

ПРОГРАМА 10 СЕПТЕМВРИ 2013г.

СЕМИНАР - ПРЕЗЕНТАЦИЯ от 10.00ч. до 16.00ч.
в АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР

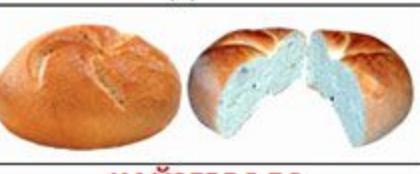
само за клиентите на

ПОКАНА за ХЛЕБАРИ, ХОТЕЛИ, РЕСТОРАНТИ, КАФЕТЕРИИ, СЛАДКАРИ.

ТЕМА : ПОЛУИЗПЕЧЕНИ ХЛЕБЧЕТА и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ

с тройност 6 месеца без консерванти по технологията на замразяване и доизпечане.

ПЕЧЕНЕ-ЗАМРАЗЯВАНЕ и ДОИЗПИЧАНЕ 5-БМИНУТИ в обикновен КОНВЕКТОМАТ.

			
ХЛЕБЧЕТА бяла и тъмна ЧИАБАТА различни размери 60-120гр различни пълнежи	КАЙЗЕРРОЛС различни размери 60-120гр различни пълнежи различни вкусове	БАГЕЛС различни модели и вкусове хлебчета за сандвичи	МИНИ ФРАНЗЕЛКИ различни структури за ресторани и сандвичи

ПРОГРАМА –РЕЦЕПТИ-АПЛИКАЦИИ:

БЯЛА И ТЪМНА ЧИАБАТА с вкусове и изпечани пълнежи :

зехтин, чубрица, маслини, бекон, шоколад, боровинки и др.

КАЙЗЕРРОЛС, БАГЕЛС и МИНИ ФРАНЗЕЛИ :

от многозърнести, пълнозърнести и други маяни теста.

Нека вдигнем качеството на хлебчетата по нашите обекти,

да свалим себестойността и разходите по производството,

да обогатим вкусовете и да впечатлим с нови визии.

Гръцкия ТЕХНОЛОГ, НИКОС КАЦИУПАС ще представи подробно технологията за полуизпечени хлебчета и хлеботоровения

