

## Теми и програма на презентацията:

**ТЕМА 1 : МАРКЕТИНГ : иновация и различieto в съвременното сладкарство и хлебарство.**

**ТЕМА 2 : ВИДОВЕТЕ : СУСАМИ, ХАЛВИ, ТАХАНИ, СУСАМОВИ КРЕМОВЕ в „СЛАДКОПЕКАРСТВО и ХЛЕБАРСТВО“.**

**РЕЦЕПТИ И АПЛИКАЦИИ КЪМ ПРОЕКТИ/ПРЕДЛОЖЕНИЯ НА АЛМА ЛИБРЕ :**

**-ПАТИСЕРИ :** 1. „ЧИЗКЕЙК-ХАЛВА“ нова торта с крем сирене и халва.

**-ПЕЧИВА :** 2. „ЯБЪЛКОВА ТЕСТЕНА КОШНИЧКА С ХАЛВА“.

3. „СУСАМЕН КЕЙК“.

**-МУСОВЕ :** 4. „СУСАМЕН МУС“.

**-СИРОПИРАНИ :** 5. „СУСАМЕНА БАКЛАВА“.

**-ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД :** 6. „ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД – СУСАМ“.

**-ДРЕБНИ СЛАДКИ :** 7. „ТАХАНОВИ БИСКВИТКИ“, „СУСАМЕНИ ФЛОРЕНТИНИ“.

Подробната програмата, вижте в следващите страници



HARTOPOULI BROS S.A.  
HARTOPOULI BROS S.A.



## ОБУЧЕНИЕТО НА ПРОФЕСИОНАЛИСТИТЕ НЕ СПИРА НИКОГА!

ПРАВИЛНОТО ИЗПОЛЗВАНЕ НА СУРОВИНИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ, ТЪРСЕНЕТО И НОВИТЕ ИДЕИ СА БЕЗКРАЙНИ! ТЕ ВДИГАТ ОБОРОТА! СМЕЛОТО ПРЕДЛАГАНЕ НА ОГРОМНА ГАМА ИНОВАЦИОННИТЕ ПРОДУКТИ НА АЛМА ЛИБРЕ, С ЦЕЛ НАСЛАДА Е ОСНОВАТА НА УСПЕХА! ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИТЕ СУРОВИНИ НА АЛМА ЛИБРЕ КРИЯТ ОГРОМНА ДИНАМИКА!

ТАЗИ ДИНАМИКА СЕ ОСВОБОЖДАВА БЕЗКРАЙНО С НОВИТЕ ТЕХНОЛОГИИ И АПЛИКАЦИИ КОИТО ПРЕДСТАВЯМЕ НЕПРЕКЪСНАТО.

РАЗЛИЧИЕТО, ИНОВАЦИЯТА, РЕАЛНО ВЪРХОВНОТО БЕЗКОМПРОМИСНО КАЧЕСТВО, СЪЗДАВАТ ПОСТОЯННА И ВЕРНА КЛИЕНТЕЛА!

След пет години (2010-2015г.) дълбоко професионално навлизане в същността на висококачествените суровини, които АЛМА ЛИБРЕ избира и предлага, след повече от 180 презентации/обучения/семинари и над 40 гостувания на световно известни презентатори, мастершефове от целия свят, след представяне на над 3000 рецепти/апликации, основа за да развие вдъхновението си всеки професионалист,

„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“, ПОДНОВЕН, с НОВА ТЕХНИКА и ВЪЗМОЖНОСТИ, НОВИ ИДЕИ, НОВИ ПРОДУКТИ и НОВИ ПРОЕКТИ, започва втори период за ПРОФЕСИОНАЛЕН СКОК, за професионално действие и развитие в областта на ХОРЕКА

(сладкарство/хлебопроизводство/готварство/барманство/кетеринг), продиктувани от съвременните нужди на българския пазар.

