

14 сентября 2023 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С.

Состоялся семинар совместно с компанией *АО Пуратос*.

ПУРАТОС-международная группа, предлагающая широкий ассортимент инновационных продуктов для хлебопекарной, кондитерской и шоколадной промышленности.

Миссия ПУРАТОС-помогать пекарям, кондитерам и производителям шоколада быть успешными в бизнесе.

Семинар проводили:

Технолог-демонстратор по хлебопекарному направлению АО «Пуратос» - Иваницкий Николай;

Менеджер по продажам АО «Пуратос» - Плюснина Ольга

Технологи компании ИП Шелковников А.С. – Колтырина Вера и Кивилева Ольга.



На семинаре были предложены идеи и широкий ассортимент сырья для производства хлебобулочных изделий. Презентацию дополнила дегустация хлебобулочных пшенично-ржаных и сдобных изделий:

Многие из сегодняшних потребителей ищут традиционные продукты, изготовленные из натуральных, чистых ингредиентов. Когда речь идет о хлебобулочных изделиях, в частности, качество, вкус и свежесть являются ключевыми факторами при принятии решений о покупке.

Натуральные закваски ПУРАТОС позволяют вам производить свежие, вкусные и высококачественные хлебные изделия легко и быстро. Увеличивая производительность и улучшая вкусоароматику, ассортимент наших заквасок обеспечивает удовлетворенность потребителей и удобство пекарей и индустриальных клиентов



Хлеб наливной «Дурум» - наливной пшеничный хлеб на закваске **О-ТЕНТИК**



Хлеб Домашний ремесленный – пшеничный хлеб на натуральной закваске со сладкими пророщенными зернами ржи в сиропе.



Батон «Нарезной молочный Ремесленный» - батончик на сухой пшеничной натуральной закваске Сапоре Ундина темпо с ночным брожением



Хлеб «Итальянский кафоне» - итальянский пшеничный хлеб на закваске Сапоре Травиата и кефире



Хлеб «По-домашнему» - пшеничный хлеб на закваске О-тентик Дурум



Хлеб «Деревенский» – пшенично-ржаной хлеб на закваске Сапоре Травиата



Чиабатта – пшеничная чиабатта на закваске **О-тентик**



Хлеб пшенично-ржаной «Вологодский» - хлеб на ржаной жидкой закваске **Сапоре Февей темпо. НОВИНКА!!!**



Круассан «Ундина» – сливочный круассан на жидкой натуральной закваске **Сапоре Ундина темпо**



Слойка «Пекан» - слойка с кленовой начинкой **Кремфил с ароматом кленового сиропа и глазурью Брило с ароматом кленового сиропа сверху**



Слойка «Пан–Шоколя» - слоеный рулет из сливочного теста с шоколадной начинкой.

КРЕМФИЛ ШОКОЛАДНЫЙ 202- Термостабильная шоколадная начинка. Используется в качестве начинки для пирогов, слоенных изделий, булочек, тортов, пирожных и т. д



Пирог «Шепард Пай» - гастрономический пирог на смеси **ИЗИ КАРТОФЕЛЬНЫЙ** с сырной начинкой и зеленью



Хлеб Ориджин- пшеничный хлеб на закваске **О-тентик** с ночным брожением.

ИЗДЕЛИЯ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ НА ФОТОГРАФИЯХ, ИЗГОТОВЛЕНЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОДУКЦИИ И РЕЦЕПТУР АО ПУРАТОС.

У НАС ВЫ МОЖЕТЕ ПРИОБРЕСТИ ПОНРАВИВШИЕСЯ ИНГРЕДИЕНТЫ.



Компания ИП Шелковников А.С. благодарит всех участников семинара и надеется на дальнейшее сотрудничество!

Ждем вас на наши следующие семинары!!!!