



# ПОКАНА

9 декември 2016г., 10.00ч. /презентация № 238

## КОЛЕДНА ДИНАМИКА

Коледното КАЧЕСТВО, ГАМАТА и АТМОСФЕРАТА  
в „кафе-сладкопекарните“ В НАШИТЕ ОБЕКТИ,  
се запечатва в съзнанието на потребителите за цяла година.  
АЛМА ЛИБРЕ разработи и ще представи коледни серии и идеи,  
и съвместно с клиентите си ще разработи  
индивидуални КОЛЕДНИ ПРОДУКТИ в насоки :

**ТЕМА 1-** Нови ароматни коледни йогурт барс и кукис по нова  
технология на АЛМА ЛИБРЕ (от презентация СОЛУН 25-26.11.16)

**ТЕМА 2-** Традиционни коледни дребни сладки : МЕЛОМАКАРОНА  
и СНЕЖНИ КУРАБИЙКИ (по традиционни коледни рецепти)

**ТЕМА 3-** Коледни традиционни европейски печива, щолен,  
австрийски тарти, немска коледна плетеница и др  
(от презентация СОЛУН 25-26.11.16)

**ТЕМА 4-** „Обвити“ шоколадови сладкиши

**ТЕМА 5-** Коледни шоколадови трюфели  
шоколадови коледни къщи АЛМА ЛИБРЕ : НОВ ПРОЕКТ

### НОВИ КОЛЕДНИ КУТИЙКИ И УКРАСИ

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



## **ТЕМА 1- Нови ароматни коледни бисквитки и куис по нова технология на АЛМА ЛИБРЕ : НОВ ПРОЕКТ**

Ръчните ароматни нарисувани бисквити са главната серия от коледни продукти предавайки КОЛЕДНА АТМОСФЕРА и ЦВЯТ във вашия обект.

АЛМА ЛИБРЕ осигури и представя огромна гама от натурални ДЕЛИПЕЙС ОВКУСИТЕЛИ за бисквити, които в комбинация с нови италиански есенции (едно към хиляда) осигуряват неповторими вкусове и цветове, ОМАГЬОСВАЩ АРОМАТ И УЮТ ВЪВ ВАШИЯ ОБЕКТ.

До гръцкия коледен МАКАРОН и СКАРИДКИ,

АЛМА ЛИБРЕ за пръв път ще представи оригинални италиански софт бисквитки „АМАРЕНА“.

С различни крем пълнежи ще създадат европейски коледни нюанси и аромати.

АЛМА ЛИБРЕ за пръв път представя СОФТ КУКИС,

нови висококачествени икономични куис със сухи плодове, ядки и натурален малц овесени и пшенични, със снежен коледен характер.



**ТЕМА 2- Традиционни коледни дребни сладки :**  
**МЕЛОМАКАРОНА и СНЕЖНИ КУРАБИЙКИ**

„МЕЛОМАКАРОНИТЕ“  
са гръцки КОЛЕДНИ МАКАРОНС с много мед,  
основани на древногръцка традиционна рецепта.  
Героите са гръцките брашна, грис и орехите.

„СНЕЖНИТЕ КУРАБИЙКИ“  
преобладават по гръцките сладкарници  
през коледа и не само!  
Тук героите са дехидратирани 100% мазнини,  
бадемите и пудрата захар.

АЛМА ЛИБРЕ  
специално за МЕЛОМАКАРОНА И КУРАБИЙКИ  
осигурява за клиентите си  
коледни кутийки, за да се оформят  
красиви и икономични коледни поларъци.



**ТЕМА 3- Коледни традиционни европейски печива, щолен,  
австрийски тарти, немска коледна плетеница и др.**

Централноевропейското сладкарство,  
основано на печивата и „сладките във фурна“  
се наложиха по целия свят.

През Коледа „сладките във фурна“  
умножават многократно продажбите си.

АЛМА ЛИБРЕ ще представи  
оригинален немски ЩОЛЕН  
с трайност 3 месеца БЕЗ КОНСЕРВАНТИ  
по традиционната технология  
на „маслено-захарно двойно запечатване“.

Немските плетеници и австрийските  
кейкообразни тарти  
по технология на замразяване  
осигуряват икономия,  
винаги пълна витрина  
стабилно и високо качество.



## **ТЕМА 4- „Обвити“ шоколадови сладкиши : НОВ ПРОЕКТ**

Обвитите шоколадови сладкиши,  
са основани на изпечени сухи сладки теста  
обогатени със сладкарски и маслени кремове,  
ядки, алкохол, сушени плодове и шоколад.  
Заляти със специална шоколадова запечатваща глазура  
и обвiti във двупластово алюминиево фолио  
получават над два месеца трайност  
и неповторим вкус.

АЛМА ЛИБРЕ за пръв път ще представи  
първите три рецепти и технология  
за оформяне на „ОБВИТИ“ сладкиши.

АЛМА ЛИБРЕ за целта осигурява за клиентите си  
двуплашто фолио сребърно или златно  
с печат на собствено лого на вашата фирма.

**ОБВИТИ СЛАДКИ**  
са наложени в средиземноморските страни,  
централната Европа както и в Изтока.  
Осигуряват допълнителни обороти,  
без рискове и фира, покривайки всекидневната  
нужда на потребители за : СЛАДЪК СНАК.



**ТЕМА 5- Коледни шоколадови трюфели,  
шоколадови коледни къщи АЛМА ЛИБРЕ : НОВ ПРОЕКТ**



Шоколадът е от важните коледни сировини!  
**АЛМА ЛИБРЕ** осигурява форми за шоколадови къщи  
и технология за лесно темпериране на шоколад  
за много стабилни шоколадови фигури  
с тройност над три месеца.  
Шоколадовите трюфели  
и насыпния ръчен шоколад  
вдигат оборотите без риск за фира.

Опаковките ЗА ШОКОЛАДОВИ ТРЮФЕЛИ  
осигурени от АЛМА ЛИБРЕ  
създават красота и коледен лукс.



