



a flour you can trust

БЕЗГЛУТЕНОВИ СЪВРЕМЕНИ СЛАДКИШИ

БЕЗГЛУТЕНОВА ПАЛАЧИНКОВА ТОРТА

Финансиер от перзипан (кайсиеви ядки ОДЕНС), среща листа от безглутенови палачинки с млечна сметана ЕЛЕВИР. Хрупкава основа безглутенова флорента с млечен кувертюр ЛАКТЕ БЕРИ, какаово масло МИКРИО и ноциола ПРАЛИН ФАБРИ оформят хрупкава основа. Пълнеж от шоколадов баваруаж с кувертюр ЕКСЕЛАНС и ГРАНД МАРНИЕ 50о. Заливка неутрален гласаж БАКБЕЛ.



БЕЗГЛУТЕНОВА ТОРТА КИС ЯГОДА

Етажи от безглутенов пандишпан ФЕНИКС лешникокакаов крем 13% КИРИНА, пълнеж от карамелов крем с делипейст ФАБРИ карамел и ПАСТЕЛЕРО, крем КАБО БЛАНКО с шоколад ЗАФИР, маренга и разбита сметана ЕЛЕВИР, кули ягода БАКБЕЛ, заливка НАПАЖ ЯГОДА.



БЕЗГЛУТЕНОВА ТРИИЗМЕРНА ТОРТА ДЕЛИСИМО

Етажи от безглутенов какаов пандишпан ФЕНИКС с лешникокакаов крем 13% КИРИНА крем креме с млечен кувертюр ЛАКТЕ БЕРИ обработен с фонд руаял. Заливка от шоколадово огледално желе БЕКБЕЛ.



БЕЗГЛУТЕНОВИ КУКИС ВАНИЛИЯ

БЕЗГЛУТЕНОВИ КУКИС ШОКОЛАД

БЕЗГЛУТЕНОВИ КУКИС КРАНБЕРИЗ



БЕЗГЛУТЕНОВИ КУКИС БАРС ЙОГУРТ

БЕЗГЛУТЕНОВИ КУКИС БАРС ЙОГУРТ ШОКОЛАД

БЕЗГЛУТЕНОВИ КУКИС БАРС ЙОГУРТ КРАНБЕРИЗ



БЕЗГЛУТЕНОВИ СЪвремени ХЛЕБОТВОРЕНИЯ

БЕЗГЛУТЕНОВИ ГРИЗИНИ ПАРМЕЗАНА
БЕЗГЛУТЕНОВИ ЦАРЕВИЧНИ ГРИЗИНИ
БЕЗГЛУТЕНОВИ ГРИЗИНИ С МАСЛИНИ



БЕЗГЛУТЕНОВИ ХЛЯБОВЕ
БЕЗГЛУТЕНОВИ САНДВИЧИ с МАЛЦ
БЕЗГЛУТЕНОВА ПИЦА



За редовните клиенти на АЛМА ЛИБРЕ, вход свободен.

Нови участници, след дегустацията,

участват на презентация-семинар при закупуване на сировини на стойност над 500лева.

Ограничена брой професионалисти, клиенти на АЛМА ЛИБРЕ, желаещи да практикуват приложените рецепти може да участват в тридневна подготовка/обучение 16-18.1.17г.

Местата са ограничени и трябва да се обадите за осигуряване на места.

Alma Libre

За регистрация или информация, тел. 0878690025, 0878984887

или се обърнете към търговците на АЛМА ЛИБРЕ