Каним всички професионалисти от бранша да присъстват на АЛМА ЛИБРЕ презентации, да се вдъхновят от възможностите на АЛМА ЛИБРЕ суровините, и заедно с нашите консултанти да дадът отговор на конкретните си производителни или маркетингови въпроси или проблеми, да вдигнем заедно качеството и оборота, да създадем заедно индивидуални и иноваторски крайни продукти както ги виждате Вие, както сте ги виждали в чужбина, както биха искали да им се предложат Вашите клиенти.

**Местата са ограничени, молим да се обадите предварително за осигуряване на места.**

**Регистрация пет дни преди датата на презентацията : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026**

### Условия :

-Презентация/дегустация/оценка на суровини и крайни изделия / от 10ч. до 12ч./ - свободен вход за професионалисти от бранша.

-Семинар/обучение/практика със суровините, съвременни апликации / от 13ч. до 16ч./

Всеки участник, който решава да присъства на обучението-практика / от 13ч. до 16ч./ ще трябва да закупи съответни суровини на стойност 200лв.

Целта е със закупените суровини или мострени комплекти от суровини, всеки професионалист да опита в собствени условия предложените идеи и апликации и да открие възможностите и качествен диапазон на СУРОВИНИ НА АЛМА ЛИБРЕ. Представените апликации и рецепти със суровините на АЛМА ЛИБРЕ, във втората част на презентацията може да бъде отлична основа, за да развие всеки професионалист сам или заедно с технолозите на АЛМА ЛИБРЕ индивидуални рецепти или иноваторски крайни продукти, които ще го различат на пазара.

## ТЕМА 1 : МАРКЕТИНГ : иновация и различието в съвременното сладкарство и хлебарство.

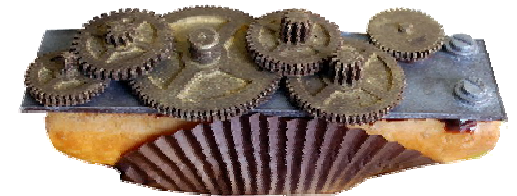
Времето в което хлебопекарните и сладкарниците задоволяваха нуждата за нахранване ВЕЧЕ Е МИНАЛО!  
Потребителите които са гладни се нахранват от индустриарните продукти и то с ниски цени.

ЗАНАЯТЧИЙСКОТО ПРОИЗВОДСТВО, „КАФЕ СЛАДКАРНИЦИТЕ“ и „СЛАДКОПЕКАРНИТЕ“  
са предназначени за да създават „НАСЛАДА“.  
НАСЛАДА за ЕЗИКА и за СЪЗНАНИЕТО.

Иновацията във вкусовите комбинации и различието при оформане на визията на всеки продукт  
получават величието си , само при върховно качество крайни продукти.

АЛМА ЛИБРЕ за пръв път ще представи  
принципите и правилата за раждане на иновация при сладкарството и хлебарството.

„СМЕЛО ...ДА СТАНЕМ РАЗЛИЧНИ“



**ТЕМА 2 : ВИДОВЕТЕ : СУСАМИ, ХАЛВИ, ТАХАНИ, СУСАМОВИ КРЕМОВЕ в „СЛАДКОПЕКАРСТВО и ХЛЕБАРСТВО “.**  
**Сусамът е подарък от бога! Възможностите му са огромни не само като хранителна стойност за човешното здраве,**  
**а самия сусам и произволни от него продукти, придават неповторим много характерен вкус**  
**отваряйки други, нови, по-различни от традиционните, пътища в сладкарството и хлебарството!**  
**АЛМА ЛИБРЕ към проекти и приложения които разработва за българския пазар, прибавя иноваторски решения**  
**към хлебарството и сладкарството, които осигуряват РАЗЛИЧИЕ и ИЗНЕНАДА.**

**АПЛИКАЦИЯ 1.**  
**„ЧИЗКЕЙК-ХАЛВА“ нова торта с крем сирене и халва.**



Халвата „ХАЙТОГЛУ“ произведена по ръчен традиционен начин, се среща с крем сирене и сметаната на ЕЛЕВИР и заедно с плодовете в желе на БАКБЕЛ създават иноваторски ЧИЗКЕЙК.



