



Посрещаме есенно-зимния сезон с нова серия сладкиши



В „Алма Либрे Консултантски център“ на 25, 26 и 27 август, пред повече от 70 сладкари от цялата страна бе представена нова серия сладкиши, предназначена за есенно-зимния сезон. Това са сладкиши с повече ядки, повече шоколад, подходящи за консумация при по-студено време, когато организмът се нуждае от повече калории и топлина.

Когато завали сняг, консуматорите търсят малко по-сладки сладкиши, с повече присъствие на шоколад и ядки.

„Успешни сладкиши са тези, които раждат образи в съзнанието на консуматора.“

Това беше логиката при оформянето на 8 нови рецепти, които представи главният сладкар на фирмата Бойко Владимиров.

В сладкишите се използват основно сировини от сладкарска серия АРТЕМИ - огледални кремове за глазури, ночиола, бiter, течен шоколад, бял млечен крем, натуралните овкусителни пасти от ядки, карамел и какао, ядки специално обработени за сладкарство.

За пръв път бяха представени френски макарон от бадемовия прах АРТЕНЬТС и гръцкия макарон еρυολάβος и неговите разновидности от АРТЕПАН.

Председателят на Федерацията на хлебопроизводителите и сладкарите в България г-жа Кукушева, присъства на събитието и подчертава - **„...такива инициативи като тази презентация на АЛМА ЛИБРЕ развиват бранша, раждат нови идеи, а с нови идеи и качествени продукти може да се преодолее всяка криза“.**



На срещата присъства и делегация от Гърция – производителите на сировини АРТЕМИ, начело с президента на ПАМИ г-н Митакakis.

Неговото присъствие, както и на колегите му, доказва интереса на ПАМИ към българския пазар.

„Производителите трябва да слушат внимателно консуматорите, сладкарите и търговците – затова сме тук“, уточни г-н Митакakis.

Презентацията завърши с дегустация на сладкиши от цялата серия.





КРЕМОВЕ и ЯДКИ

за сладкарство



София-Волуяк, ул. "Зорница" 99
www.almalibre-prof.com
тел.: 02/ 937 99 99, 937 99 52

АРТЕГУРМЕ

огледални кремове
за глазури,
пълнежи и др.

- НОЧИОЛА БИТЕР
 - НОЧИОЛА ЛЕШНИКОКААОВ
 - МЛЕЧЕН БЯЛ
- идеални вкусни кремове
с отлични резултати

13% лешник



АРТЕКРЕМ

меки кремове
за пълнежи,
глазури и др.

- БИТЕР
 - ЛЕШНИКОКААОВ
 - МЕК ЗА ПЪЛНЕЖ НА КРОАСАНИ
 - БЯЛ ВАНИЛОВ
- вкусни, икономични,
бързи за всяка употреба

леки-вкусни



АРТЕБЕЙК

стабилни пълнежи
за печива

- ЛЕШНИКОКААОВ
 - ВАНИЛОВ
- запазва аромата и вкуса
при изпичане
без да се разлива

за печива



АРТЕБИС мултикрим

устойчиви пълнежи,
глазури за
замразени сладкиши

- ЛЕШНИКОКААОВ,
 - ВАНИЛОВ,
 - РАЗЛИЧНИ ВКУСОВЕ
- голяма трайност,
отлично замразяване

устойчиви

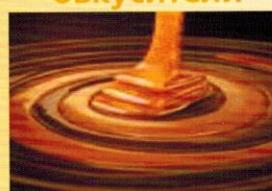


АРТЕГУСТО

пралини - 50% ядки
паста-овкусители -
100% ядки

- БАДЕМОВА ПРАЛИНА 50%
- ЛЕШНИКОВА ПРАЛИНА 50%
- БАДЕМОВА ПАСТА 100%
- ЛЕШНИКОВА ПАСТА 100%
- ФЪСТЬЧЕНА ПАСТА 100%
- КАРАМЕЛ ЕКСТРА
- КАКАОВА ПАСТА

овкусители



АРТЕПАН

марципан
66% бадем-34% захар
за печива и моделиране

- МАРЗИПАН ЗА ПЕЧИВА 66/34
готова смес за макарон
и други печива
- МАРЗИПАН ДЕКОР 66/34
готова смес за декорация



АРТЕНАТС

ядки за сладкарство,
украса, пълнежи,
макарон; и др. сладки

- ФИЛИРАНИ 6-7мм
 - КРОКАНИ различни размери
 - КАРАМЕЛИЗИРАНИ 70% ядки
- голяма гама
много разновидности
- БАДЕМОВ ПРАХ ЗА МАКАРОН
 - КОКОСОВО БРАШНО



ЛЕТНИ ТОРТИ

НОВО от Alma Libre

- леки на вкус!
- бързо производство!
- Високо качество!
- ниска цена!

С новите многофункционални кремове
АРТЕБИС на **ПАМИ**, бързо и много икономично
производстваме кремове пълнежи, класически,
кагифени и релефни глазури както и украсите
на летните торти, колекция 2011г.



АРТЕБИС 5кг.:
крем шоколад,
крем бял шоколад,
ягода,
лимон,
диви череши,
ванилия,
портокал,
банан



За рецепти и информация : АЛМА ЛИБРЕ консултантски център тел. 0878 690025, 0878 984887
София, Волуяк, Зорница 99. тел. 02 9379999, 9379961, 9379952