

26 января 2022г. в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошел семинар с компанией

ООО «ТРИЭР».

Руководствуясь идеей «предвосхищать запросы рынка», Группа Компаний «ТРИЭР» на постоянной основе проводит семинары для клиентов по всем товарным категориям.

Наши семинары - это возможность узнавать последние тенденции в мире хлебопекарного и кондитерского производства, возможность совершенствоваться и развивать собственные идеи.

Наши семинары позволяют клиентам обмениваться опытом с коллегами и повышать квалификацию своих сотрудников.

Семинар проводили: технолог-кондитер Технологического отдела ООО «ТРИЭР» Дмитрий Суюнов, менеджеры-технологи компании ИП Шелковников А.С. Дудина Оксана и Насипова Римма.



На семинаре были продемонстрированы следующие изделия:



вкусом.

Торт «Вечерняя Пермь». Комбинированный торт с фисташково-малиновым



содержание жиров.

Торт «Зефирный». Воздушный зефир с персиковым вкусом, минимальное



Торт «Три Молока».



Торт «Цветок Сакуры». Песочный торт с белковым кремом, вишневым вкусом.



Торт «Ягодка моя». Легкий муссовый торт с чернично-клубничным вкусом.



Пирожное «Крем Брюле» с наполнителем со вкусом соленой карамели.



Кекс на смеси Астри кекс

ИЗДЕЛИЯ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ НА ФОТОГРАФИЯХ, ИЗГОТОВЛЕННЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОДУКЦИИ И РЕЦЕПТУР ООО ТРИЭР.

У нас вы можете приобрести понравившиеся ингредиенты
Благодарим всех участников семинара за внимание!!!

Ждем вас на наши следующие семинары!!!!