

ΠΡΕΖΕΝΤΑΤΟΡ/ΛΕΚΤΟΡ : Νικος Κατσιπας, мастер бейкер от „Атинския гастрономичен център –СТЕЛИОС ΚΑΝΑΚΙΣ”

Основани на трите главни хлебарски тенденции които бурно се развиват в Европа, Балканите и България представихме нови съвременни изделия с иноваторски нови суровини и нови функционални технологии :

ТРАДИЦИОННИ ХЛЯБОВЕ
ОТ НОВИ НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ / e-free

-всекидневен селски
закваска СИМФОНΙΑ

-италиански pugliese
закваска СИМФОНΙΑ

-френски rane de campagne
закваска БЮКЕР 100

-испански традиционен
Предфермент БЮКЕР ВИНО

-сан Франсиско хляб
закваска БЮКЕР М90

ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ ЗА
СПЕЦИАЛНИ ВСЕКИДНЕВНИ НУЖДИ

-ЗДРАВЕ И ФИΝΕС
Нисък гликемичен индекс 56

-Хляб ЧИЯ
Регулиращ холистерола

-Хляб ДИНКЕЛ
квас динкел/фибри ябълка

-Безсолен хляб
За хора с кръвно налягане

-здраве и селен
Засилва имунната система

ХЛЕБОТВОРЕНИЯ / СΝΑΚΣΟΒΕ
СΑΝΔΒΙΧΙ / ΜΟΔΕΡΝΙ ΙΖΔΕΛΙΑ

-Голд ЦΑΡΕΒΙΧΕΝ хляб
от новия ГОЛДМАЙЗ

-царевичен БАГЕЛ
от новия ГОЛДМАЙЗ

-Голд доматиен хляб
от голд ПОМОДЕРИ

-Доматиен БАГЕЛ
от голд ПОМОДЕРИ

-нови гризини
ГОЛДМАЙЗ / ПОМОДЕРИ



За повече информация и рецепти, обърнете се към търговците на АЛМА