

НОВО!



ПОКАНА № 230



Презентация -дегустация/АЛМА ЛИБРЕ

29 септември 2016г., 10.00ч.

ТЕМА : СЕЛСКИ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ХЛЯБОВЕ
ЗАКУСКИ И СНАКСОВЕ от ДУРУМ брашно
НОВИ : КРАКЕРИ, ГРИЗИНИ, БРОШКЕТИ, БЕЙК РОЛС!
(жълто брашно и закваска от твърда пшеница.)

Техники за вдигане на абсорбация на вода,
натурални селски хлебни аромати и вкусове,
анализ и рецепти за ниски себестойности
стъпка по стъпка, технология и практика.
Нови идеи за декорация и идеи за маркетинг и продажби.
Преподава : Кристиан Нинов, Маркетинг : Янис Лиолиос
Под ръководството и егидата на "BOCKER" и "STELIOS KANAKIS"



селски хлебни изделия

Ако сте съвременен хлебар
и търсите нови хлебарски идеи
основани на най-висшите европейски
съвременни технологии и суровини
Ви каним на презентация/дегустация
„СЕЛСКИ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ХЛЯБОВЕ”.
Взаимно обогатяваме вашия личен капитал!
НОВИ ИНОВАТОРСКИ СУРОВИНИ И ТЕХНИКИ.



Обучението се организира от „АЛМА ЛИБРЕ“
под егидата на СТЕЛИОС КАНАКИС
и техническото ръководство на немската фирма БЮКЕР.



За редовните клиенти на АЛМА ЛИБРЕ, вход свободен.

Нови участници, след дегустацията, участват
на презентация-семинар при закупуване на суровини на стойност над 500 лева.

Хлебари желаещи да практикуват приложените рецепти и техники
може да участват в тридневната подготовка-курс/обучение № 229 (до 10 сладкари).
Местата са ограничени и трябва да се обадите за осигуряване на места.
За регистрация или информация, обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ
тел. 0878690025, 0878984887

