

Септември 2010г.**14.09.2010г.****« Бриоз, многолистно тесто, кроасани.****А) Технологии за собствено производство.****Б) Изпичане на готови продукти.****В) Гръцки традиционни курабиинки.****НОВО: кукис, самбле, нови печива.»**

За гостите, които ще работят с представените продукти
продължава семинар – обучение от 12.30ч до 17.00ч.

Лектор: Лиолиос Янис

Презентатор: Тимолеон Влаху от «Thessaloniki center of gastronomy»

Бойко Владимиров от „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център”

(За регистрация до 10.09.2010г. – тел. 0878 690025)

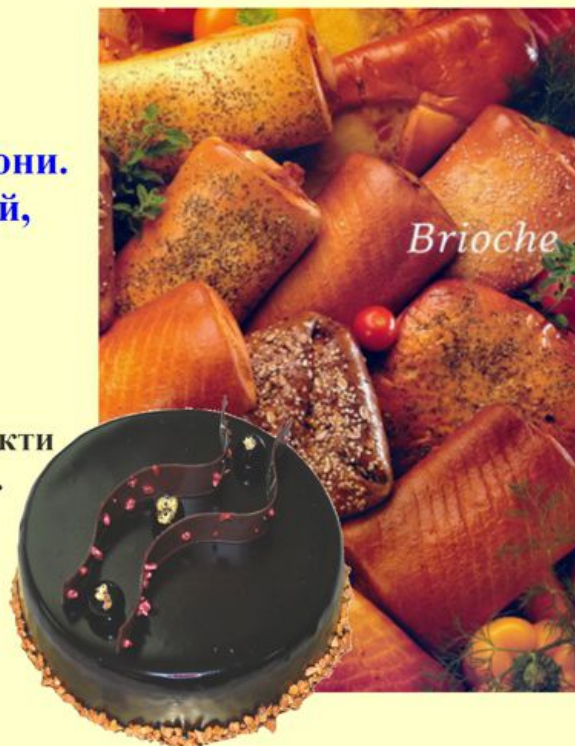
**21.09.2010г.****«Виенизуари-сладкишите във виенските салони.****Торта “Толтеки”-Artemi, декорации Бомбасей,
подпишете вашите творения.****НОВО: Гевреци, бриоз, кроасани,
виенски и баница.»**

За гостите, които ще работят с представените продукти
продължава семинар – обучение от 12.30ч до 17.00ч.

Лектор: Нина Симеонова

Презентатор: Бойко Владимиров

(За регистрация до 17.09.2010г. – тел. 0878 690025)



*Презентациите са обучение и практика за клиентите на АЛМА ЛИБРЕ,
които искат да се задълбочат върху възможностите на продуктите, с които вече работят.
За присъстващите, които работят с конкретните продукти или изявят желание за работа с
новите продукти ще бъдат осигурени нови рецепти материали и отстъпки.*

Специалистите на «АЛМА ЛИБРЕ консултантски център» ще продължат през целия месец
да посещават клиентите на фирмата за консултации и производство на нови артикули.

За участие в тази програма, информация и осигуряване на рецепти и материали,
за организиране на индивидуални презентации или консултации,
обърнете се към техническия екип и координаторите на „Консултантския център” АЛМА ЛИБРЕ.
Координатор : Нина Симеонова тел. 02 9379961, 0878 690025
Технолог-сладкар : Бойко Владимиров тел.02 9379952, 0878 984887