

16.02.2022г в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. (ООО «Скальд») прошёл семинар совместно с компанией ФУДМИКС.

Целью семинара является знакомство с новыми направлениями и рецептурами в кондитерском сегменте, а также знакомство с новыми продуктами ТМ «FOODMIX».

Семинар проводили: ведущий технолог компании «Фудмикс» **Силенков Иван**

Менеджеры - технологи компании **ИП Шелковников А.С.** Дудина Оксана и Насипова Римма.



Компания «ФУДМИКС» - российский производитель ингредиентов для кондитерской и хлебопекарной промышленности предложили программу для семинара

Презентация САНСАРА- вторичная переработка и снижение количества отходов производства печенья.

Печенье:



«Сладкие палочки» - сдобное печенье на основе крошкового полуфабриката.



«Феникс» - сдобное шоколадное печенье с кунжутом, на основе масляного крошкового полуфабриката.



«Рускеала» - ароматное пряничное печенье в обсыпке из сахарной пудры.



«Снифф» - ароматное ржаное печенье с мягкими желевыми кубиками.

«Ржаные истории» -Изделия с повышенной пищевой ценностью из ржаной муки

Пироги



«Гренни» - песочно-бисквитный пирог со вкусом зеленого яблока.



«Кантеле» - ржаной песочный пирог с яблочной начинкой и черносливом.



«День Кегри» - сытный ржаной песочный пирог с начинкой из грибов и картофеля.



«Скальд» - оригинальный гастрономический пирог с ветчиной и сыром.



«Шоколадный пuffed» - шоколадный пирог с ягодной начинкой на основе слоеного крошкового полуфабриката.

Торты/пирожные



«Алва» - оригинальный шоколадный торт с прослойкой из шоколадного крема и халвы.



«Вишневый Гарде» - ванильно-шоколадный торт с вишневым кремом.

ИЗДЕЛИЯ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ НА ФОТОГРАФИЯХ, ИЗГОТОВЛЕНЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОДУКЦИИ И РЕЦЕПТУР КОМПАНИИ ФУДМИКС. У НАС ВЫ МОЖЕТЕ ПРИОБРЕСТИ ПОНРАВИВШИЕСЯ ИНГРЕДИЕНТЫ.

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

