

Десетки сладкари и хлебари от цяла България на 19.2.2016г. се събрахме в гостоприемната зала на АЛМА ЛИБРЕ за да дегустираме сладкарски иновации и да се запознаем с нови технологии по ръководство на пейстри шеф Г.Костиучук от „Атинския гастрономичен център на С. ΚΑΝΑΚΙΣ”



НАТУРАЛНИ ПЛОДОВЕ НАР В ЖЕЛЕ на БАКБЕЛ, срещат и над вдигат европейското сладкарство. По технология на кули-пълнеж, НАР в желе благодарение на фонд руаял се превръща на стабилен пълнеж за всеки съвременен сладкиш. НАР в желе : вкусна, красива и стабилна глазура. Технологията на шоколадова декорация върху замразен мрамор, бързо и лесно, впечатли гостите.



ОБВИТИ СЛАДКИ – нов проект
Много вкусни, бързи за производство, с трайност над два месеца (обвити с шоколад и трипластово фолио), превръщаме НАСЛАДАТА в мини снак-сладкиш-поцерпка брандиран и подписан с логото на фирмата.



ШОРТФАТ – 100% растителна мазнина
тройно рафинирана – аерирана / ДРАГСБЕРК.
РЕБОЛЮЦИЯ за всяко производство. По вашите рецепти, намалете 20% маргарина и включете 25% повече вода.

ИЗНЕНАДВАЩИ РЕЗУЛТАТИ

- Удължава срока на крайното изделие.
- Осигурява много здрава структура на крайното изделие.
- Придава приятна и дълга хрупкавост.
- Много икономичен краен резултат.
- Няма тежки-мазни остатъчни вкусове
- Не покрива натуралните аромати на другите продукти

