

30 октября 2019 г в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. (ООО «Скальд») прошел *специализированный дегустационно-технологический семинар* совместно с компанией «Бакальдрин», посвященный хлебобулочным и кондитерским изделиям.

Компания бакальдрин Корншпиц ГмбХ, основанная в 1964 г., предлагает высококачественные ингредиенты и разрабатывает инновационные идеи для хлебопекарной отрасли по всему миру. Также Бакальдрин поддерживает своих клиентов, от небольших пекарен до промышленных предприятий, предлагая клиентоориентированные решения.

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 Бакальдрин – Никита Петров

менеджер компании Бакальдрин – Эльмира Белова

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



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



Батон с улучшителем «Супер Мягкость».

Улучшитель СуперМягкость для продления мягкости хлебобулочных изделий.



Хлеб «Бездрожжевой отрубной» (Бездрожжевой и отрубной миксы) – хлеб без внесения дрожжей ускоренным способом;



Хлеб «Бездрожжевой Славянский ароматный» (Микс бездрожжевой и микс Славянский ароматный) – хлеб без внесения дрожжей ускоренным способом;



Хлеб «Славянский ароматный» (микс 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;



Фокачча «Бородинская» (Чиабатта микс, Бородинский пряный микс, чесночная начинка)



Багет Рустикальный на смеси Рустикальный микс с богатым насыщенным вкусом и ароматом выброженного ремесленного хлеба.



Багет на миксе АРОНИЯ - хлеб с интенсивным цветом мякиша, с добавлением в тесто выжимок Аронии (черноплодной рябины);



Сдоба «АРОНИЯ» на смеси Сдоба микс и АРОНИЯ микс



Хлеб «Солодовый с клюквой» (Венский солод, вяленая клюква, ИБН);



Хлеб «Заварной с венским солодом» (Венский солод, Дарк Зауер) - обладает ароматным запахом, пряным ржано-солодовым вкусом с медовыми «нотками» и насыщенным цветом мякиша;



Батончик «Мюсли» (Смесь Мюсли микс); - **НОВИНКА!!!**



Хлеб «Мультизерновой» (Бак микс Мультизерновой) - **НОВИНКА!!!**



Круассан «Куркума» с начинкой (Круассан микс, Куркума микс);



Сливочно-ореховый рогалик на Сдоба микс - Настоящее лакомство!

Отличается большой пышностью и нежным вкусом ореховой начинки;



Томатный бейгл (Супер тост, томатная начинка);



Изделия «Чизболз» – бездрожжевые сырные булочки;



Кексы «Вкусы лета» - апельсин, лимон, мята, капучино, шоколад,

ваниль.



Благодарим всех участников за внимание!!!

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