

ПОКАНА

ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ №247
СОЛУН-ГЪРЦИЯ / 31.3.17г. – 1.4.17г.

ТЕМИ :

ЗАНАЯТЧИЙСКИ ИТАЛИАНСКИ СЛАДОЛЕД

Петък 31.3.2017г. 14.30ч.- 20.30ч.

СЛАДКАРСТВО, нови течения

Събота 1.4.2017г. 10.00ч.- 15.30ч.

Презентатор :Гиоргос Косиучук

Презентацията ще се проведе
под егидата на
„Солунския гастрономичен център”
ПРОГРАМА 31.3.17г.

- заминаване от София сутрин 31.3.2017г.
- пристигане в „център Канакис” 14.00ч.
производство-презентация-дегустация
на сладолед / презентатор Г.Косиучук.
- вечеря и размяна на опит и информация
ПРОГРАМА 1.4.17г.
- закуска в хотела 8.30ч.
- производство-презентация-дегустация
на нови торти, сладкиши, мусове и др. 10.00ч.
/презентатор Гиоргос Косиучук.
- Почивка, лек обяд 13.00ч.
- дегустация – разговор 15.30ч.
- 16.00ч. посещение на склад и по желание
пазаруване на сладкарски консумативи.
- заминаване от Солун 17.00ч.
- пристигане в София 21.30ч.

Информация за участие :

АЛМА ЛИБРЕ

Тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026

Местата са ограничени

и ще се запази ред на запазване !

Alma
Libre



Ένα βήμα μπροστά !



ПРОГРАМА 31.3.17г.



Под ръководство на ПЕЙСТРИ ШЕФ Гиоргос Косиучук
ще се представят следните рецепти СЛАДОЛЕД и СЛАДОЛЕДЕНИ СЛАДКИ

РЕЦЕПТИ СЛАДОЛЕД 31.3.17г.

1. МИЛФЕИГ сладолед / делипейст милфеиг и бариегато нути
2. АМОРЕМИО сладолед / делипейст ванилия и бишкоти – вариегато амарена и напаж амарена
3. БАНИЛИЯ сладолед / делипейст ванилия супер – вариегато портокал с парлета портокал.
4. КУКИС сладолед / делипейст бишкоти и крокант
5. ЙОГУРТ сладолед / фабриюгурт
6. ФЪСТЪК сладолед / делипейст фъстък фаин.
7. ФЪСТЪК сладолед / делипейст фъстък - вариегато фъстък, вариегато солена млечна карамел
8. ВАФЛА сладолед / делипейст вафла – вариегато кроколосо вафла
9. ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ сладолед / делипейст карамел, дулче ди лече, вариегато солена млечна карамел
10. ЛИМОН сладолед / симпле лимон
11. ЛИМОНЧЕЛО сладолед / симпле лимонцело
12. АРАНЧЕЛО сладолед / симпле аранчело
13. ЧИЗКЕЙК сладолед / паматис, фабриюгурт – вариегато амарена лайт.
14. БАНОФИ сладолед / делипейст банан, дулче ди лече – вариегато шоколад фондан.
15. НОЧИОЛА КРЕМОЗА сладолед / делипейст ночиола кремоза – вариегато нути сереал.
16. КАПУЧИНО сладолед / делипейст капучино
17. КУВЕРТЮР сладолед / кувертюр КАКАО БЕРИ
18. ДЖАНДУЯ сладолед / делипейст джандуя
19. НУТИ КЛАСИК сладолед / делипейст НОЧИОЛА ПРАЛИН
20. НУТИ НЕРО сладолед / вариегато нути неро.
21. ВАНИЛИЯ ПАРФЕ
22. ШОКОЛАД ПАРФЕ
23. КАРАМЕЛ ПАРФЕ
24. ЙОГУРТ ПАРФЕ
25. НОЧИОЛА ПРАЛИН ПАРФЕ
26. БИШКОТИ ПАРФЕ
27. КАПУЧИНО ПАРФЕ



РЕЦЕПТИ ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД

1. Чаша ванилия
2. Кукис бар ванилия амарена
3. Кукис бар чоко неро
4. Кукис бар овес – карамел
5. Криспи делис – пастелеро
6. Милфеиг

РЕЦЕПТИ ТОРТИ СЛАДОЛЕД

1. ЧИЗ АМАРЕНА
2. ПАРФЕ ЯГОДА
3. КРОКАН ШОКОЛАД
4. ДЕЛИС









ПРОГРАМА 01.04.17г.



**Alma
Libre**



ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД

АЛМА ЛИБРЕ предлага над 60 вида
овкусители ДЕЛИПЕЙСТ ФАБРИ
и над 50 вида ВАРИЕГАТО ФАБРИ.
Технолозите на АЛМА ЛИБРЕ,
съвместно с технолозите на ФАБРИ и
„Атинския гастрономичен център – КАНАКИС“
разполагаме с над 200 вида успешни и наложени
рецепти/разработки ФАБРИ,
които ще entusiasмират вашите клиенти
и ще осигурят още по-високи обороти
на вашите обекти.

СЛАДОЛЕДИТЕ ФАБРИ,
и рецептите за
„ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД ФАБРИ“
ще entusiasмират клиентите Ви.
ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ АЛМА ЛИБРЕ !





Ένα βήμα μπροστά!

ПРОГРАМА 01.04.17г.

Под ръководство на ПЕЙСТРИ ШЕФ G. Kostitsuk
ще се представят **НОВИ** рецепти **ТОРТИ** и **СЛАДКИШИ**



Участието за двата дни струва 300 лв. и включва:

- Транспорт до Солун и обратно, вътрешен транспорт по програма.
- Нощувки - стая за двама. (За единична стая плюс 40 лв.)
- Вечеря.
- Книжка с обработени рецепти на български език.
- Филми и рецепти за производство на занаятчийски сладолед.
- CD с подробна информация на български език за новите продукти, анализи и характеристики на торти, сладки, хлябове, закуски и други.
- Дегустация и мостри на готови изделия.
- Каталог с информационни материали и рецептури.



**Alma
Libre**

