Alma Libre

ОБУЧЕНИЕ за ХЛЕБАРИ № 256 / 11-13.09.2017г. на теми :

ТРАДИЦИОННИ БАЛКАНСКИ ЗАКВАСЕНИ ХЛЯБОВЕ и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ

ТРАДИЦИОННИ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ СЕЛСКИ ХЛЯБОВЕ и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ

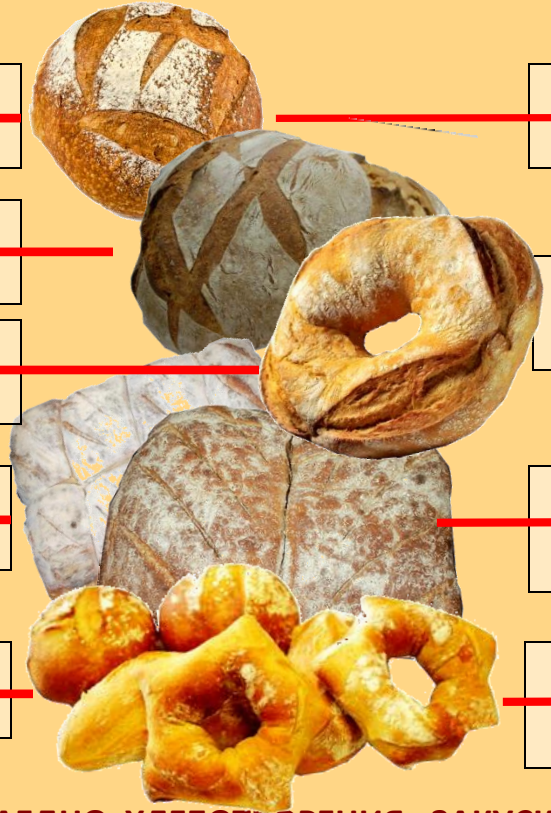
френски традиционен хляб
pane de campangne

италиански традиционен хляб
pugliese

Испански традиционен хляб
pain de spain

Гръцки традиционен хляб
селски на тава „LIMNOS”

Царевични португалски
хлябове тип „BROA”



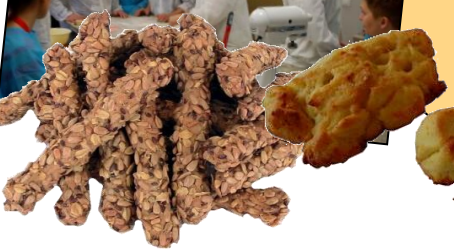
С натурална закваска
БЮКЕР 100

С натурална закваска
СИМФОНИЯ

С натурални закваски
БАРЛЕЙ и БЮКЕР2

С натурални закваски
ДЖЕРМЕ и ЕКСТРАКТ 350

ЩЕ ПРОИЗВЕДЕМ ЗАЕДНО ХЛЕБОТВОРЕНИЯ, ЗАКУСКИ И СНАКСОВЕ :



ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ
Ένα βήμα μπροστά !

УСЛОВИЯ за участие на семинар-обучение 11-13 септември 2017г. :

Клиентите на АЛМА ЛИБРЕ ще трябва да оформят заявка на стойност 1000лв. и да изтеглят тези количества до 15 дни.

Желаещи да участват без да купуват суровини заплащат 1000лв. за обучението.

Издава се сертификат за този семинар на участниците присъствали всичките дни.

Семинарът започва от 9.30ч. до 16.30ч. с кратка почивка за лек обяд осигурен от АЛМА ЛИБРЕ.

Семинарът включва кратка теоретична част и практика по всички теми на всички участници.

В курса не бихме искали да участват повече от 10 участници за това ще се запази реда на записване.

ЗА ЗАПАЗВАНЕ НА МЕСТА се обърнете към търговците на АЛМА ЛИБРЕ или на тел. 0878690025, 0878444715, 0878251904

BÖCKER
The Sourdough Specialist