

10 октября 2024 года в Инновационном центре ИП Шелковников А.С. прошел специализированный дегустационно-технологический семинар совместно с **компанией «Bakels»** по теме :

«НОВОГОДНИЙ АССОРТИМЕНТ 2025»

ООО «Русский Бейклс», часть международной группы **Bakels**, уже 20 лет ведет свою производственную деятельность в России. Компании **Bakels** следит за основными тенденциями развития рынка, обменивается опытом и экспертизой с коллегами из других стран, всегда готовы предложить решения для увеличения продаж и повышения качества продукции и эффективности производств клиентов.

Бейклс, являясь группой международных компаний, производит и реализует широкий ассортимент ингредиентов для хлебопекарной и кондитерской отраслей, а также разрабатывает решения и идеи для их применения, оказывая партнерам необходимую технологическую поддержку.

Ведущие семинара:

Региональный менеджер компании «Bakels» Жемальдинова Юлия,

технолог компании «Bakels»

Митичкина Оксана

Технолог компании ИП Шелковников А.С.



Программа семинара:

Линейка хлебов:



Штоллен



Браффины с апельсином и лимон с маком на смеси Бриошь микс



Круассаны на улучшителе Слойка фрост



Сдоба мультизлаковая на смеси Мультисид брэд



Калач мультизерновой на смеси Мультисид брэд



Багет Белый на улучшителе Красти брэд



Багет Ржаной Восторг на смеси Бейкклс Ржаной восторг

Кондитерский ассортимент:



Тарт «Натюрморт»



Торт «Венгерский»



Торт «Малиновый Дуэт»



Торт «Лимончелло»



Торт «Пари Брест»



Эклеры «Для друзей»



Торт «Зарядье»

Информацию обо всех заинтересовавших Вас изделиях можете получить у технологов компании ИП Шелковников А.С. Так же готовы предоставить Вам образцы для проработки и оказать технологическую помощь.

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