ПОКАНА

ПРЕЗЕНТАЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ №216
СОЛУН-ГЪРЦИЯ / 17-18 МАРТ 2016г.

ТЕМИ :

ЗАНАЯТЧИЙСКИ ИТАЛИАНСКИ СЛАДОЛЕД

17.3.16г. – 19.00ч. Презентатор :Франко Тосо

ФРЕНСКО ШОКОЛАДОВО СЛАДКАРСТВО

18.3.16г. – 10.00ч. Презентатор :Гиоргос Косиучук

Презентацията ще се проведе
под егидата на
„Солунския гастрономичен център"

ПРОГРАМА 17.3.16г.

-заминаване от София– 13.30ч.
-пристигане в „център Канакис" 18.30ч.
производство-презентация-дегустация
на сладолед / презентатор Франко Тосо.
-вечеря и размяна на опит и информация
с гръцки сладкари 21.00ч.

ПРОГРАМА 18.3.16г.

-закуска в хотела 8.30ч.
-производство-презентация-дегустация
на шоколадови торти, сладкиши, бонбони
мусове в чаши и др. 10.00ч.
/презентатор Гиоргос Косиучук.
-Почивка, лек обяд 13.00ч.
-дегустация – разговор 15.30ч.
-16.00ч. посещение на склад и по желание
пазаруване на сладкарски консумативи.
-заминаване от Солун 17.30ч.
-пристигане в София 21.30ч.

Информация за участие :
АЛМА ЛИБРЕ
Тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026
Местата са ограничени
и ще се запази ред на запазване !

Alma Libre

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά !

FABBRI 1905

презентатор
Franko Toso-Италия

По ръководство на ПЕЙСТРИ ШЕФ Franko Toso от Италия
ще се представят следните рецепти СЛАДОЛЕД и СЛАДОЛЕДЕНИ СЛАДКИ

РЕЦЕПТИ СЛАДОЛЕД 17.3.16г.

1. МИЛФЕИГ сладолед / делипейст милфеиг и бариегато нути
2. АМОРЕМИО сладолед / делипейст ванилия и бишкоти – вариегато амарена и напаж амарена
3. БАНИЛИЯ сладолед / делипейст ванилия супер – вариегато портокал с пар1ета портокал.
4. КУКИС сладолед / делипейст бишкоти и крокант
5. ЙОГУРТ сладолед / фабрийогурт
6. ФЪСТЪК сладолед / делипейст фъстък фаин.
7. ФЪСТЪК сладолед / делипейст фъстък - вариегато фъстък, вариегато солен млечен карамел
8. ВАФЛА сладолед / делипейст вафла – вариегато кроколосо вафла
9. ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ сладолед / делипейст карамел, дулче ди лече, вариегато солен млечен карамел
10. ЛИМОН сладолед / симпле лимон
11. ЛИМОНЦЕЛО сладолед / симпле лимонцело
12. АРАНЧЕЛО сладолед / симпле аранчело
13. ЧИЗКЕЙК сладолед / паматис, фабрийогурт – вариегато амарена лайт.
14. БАНОФИ сладолед / делипейст банан, дулче ди лече – вариегато шоколад фондан.
15. НОЧИОЛА КРЕМОЗА сладолед / делипейст ночиола кремоза – вариегато нути сереал.
16. КАПУ1ИНО сладолед / делипейст капучино
17. КУВЕРТЮР сладолед / кувертюр КАКАО БЕРИ
18. ДЖНДУЯ сладолед / делипейст джандуя
19. НУТИ КЛАСИК сладолед / делипейст НОЧИОЛА ПРАЛИН
20. НУТИ НЕРО сладолед / вариегато нути неро.
21. ВАНИЛИЯ ПАРФЕ
22. ШОКОЛАД ПАРФЕ
23. КАРАМЕЛ ПАРФЕ
24. ЙОГУРТ ПАРФЕ
25. НОЧИОЛА ПРАЛИН ПАРФЕ
26. БИШКОТИ ПАРФЕ
27. КАПУЧИНО ПАРФЕ

РЕЦЕПТИ ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД

1.Чаша ваниля
2.Кукис бар ванилия амарена
3.Кукис бар чоко неро
4.Кукис бар овес – карамел
5.Криспи делис – пастелеро
6.Милфеиг

РЕЦЕПТИ ТОРТИ СЛАДОЛЕД

1. ЧИЗ АМАРЕНА
2.ПАРФЕ ЯГОДА
3.КРОКАНТ ШОКОЛАД
4.ДЕЛИС

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά !

По ръководство на ПЕЙСТРИ ШЕФ G. Kostiutsuk
ще се представят следните рецепти ТОРТИ и СЛАДКИШИ

CENTER OF GASTRONOMY
έμπνευση & δημιουργία
ATHENS - THESSALONIKI

ТОРТИ

ЧИОКО ПАНАКОТА
ЙОГУРТ БРЕКФАСТ
ЧИОКО ВЕЛВЕТ
МИЛФЕИГ ШОКОЛАД
БАНОФИ

ШОКОЛАДОВИ БОНБОНИ

ЯГОДА
БАНАН
КАПУЧИНО

ОБВИТИ И ДРЕБНИ СЛАДКИ

КРАНЧ БАР – кара кракин / мюсли
КРАНЧ БАР ЕГЗОТИК
ПРАЛИНОСА
ФЕУЛЕТИН БАР
МАРС ДОЛЧЕ

Участието за двата дни струва 350 лв. и включва:

- **Транспорт до Солун и обратно, вътрешен транспорт по програма.**
- **Нощувки - стая за двама. (За единична стая плюс 40 лв.)**
- **Вечеря.**
- **Книжка с обработени рецепти на български език.**
- **Филми и рецепти за производство на занаятчийски сладолед.**
- **CD с подробна информация на български език за новите продукти, анализи и характеристики на торти, сладки, хлябове, закуски и други.**
- **Дегустация и мостри на готови изделия.**
- **Мостри от сладки и хлебни суровини за проби по представените рецепти.**
- **Каталог с информационни материали и рецептури.**
- **Среща с гръцки професионалисти по обекти и разговор, организирана съвместно с „Федерацията на гръцките сладкари и хлебари".**

отстъпка 30%

за клиенти

на АЛМА ЛИБРЕ