

27 марта 2019 г. в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. (ООО «Скальд») прошел теоретически-практический семинар совместно с компанией «Бакальдрин», посвященный хлебобулочным изделиям.

Хлеб — это многовековые традиции и культура. В сознании каждого человека присутствует глубочайшее уважение к хлебу.

Богатство и разнообразие хлебобулочных и кондитерских изделий, производящихся по технологиям компании «Бакальдрин», поднимают культуру питания на более высокий уровень.

Австрийская компания «Бакальдрин» — один из мировых лидеров в области производства ингредиентов для хлебопекарной и кондитерской промышленности — предлагает широкий ассортимент продуктов, среди которых натуральные закваски, комплексные улучшители, оригинальные премиксы, зерновые и кондитерские смеси, крема, начинки, ароматизаторы и дополнительные продукты.

Каждый семинар компании ООО «Бакальдрин Рус» - это прекрасная возможность узнать о технологиях и методах хлебопекарного производства из «уст» первоклассных специалистов. Компания славится и тем, что постоянно обновляет ассортимент своей продукции.

Семинар проводили: технолог компании ООО «Бакальдрин Рус» Юрий Фанда

Менеджер по продажам компании Бакальдрин – Елена Целовальникова

технологи компании ИП Шелковников А.С. Колтырина Вера и Кивилева Ольга.



На семинаре были представлены **НОВИНКИ** хлебного и кондитерского направления:



Хлеб Супер злак - *НОВИНКА!!!*



Хлеб Луговой - *НОВИНКА!!!*



Хлеб «Славянский ароматный»- Ароматный ячменный солод и молотый кориандр придают хлебу пряный вкус и аромат. Хлеб обладает нежным и сочным мякишем с семенами подсолнечника, льна и кунжута;



«Хлеб «Стародубский заварной»- Хлеб с «Венским солодом» обладает ароматным запахом, пряным ржано-солодовым вкусом с медовыми «нотками» и насыщенным цветом мякиша;



Хлеб «Солодовый с клюквой» - Хлеб с «Венским солодом» обладает ароматным запахом, пряным ржано-солодовым вкусом с медовыми «нотками» и насыщенным цветом мякиша;



Хлеб «Бородинский новый»- Традиционный ржаной хлеб, приготовленный ускоренным способом. Исключена стадия приготовления заварки и закваски;



Хлеб Бездрожжевой- *НОВИНКА!!!*



Мини бургеры - цветные булочки для бургеров – удобный способ оживить разнообразием цветовой гаммы меню без больших усилий и затрат практически в любой пекарне.



Сливочно-ореховый рогалик Настоящее лакомство! Отличается большой пышностью и нежным вкусом ореховой начинки.



Сливочный пирог с корицей - Отличные вкусовые качества сливочного пирога в виде разборника с добавлением корицы.



Пончики Кваркболлз – бездрожжевые творожные пончики с нежным мякишем и приятным ароматом.

Благодарим всех участников за участие и внимание!!!



Будем рады видеть Вас снова на следующих семинарах!!!!