



ООО «ТРИЭР-ДВ»


IREKS
ТРИЭР



ПРОГРАММА СЕМИНАРА

ПАСХАЛЬНЫЙ АССОРТИМЕНТ 2024
НОВИНКИ И ХИТЫ.

18 января 2024

Центр Пищевых Технологий, ул. Горького, 326

Семинар ведут

Головко Михаил, менеджер развития продаж ТРИЭР-ДВ

Лавриков Максим, старший технолог ТРИЭР-ДВ

Солодов Станислав, старший технолог ТРИЭР-ДВ

Коцинь Елена, технолог Центра Пищевых Технологий



ВРЕМЯ

ТЕМА

11:00-11:15

Сбор участников. Открытие семинара.

11:15-13:45

Презентация новинок и хитов пасхального ассортимента:



Кулич «Творожный с белым шоколадом» – НОВИНКА! Влажный, пористый, ароматный и очень вкусный мякиш творожного кулича никого не оставит равнодушным! (**ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА, АСТРИ БЕЛЫЙ ШОКОЛАД**)

НОВИНКА

Кулич «Лимонный» – НОВИНКА! Отличный сбалансированный вкус пасхальной сдобы с приятным ароматом лимона. (**ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА ЛИМОН**)



Кулич «Слоеный» – НОВИНКА! Воздушный слоеный кулич с ярким ароматом ванильной сдобы. (**МЕЛЛА ВАНИЛЛА, ГЛОФА ЭКСТРАКТ СВЕТЛЫЙ**)



Кулич «Боярский» – богатый по составу кулич, экономически выгодный в производстве. (**ПАНИФАРИН, МЕЛЛА ФГ ПЛЮС ПРЕМИУМ**)

Кулич «Маковый» – настоящий хит с белковым покрытием на основе смеси АЙБУМИН. (**МЕЛЛА ВАНИЛЛА И АСТРИ МАК, белковое покрытие АЙБУМИН**)

Кулич бездрожжевой с творогом – молочно-творожный бездрожжевой кулич с неповторимой сочностью мякиша и длительным сохранением свежести. (**МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ**)



Кулич бездрожжевой «Марсельский» – в состав изделия не входит глютеносодержащее сырье! Удивительно нежная структура мякиша с неповторимым вкусом. (АСТРИ МАФФИН ГЛЮТЕН ЛАЙТ)



Кулич шоколадный бездрожжевой «Брауни» – насыщенный шоколадно-ромовый аромат в сочетании с кусочками шоколада и сочный, влажный мякиш. (АСТРИ БРАУНИ 60%, АСТРИ ШОКО КРЕМ)



Пасха «Три шоколада» – кремовый пасхальный десерт! Угощение со вкусом 3 видов шоколада. (МЕЛЛА БИСКВИТ КАКАО, АСТРИ ФОНД 888, АКСТРИ ШОКО КРЕМ, АСТРИ БЛАНКА, ШОКОБЕЛЛА МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД)



Кекс «Морковно-апельсиновый» – быстрое и простое приготовление теста, приятный сбалансированный вкус и аромат апельсина и моркови в готовом продукте. (АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ 11%, АРОМАПАСТА КЛАССИК СО ВКУСОМ АПЕЛЬСИНА)

Кекс «Пряный» – сбалансированный букет пряностей в совокупности с остальными ингредиентами придает особый яркий аромат готовым изделиям. (на основе сырья МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ, САХАРНЫЙ СИРОП АСТРИ, АСТРИ СУХИЕ ДУХИ)



Пирог «Пряный с вишней» – изделие имеет мелкопористый сочный мякиш, присущий традиционному масляному бисквиту, долгое время сохраняет свежесть, имеет сбалансированную смесь вкусов и ароматов специй. (АСТРИ ШОКО КРЕМ, АСТРИ КЕКС КОНЦЕНТРАТ, АСТРИ СУХИЕ ДУХИ, АСТРИ ФИКС)



АСТРИ ШОКОМАФФИН – НОВИНКА! Продукт с суперэкономичной дозировкой для производства маффинов, пирогов и масляных бисквитов с ЭКСТРА-ШОКОЛАДНЫМ вкусом и ароматом.



Торт «Канадский кленовый» – привлекательный по себестоимости торт (пирожное), оригинально сочетающий вкусы шоколада, соленой карамели и кленового сиропа. (АСТРИ КЛЕНОВЫЙ СИРОП, АСТРИ БРАУНИ 60%, НАПОЛНИТЕЛЬ СО ВКУСОМ СОЛЕННОЙ КАРАМЕЛИ)

13:45-14:00

Подведение итогов. Закрытие семинара.