

08 ноября 2018 г. в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. (ООО «Скальд») прошёл семинар совместно с компанией «Лейпуриен Тукку», по теме

«Здоровое питание».

Компания «**Leipurin**» работает на рынке сырья, ингредиентов, упаковки и оборудования для хлебопекарной и кондитерской промышленности, занимаясь продажей и обучением новым технологиям производства хлеба и кондитерских изделий. «**Leipurin**» была основана в Финляндии в начале прошлого века. За последние девять десятилетий компания выросла до крупнейшего поставщика сырья и оборудования не только в Финляндии, но и во многих других странах.



Ведущие семинара:

ООО «Лейпуриен Тукку» - руководитель Уральского региона **Черкасова Елена Николаевна**
технолог **Дордюк Дмитрий**,

технологи компании ИП Шелковников А.С. - **Колтырина Вера, Кивилева Ольга.**

Программа практической части семинара включила в себя ознакомление с процессом производства и дегустацию следующих продуктов:



Хлеб «Я Первый».

Высокопротеиновый хлеб на основе смеси «Лейпурина Протеиновая».



Батон «Рисовый деревенский»

Хлеб деревенский с очень нежным белым мякишем с пользой рисовых хлопьев.



Пампушки с чесночным маслом.

Пикантные изделия на основе смеси «Лейпурина Шотланская».



Мини-штоллены «Пильви».

Концепт «Больше вкуса». Еда – это удовольствие.



Рулет «Десертный с вишней»

Сдоба, приготовленная на «ЛТ Олимп», долго сохраняет мягкость, имеет хороший объем и структуру.

Концепт «Больше вкуса», «Вкус в радость».



Хлеб «Овсяный зерновой» с влажным мякишем.

Хлеб с настоящим вкусом и ароматом на **на Био-пасте Арт-Овсяная. НОВИНКА!!!**



Хлеб «Галлинский».

Хлеб с настоящим вкусом и ароматом на **Био-пасте Арт-экстра Тёмная. НОВИНКА!!!**



Печенье «Злаковое».

Зерновой американер, сладкое зерновое печенье к чаю с добавлением сиропа.

Благодарим всех участников за внимание!!!

Будем рады видеть Вас снова на следующих семинарах!!!!