

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

ТЕМА : ПОЛУИЗПЕЧЕНИ ХЛЕБЧЕТА и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ

с трайност 6 месеца без консерванти по технологията на замразяване и доизпичане.

ПЕЧЕНЕ-ЗАМРАЗЯВАНЕ и ДОИЗПИЧАНЕ 5-6МИНУТИ в обикновен КОНВЕКТОМАТ.

			
<p><b>ХЛЕБЧЕТА</b> бяла и тъмна ЧИАБАТА различни размери 60-120гр различни пълнежи</p>	<p><b>КАЙЗЕРРОЛС</b> различни размери 60-120гр различни пълнежи различни вкусове</p>	<p><b>БАГЕЛС</b> различни модели и вкусове хлебчета за сандвичи</p>	<p><b>МИНИ ФРАНЗЕЛКИ</b> различни структури за ресторанти и сандвичи</p>

### ПРОГРАМА –РЕЦЕПТИ-АПЛИКАЦИИ:

БЯЛА И ТЪМНА ЧИАБАТА с вкусове и изпичани 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 хлеботворения