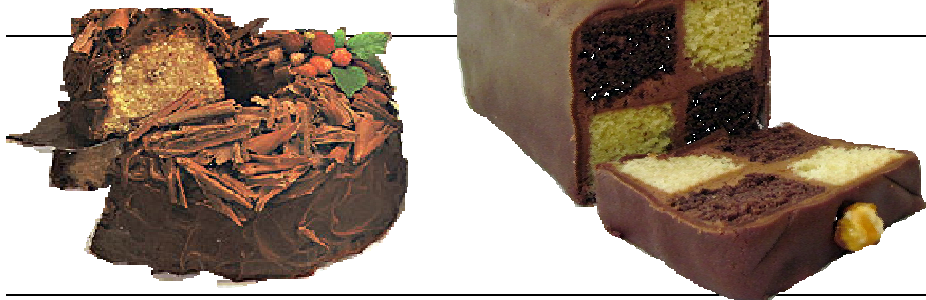
**АПЛИКАЦИЯ 1.**  
**„ЯБЪЛКОВА ТЕСТЕНА КОШНИЧКА С ХАЛВА“.**



Халвата „ХАЙТОГЛУ“ произведена по ръчен традиционен начин, се среща с тестените кори КАСАНДРА и заедно с плодовете в желе на БАКБЕЛ създават иноваторски сладки печива.



**АПЛИКАЦИЯ 3.**  
**„СУСАМЕН КЕЙК“.**



Халвата „ХАЙТОГЛУ“ произведена по ръчен традиционен начин, сусамения крем и сусама „ХАЙТОГЛУ“ се среща с тестените влажни крем/кейкове РИЧКРЕМ.



**АПЛИКАЦИЯ 4.**  
**„СУСАМЕН МУС“.**



Халвата „ХАЙТОГЛУ“ произведена по ръчен традиционен начин, и сусамения крем се срещат с млечната сметана ЕЛЕВИР, за да оформим СУСАМЕНИ МУСОВЕ.



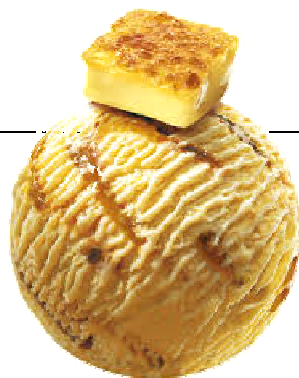
**АПЛИКАЦИЯ 5.**  
**„СУСАМЕНА БАКЛАВА“.**



Сусама „ХАЙТОГЛУ“ се среща с тестените кори „КАСАНДРА“, за да оформим традиционна турска БАКЛАВА.



**АПЛИКАЦИЯ 6.**  
**„ТОПЪЛ СЛАДОЛЕД – СУСАМ“.**



Халвата „ХАЙТОГЛУ“ произведена по ръчен традиционен начин, и сусамения крем се срещат с млечната сметана ЕЛЕВИР, и „яйчния уип ПЛОМПИЕР/ХОПЛА“ за да оформим иноваторски „топъл сладолед“



**АПЛИКАЦИЯ 7. „ТАХАНОВИ БИСКВИТКИ“, „СУСАМЕНИ ФЛОРЕНТИНИ“.**

Дребните сладкиши, са от най-продаваемите продукти във всяка съвременна „кафе-сладкарница“, „пекарна“ или СЛАДКОПЕКАРНА.

АЛМА ЛИБРЕ предлага нови ДРЕБНИ НАСЛАДКИ основани върху тахана, сусам и сусамениите кремове ХАЙТОГЛУ.

