

## Презентация №137

ТЕМА : „ПОЛУИЗПЕЧЕНИ ХЛЕБЧЕТА и ХЛЕБОТВОРЕНИЯ“

Привлекателни сандвичи с **РАЗЛИЧНИ ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ ХЛЕБЧЕТА**  
**ТОПЛИ ВКУСНИ ХЛЕБЧЕТА** по ресторантите  
е хитът в обектите **ХОРЕКА (ХОтели-РЕсторанти-КАфетерии)**.

Гръцкият презентатор Никос Кациупас  
представи на 10.9.2013г. уникална технология за  
ПОЛУИЗПЕЧЕНИ ЗАМРАЗЕНИ ХЛЕБЧЕТА  
без недостатъци, с високо и много стабилно качество,  
пред около 40 фирми, клиенти на АЛМА ЛИБРЕ ЕООД.

Приготвя се тестото, втасва, пече се  
по определена рецепта и технология и се замразява.  
Добавя се в тестото магическата комбинация  
от ензими РВ 80 - 0,8% върху брашното.  
Хлебчетата, ако се опаковат добре могат да бъдат с месеци  
във фризера на -18 градуса,  
без да загубят от вкусовете си качества.

При нужда се изваждат от фризера колкото и каквито хлебчета трябва,  
доизпичат се и до 2-4 минути има много вкусни  
топли хлебчета, различни видове с високо качество  
за всеки вид сандвичи.

Никос Кациупас използва случая, за да представи  
допълнително италиански snackове,  
фокачи, пици, пица бред, пейнирли и др.  
Рецептата за „гръцка ръчна баница“  
впечатли най-много всички гости.

АЛМА ЛИБРЕ разполага с всички суровини и технологии  
и може да ги предостави на всеки, който се  
интересува от ПОЛУИЗПЕЧЕНИ ЗАМРАЗЕНИ ХЛЕБЧЕТА.  
ЖЕЛАЕМ ВИ УСПЕХ!



