2 АПРИЛ 2015г., 10.00ч. /презентация №185период II

ПОКАНА

Теми и програма на презентацията:

ТЕМА 1 : ВЕЛИКДЕНСКА АТМОСФЕРА ПО ОБЕКТИ, НОВИ ВЕЛИКДЕНСКИ РЕЦЕПТИ : ВДИГАНЕ НА ПРОДАЖБИТЕ

ТЕМА 2 : Нови ВЕЛИКДЕНСКИ ШОКОЛАДОВИ ЯЙЦА И ДЕКОРАЦИИ : ТЕМПЕРИРАНЕ. (Technique of tempering chocolate)
ПРОМОЦИЯ за гостите : безплатни великденски форми за използване.

ТЕМА 3 : НОВИ ВЕЛИКДЕНСКИ ШОКОЛАДОВИ БОНБОНИ. (Technique of tempering chocolate)
Величието на КАКАОВОТО МАСЛО в сладкарството.

ТЕМА 4 : ОРИГИНАЛНА ТОРТА „МОКА“ - НОВИ ШОКОЛАДОВИ ДЕКОРАЦИИ (serigrafie)
НОВО съчетание на кафе еспресо „ПАСКУЧИ“ и шоколадите на „БАРИ КАЛЕБО“ (Mocha technique)

ТЕМА 5 : Традиционен БЪЛГАРСКИ КОЗУНАК и „ЕКСПРЕС КОЗУНАК КОМПЛИТ ДЕЛУКС“.

ТЕМА 6 : Традициона БЪЛГАРСКА КИФЛА – ВЕЛИКДЕНСКИ КИФЛИ. (brioche)

Подробната програмата, вижте в следващите страници

ОБУЧЕНИЕТО НА ПРОФЕСИОНАЛИСТИТЕ НЕ СПИРА НИКОГА!
ПРАВИЛНОТО ИЗПОЛЗВАНЕ НА СУРОВИНИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ, ТЪРСЕНЕТО И НОВИТЕ ИДЕИ СА БЕЗКРАЙНИ! ТЕ ВДИГАТ ОБОРОТА!
СМЕЛОТО ПРЕДЛАГАНЕ НА ОГРОМНА ГАМА ИНОВАЦИОННИТЕ ПРОДУКТИ НА АЛМА ЛИБРЕ, С ЦЕЛ НАСЛАДА Е ОСНОВАТА НА УСПЕХА!
ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИТЕ СУРОВИНИ НА АЛМА ЛИБРЕ КРИЯТ ОГРОМНА ДИНАМИКА!
ТАЗИ ДИНАМИКА СЕ ОСВОБОЖДАВА БЕЗКРАЙНО С НОВИТЕ ТЕХНОЛОГИИ И АПЛИКАЦИИ КОИТО ПРЕДСТАВЯМЕ НЕПРЕКЪСНАТО.
РАЗЛИЧИЕТО, ИНОВАЦИЯТА, РЕАЛНО ВЪРХОВНОТО БЕЗКОМПРОМИСНО КАЧЕСТВО, СЪЗДАВАТ ПОСТОЯННА И ВЕРНА КЛИЕНТЕЛА!
След пет години (2010-2015г.) дълбоко професионално навлизане в същността на висококачествените суровини, които АЛМА ЛИБРЕ избра и предлага, след повече от 180 презентации/обучения/семинари и над 40 гостувания на световно известни презентатори, мастершефове от целия свят, след представяне на над 3000 рецепти/апликации, основа за да развие вдъхновението си всеки професионалист, „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“, ПОДНОВЕН, с НОВА ТЕХНИКА и ВЪЗМОЖНОСТИ, НОВИ ИДЕИ, НОВИ ПРОДУКТИ и НОВИ ПРОЕКТИ, започва втори период за ПРОФЕСИОНАЛЕН СКОК, за професионално действие и развитие в областта на ХОРЕКА (сладкарство/хлебопроизводство/готварство/барманство/кетеринг), продиктувани от съвременните нужди на българския пазар.
Каним всички професионалисти от бранша да присъстват на АЛМА ЛИБРЕ презентации, да се вдъхновят от възможностите на АЛМА ЛИБРЕ суровините, и заедно с нашите консултанти да дадът отговор на конкретните си производителни или маркетингови въпроси или проблеми, да вдигнем заедно качеството и оборота, да създадем заедно индивидуални и иноваторски крайни продукти както ги виждате Вие, както сте ги виждали в чужбина, както биха искали да им се предложат Вашите клиенти.

Местата са ограничени, молим да се обадите предварително за осигуряване на места.
***Регистрация пет дни преди датата на презентацията : тел.* 0878690025, 0878984887, 0878515026**

Условия :
-Презентация/дегустация/оценка на суровини и крайни изделия / от 10ч. до 12ч./ - свободен вход за професионалисти от бранша.
-Семинар/обучение/практика със суровините, съвременни апликации / от 13ч. до 16ч./
Всеки участник, който решава да присъства на обучението-практика / от 13ч. до 16ч./ ще трябва да закупи съответни суровини на стойност 200лв.
Целта е със закупените суровини или мострени комплекти от суровини, всеки професионалист да опита в собствени условия предложените идеи и апликации и да открие възможностите и качествения диапазон на СУРОВИНИ НА АЛМА ЛИБРЕ. Представените апликации и рецепти със суровините на АЛМА ЛИБРЕ, във втората част на презентацията може да бъде отлична основа, за да развие всеки професионалист сам или заедно с технолозите на АЛМА ЛИБРЕ индивидуални рецепти или иноваторски крайни продукти, които ще го различат на пазара.

