

25 мая 2022 г. в Инновационном центре ИП Шелковников А.С.

состоялся практически-теоретический семинар по теме:

«ХЛЕБА МИРА».

Семинар проводили:

-региональный технолог компании САФ-НЕВА ООО **Таврин Станислав;**

-региональный менеджер В2В по Уралу компании САФ-НЕВА ООО **Чернышева Светлана;**

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



Компания Lesaffre предлагает широкий ассортимент продуктов, разработанных с учетом высоких требований российских хлебопеков: дрожжи, хлебопекарные улучшители, закваски и заварные пасты. Продукция компании хорошо известна и популярна среди профессионалов отрасли, благодаря высокому качеству, большому ассортименту, широкой дистрибьюторской сети и отлаженной, хорошо развитой логистической цепочке.

Для приготовления изделий использовали:

ПАСТА ИНВЕНТИС РИЖСКАЯ ТЁМНАЯ, ПАСТА ИНВЕНТИС МУЛЬТИЗЕРНОВАЯ,

ПАСТА ИНВЕНТИС МАИСОВАЯ, ПАСТА ИНВЕНТИС БЕЛОРУССКАЯ СВЕТЛАЯ,

ПАСТА ИНВЕНТИС ПРИБАЛТИЙСКАЯ

МАЖИМИКС СОФТ ГАМБУРГЕР БАНС, ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА "АРОМ ЛЕВЕН" ЛИВЕНДО

СВЕТЛЫЙ, МАЖИМИКС СОФТ СОЯ, СТАРТОВАЯ КУЛЬТУРА ЛВ 5.

Практическая часть семинара включала в себя демонстрацию приготовления и дегустацию изделий.



Фокаччо Маисовая на пасте Инвентис Рижская



Пицца традиционная на Аром Левен светлый;



Чиабатта на пасте Инвентис Белорусская и
Чиабатта ржаная на пасте Инвентис Рижская;



Хлеб Литовский на закваске ЛВ5;



Хлеб Прибалтийский на пасте Инвентис
Прибалтийская;



Японский тостовый молочный хлеб Шокупан на

Софт соя;



Финский зерновой хлеб на закваске ЛВ5;



Матнакаш- армянский лаваш;



Французский деревенский хлеб Пэн Левен;



Медиялуна на Тейк-н-бейк слойка

Изделия, представленные на фотографиях, изготовлены с использованием продукции и рецептур ООО САФ-НЕВА.

У нас вы можете приобрести понравившиеся ингредиенты.

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



Благодарим всех участников за внимание!

Приглашаем всех на наши следующие семинары!!!