от 40 вида различни брашна.

Възможностите на брашната от МИЛИ ХАЛКИДИКИС
освобождават фантазията, отварят нови перспективи
на търсещите професионалисти!



**Брашната от трите мелници на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“
за твърда пшеница (семолина), за мека пшеница и царевица
ще ни дадат възможност да разкрием малки и големи тайни
около брашната и да въведем
НОВИ ТЕНДЕНЦИИ И ХОРИЗОНТИ
В БРАНША НА ХЛЕБАРСТВО И СЛАДКАРСТВО.**





УСЛОВИЯ за УЧАСТИЕ :

Участието струва 300 лв. за всеки човек и включва:

- Транспорт до Солун и обратно, вътрешен транспорт.
- Нощувки - стая за двама. (За единична стая плюс 60 лв.)
- Вечеря.
- Диск с обработени рецепти на български език, представяне на себестойности и филми-рецепти .
- Дегустация и мостри на готови изделия.
- Каталог с информационни и рекламни материали и рецептури.
- Мостри брашна.



Местата са ограничени и ще се запази редът на резервиране на места чрез търговците на АЛМА ЛИБРЕ.

Телефони за резервация : Нина Симеонова 0878690025, Мирослав Рангелов 0878515026

и към познатите Ви телефони на търговците и представители на АЛМА ЛИБРЕ.

www.almalibre-prof.com - www.facebook.com/almalibre.prof

ЗАБЕЛЕЖКИ :

Технолозите и хлебарите на «МИЛИ ХАЛКИДИКИС»

ще се постараят да включат в програмата на презентацията няколко допълнителни продукта по желание на гостите.

Молим Ви като осигурявате местата да уточните и какво бихте искали да се представи допълнително.



ПРОГРАМА на семинар-обучение 6-7.11.2015г. в „МИЛИ ХАЛКИДИКИС”



06.11.2015.

- Заминаване

Пред църквата „Александър Невски” – автобус ЕЛИТ-94 тел.0878690025

-Пристигане в „МИЛИ ХАЛКИДИКИС”

-Посрещане на гостите от екипа на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС” начало с г-н Янис Папаилиас директор на мелницата

07.45ч.

13.30ч.

13.30ч.



-Представяне на четирите мелници на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС” и всичките процедури и системи на контрол осигуряващи винаги стабилно и много високо качество брашна с голяма ХЛЕБООБРАЗУВАЩИ СПОСОБНОСТИ

13.45ч.



-В презентационната зала на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС” презентаторите Костас Папавасилиу химик-инженерът Михалис Гиануцос и презентаторът Кристиан Нинов ще представят причините за силата скрита в брашната на „МИЛИ ХАЛКИДИКИС” и на живо, технологии за освобождаване на тези сили като : предфермент, парено тесто, бавна ферментация и др.

14.15ч.

Величието на твърдата пшеница и на жълтите брашна за ЗЛАТНИ ТРАДИЦИОННИ ХЛЯБОВЕ ще бъдат героите на презентацията.

-Гостите ще имат възможност да оформят , пипнат и пекат различни теста на живо.

-Дегустация и характеристика на всичките хлябове и хлеботорения.

-Приключване на презентацията на първия ден.

20.00ч.



-Вечера в крайбрежния хотел близо до мелницата.

21.00ч.

07.11.2015.

-Закуска в хотела

08.00-10.00ч.

-Посещаване на пещера ПЕТРАЛОНА

10.30-12.00ч.

Много близо до мелницата и хотела се намира световно известната пещера ПЕТРАЛОНА с история 30.000години.

Тук са намерени кости от праисторически хора и животни и находки от архантропус, междинен вид между хомо еректус и хомо сапиенс. В пещерата, много успешно е визуализиран начин на живот и начинът на хранене на тогавашните хора. Какъв хляб са яли на истина ?!

„Червените камъни” и „златния дъжд” впечатляват гостите на пещерата.



-Посещаване на цех за закуски ПИТА ПАЛЕ, разговор със собствениците производство на живо на солунска баница и представяне на технологията. Лек обяд.

12.30-14.30ч.



www.facebook.com/ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ-ΖΥΜΗΣ-ΠΙΤΠΑΛΕ-121841377851575/

-Големия солунски склад на едро за хлебарски и сладкарски консумативи ВУТИАДИС ще бъде отворен специално за гостите на АЛМА ЛИБРЕ с извънредна отстъпка за гостите от България.
Ще имаме възможност да закупим инструменти и консумативи по хлебарство и сладкарство да изберем от гама на над 6000 специализирани продукти-инструменти по хлебарство и сладкарство.

15.30-16.30ч.

-Заминаване около 17.00ч. пристигане в София около 22.00ч.

„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център” и „АКАДЕМИЯ АЛМА ЛИБРЕ за брашна” ще осигурят превод на гръцки, материали и рецептурници на всичко което ще опитаме и произведем, както и богат електронен материал за „МАГИЯТА НА БРАШНАТА” от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС”.

Местата са ограничени и ще се запази редът на резервиране на места чрез търговците на АЛМА ЛИБРЕ.

Телефони за резервация : Нина Симеонова 0878690025, Мирослав Рангелов 0878515026

и към познатите Ви телефони на търговците и представители на АЛМА ЛИБРЕ.

www.almalibre-prof.com - www.facebook.com/almalibre.prof