

10 и 12 сентября 2018 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С.

прошли мастер-класс и семинар совместно с компанией *ЗАО Пуратос*.

Компания *Пуратос* – один из крупнейших в мире производителей смесей и компонентов для хлебопекарного производства. Уже много лет компания *Пуратос* предлагает новые решения и продукты, всегда учитывая рыночные тенденции и потребительские предпочтения, что гарантирует успешное развитие бизнеса.

Компания *Пуратос* владеет уникальной технологией приготовления готовых к применению натуральных заквасок, которые объединены в общую концептуальную группу «Сапоре» (от итальянского *sapore* — вкус).

Основное преимущество смесей — легкость использования. Хлебопекарные смеси сделают ассортимент Вашего предприятия разнообразным, а качество продуктов — неизменно и постоянно высоким.



10.10.2018 Мастер – класс. Тема «Современное хлебопечение».

Мастер-класс проводили:

технолог ЗАО «Пуратос» - *Иваницкий Николай*;

региональный менеджер ЗАО «Пуратос» - *Плюснина Ольга*;

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



Багет на закваске О-Тентик Оридж - уникальный вкус и аромат, свойственный традиционному французскому хлебу из хорошо выброженного теста, покорят Ваших покупателей.



Хлеб наливной «По-домашнему» на закваске О-тентик оридж - сочетание пшеничной и ржаной заквасок в одном ингредиенте.



Хлеб картофельный «Славянский» - очень аппетитный, вкусный и ароматный хлеб с нотками лука, укропа и петрушки на смеси Изи Картофельный, простота и удобство использования.



Мистер Хлеб – ароматный хлеб с повышенным содержанием протеина и более низкой калорийностью. находка для всех, кто стремится поддерживать себя в хорошей форме.



Хлеб с пророщенным зерном «Деревенский»– Софтгрейн – готовые к использованию пророщенные зерна ржи, заквашенные в натуральных заквасках.



Багет зерновой с Софтгрейн пророщенное зерно и семенами подсолнечника.



Лепешка Самарканд – на смеси Пуравита Спайси, яркий и насыщенный вкус лука, аромата паприки с пряными травами и специями, такими, как орегано, базилик, лавровый лист, куркума.



Слоеные изделия «Снек Кавказский» с сыром Сулугуни и зеленью.



Пироги с начинкой (загуститель Пурафикс, Топфил яблоко 90%).



Бриошь на смеси Премиум Софт - вкус и аромат домашней выпечки, прекрасная текстура, волокнистость, возможность создавать рецептуру с маргарином, сохраняя вкус сливочного масла пшеничных изделий с использованием сырья компании ЗАО Пуратос.

12.10.2018 Семинар. Тема «Сила и польза, новое поколение зерновых хлебов»

Проведена презентация «Хлебопекарный рынок РФ, перспективы развития, основные тенденции, новые возможности развития ассортимента. Инновационные продукты "Пуратос" - жидкие улучшители, пасты "Софтгрейн", заварки.

Семинар проводили:

Директор филиала ЗАО «Пуратос» в г. Самаре - *Горшкова Светлана*

технолог ЗАО «Пуратос» - *Иваницкий Николай*;

региональный менеджер ЗАО «Пуратос» - *Плюснина Ольга*;

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



На семинаре были предложены идеи и широкий ассортимент сырья для производства хлебобулочных изделий. Презентацию дополнила дегустация хлебобулочных ржано-пшеничных изделий на заквасках:



Багет на закваске О-Тентик Ориджн - уникальный вкус и аромат, свойственный традиционному французскому хлебу из хорошо выброженного теста, покорят Ваших покупателей.



Хлеб картофельный «Славянский» - очень аппетитный, вкусный и ароматный хлеб с нотками лука, укропа и петрушки на смеси Изи Картофельный, простота и удобство использования.



Мистер Хлеб – ароматный хлеб с повышенным содержанием протеина и более низкой калорийностью. находка для всех, кто стремится поддерживать себя в хорошей форме. **5.**



Хлеб бездрожжевой с пророщенным зерном «Деревенский» – вкусный, ароматный и полезный хлеб на смеси Изи Стар, без использования дрожжей любых штаммов, активных заквасочных культур с добавлением Софтгрейн Пророщенное зерно.



Багет зерновой с Софтгрейн пророщенное зерно и семенами подсолнечника.



Хлеб Тостовый на основе пасты Софтгрейн Рисовое зерно с мягкими цельными зёрнами риса в комбинации с семенами темного льна, обогащенные натуральным вкусом и ароматом закваски с тонким сливочно-молочным вкусом и ароматом.



Хлеб Леди - хлеб содержит цельносомлотую муку, пророщенные зерна, лен, обогащен клетчаткой., За счет ингредиентов в составе смеси содержатся минералы, витамины и аминокислоты необходимые для поддержания всех функций организма человека, ведущего активный образ жизни.



НОВИНКА!!! Хлеб Пуравита Фитнес - зерновой хлеб без пшеничной муки, с повышенным содержанием зерен и семян.



Хлеб «Чайный-Новый» – пшенично-ржаной хлеб на смеси Изи Карелия, (универсальная смесь для производства темных сортов хлеба типа Карельского, Бородинского, Немецкого и Датского).



Хлеб заварной «Галлинский» - ржано-пшеничный хлеб на пасте Балтия заварная насыщенный цвет мякиша, умопомрачительный аромат, солодовые нотки и приятное послевкусие.



Кулич Премиум Софт «Пасхальное Удовольствие» - прекрасная текстура, волокнистость, стабильность качества получаемых изделий, возможность создавать рецептуры с маргарином, сохраняя вкус сливочного масла, сохранение свежести 10 дней без внесения консервантов.

Ждем вас на наши следующие семинары!!!!