



ЛОКАНА



28 ОКТОМВРИ 2014г., 10.00ч. /презентация №172

НОВИ СЛАДКИ към серия „ТРАДИЦИЯ“

НОВИ ЕКЛЕРОВИ АПЛИКАЦИИ.

„ЕКЛЕРОВА ТОРТА ТРАДИЦИЯ“

„ТОРТА ШАМПАНСКО“ и „ТОРТА ШАМ ФЪСТЪК“.

СЕРИЯТА НА АЛМА ЛИБРЕ „ТРАДИЦИЯ“

се обогатява с три нови вкусове/рецепти.

Съответно ще се представят две нови

технологии : „топъл сладкарски крем шампанско“
и „крем/пълнеж ШАМ ФЪСТЪК“

КРАНЧПИЦА / *crunchpizza*

НОВА, много хрупкава основа/тесто

за оформяне на

МНОГО ВКУСНИ И ХРУПКАВИ

ПИЦИ и други snackове.

Впечатляващи КРАНЧ предяция за ресторанти,

невероятни КРАНЧ хапки за кетеринг,

идеална – иноваторска КРАНЧ основа за ПИЦИ.

Успоредно се представи и традиционно тесто пица

с закваска, брашно семолина : технология ПРЕДФЕРМЕНТ.

crunchpizza
за пръв път
в България



Местата са ограничени, молим да се обадите предварително за осигуряване на места.

Регистрация пет дни преди датата на презентацията : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026

Всеки участник, който решава да присъства на обучението-практика ще трябва да закупи суровини на стойност 200лв.