ТЕМА 1 : ВЕЛИКДЕНСКА АТМОСФЕРА ПО ОБЕКТИ, НОВИ ВЕЛИКДЕНСКИ РЕЦЕПТИ : ВДИГАНЕ НА ПРОДАЖБИТЕ

АЛМА ЛИБРЕ от години развива тезата, че за успешните продажби определяща роля играят :
върховното качество, подходящата цена, огромната гама, обслужването, атмосферата в обекта и доста други показатели.
Ще представим идеи за декорация на обекти, осветление и използване на великденски символи по салоните на СЛАДКОПЕКАРНИ
с цел домашен уют, техники за вкарване на минаващите в обекта и вдигане на продажбите.

ТЕМА 2 : Нови ВЕЛИКДЕНСКИ ШОКОЛАДОВИ ЯЙЦА И ДЕКОРАЦИИ : ТЕМПЕРИРАНЕ. (Technique of tempering chocolate)

Шоколадовите великденски яйца са основен символ в съвременните СЛАДКОПЕКАРНИ по време на великденските празници.
Занаятчийско произведени шоколадови яйца във вашите обекти, ще потвърдят в съзнанието на вашите клиенти нивото на вашите изделия.
Със шоколадите на БЕРИ КАЛЕБО и технологията на темпериране на шоколад МИКРИО,
ще представим подробно как се правят лесно и бързо великденски шоколадови фигури : лъскави, вкусни, впечатляващи с огромна трайност.

НОВИ ВЕЛИКДЕНСКИ ФОРМИ ЗА ШОКОЛАДОВИ ФИГУРИ ОТ АЛМА ЛИБРЕ :

ПРОМОЦИЯ: АЛМА ЛИБРЕ осигурява безплатно великденски форми към клиентите си, за използване, с цел да запълнят обектите си с великденски изделия. ДА ВДИГНЕМ ОБОРОТА, ДА ВПЕЧАТЛИМ И ПРИВЛЕЧЕМ ОЩЕ ПОТРЕБИТЕЛИ, ДА СЪЗДАДЕМ ВЕЛИКДЕНСКА АТМОСФЕРА И АУРА.

ВНИМАНИЕ: Великденските комплекти, които може да ви предоставим за използване, са ограничени и молим интересуващите се да изявът веднага желанието си, за да им осигурим необходимите великденски калъпи за използване.

ТЕМА 3 : НОВИ ВЕЛИКДЕНСКИ ШОКОЛАДОВИ БОНБОНИ. (Technique of tempering chocolate)

Величието на КАКАОВОТО МАСЛО „МИКРИО“ за темпериране и сладкарството.

МАЛКО ПОВЕЧЕ АНАЛИЗ – ТЕХНИКА – ПРАКТИКА!

Ако разберем причините които ни задължават да „темпериираме“ шоколада,
ако научим и практикуваме технологията на „темперирането“ на шоколада,
тогава ще се получи ПЪЛНА и ЗДРАВА КРИСТАЛИЗАЦИЯ на шоколада!
В резултат на това, ще имаме много ЗДРАВИ и ЛЪСКАВИ шоколадови бонбони, шоколадови фигури и яйца,
с много дълъг срок на годност без да потъмняват, без да се чупят?
Заслужава си българските потребители да се наслаждават на истинския кувертюр, без компромиси,
разработен по традиционните методи
и да оставим изкуствения шоколад за някои украси и по специални сладкарски апликации.

„ПО-МАЛКО КОЛИЧЕСТВО – ПО-ВИСОКО КАЧЕСТВНО“
е мотото на всеки съвременен потребител,
потребителския навик на днешния млад потребител,
на утрешния масов потребител.

ТЕМА 4 : ОРИГИНАЛНА ТОРТА „МОКА“ (Mocha technique)
НОВО съчетание на кафе еспресо „ПАСКУЧИ“ и шоколадите на „БАРИ КАЛЕБО“

НОВО

„МОКА“ е сорт от силно кафе, обаче е и съчетание на кафе и шоколад.
АЛМА ЛИБРЕ представител на италианското кафе „ПАСКУЧИ“ и белгийските шоколади „БЕРИ КАЛЕБО“, основавайки се на оригиналното френско сладкарство и Парижкия финес, представяме :

ОРИГИНАЛНА ТОРТА

МОКА

ТЕМА 5 : Традиционен БЪЛГАРСКИ КОЗУНАК и „ЕКСПРЕС КОЗУНАК КОМПЛИТ ДЕЛУКС“.

Почти всяка пекарна, всяка сладкарница твърди : „КОЗУНАК КАТО НАШИЯ НЯМА“.
Истината е, че без качествено брашно, качествен козунак няма!

По оригинална старобалканска технология,
ще представим висококачествен КОЗУНАК
с БРАШНО „РЕКС“ и с БРАШНО „ЕЛЕФАНТ“
от МИЛИ ХАЛКИДИКИС....
... както в едно време!

За колеги които нямат достатъчно време,
за да произведът козунака по традициония метод
с отлични резултати, изключително бързо и лесно
ще произведем козунак „ДЕЛУКС ЛАЙН“.
Висококачествен козунак, пълен с вкус и аромати,
с много дълъг срок на годност, без консерванти!

ТЕМА 6 : Традиционна БЪЛГАРСКА КИФЛА – ВЕЛИКДЕНСКИ КИФЛИ. (brioche)

За традиционните БЪЛГАРСКИ КИФЛИ, трябва много силно брашно и ароматно висококачествено масло.

АЛМА ЛИБРЕ отваря новия си проект:

„ТРАДИЦИОННИ БЪЛГАРСКИ ЗАКУСКИ “

солени и сладки БЪЛГАРСКИ КИФЛИ.

Ще се представят великденски кифлички със стафиди!