

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПРЕССЫ

Игра красок от backaldrin

Москва, 12 марта 2018 – Компания бакальдрин Интернациональ принимает участие в выставке Современное Хлебопечение 2018 года с новыми продуктами и рецептами, так же как и с наименованиями, ставшими уже классикой фирмы. Международный поставщик сырья для хлебобулочных и кондитерских изделий производит свою продукция для России и соседних государств с октября 2017 года непосредственно в России. Излюбленный цельнозерновой хлеб Актипан®, разноцветные мини булочки для бургеров и новые вариации рецептур в кондитерском секторе, все это “сделано в России”.

Хлеб Актипан® был разработан совместно со спортсменами и направлен на удовлетворение пищевых потребностей спортсменов и активных людей. С сентября 2017 года российский хоккеист Артемий Панарин является официальным лицом бренда. Цельнозерновой хлеб Актипан® - источник углеводов и поставщик энергии обладает высоким содержанием балластных веществ и белков. Благодаря изысканным компонентам зерновых и зернобобовых культур, хлеб Актипан® имеет высокое содержание витаминов, минералов и микроэлементов, а также многочисленные полиненасыщенные жирные кислоты. Компания **backaldrin** известна не только своей качественной продукцией, но и активной спонсорской деятельностью в спорте. Олимпийский чемпион Антон Шипулин и чемпионка мира Екатерина Юрлова - Перхт являются частью спортивной команды Корншпиц. На выставке Современное хлебопечение - 2018 будут представлены популярный рогалик Корншпиц, веганский цельнозерновой хлеб Вегипан® и новый ржано-пшеничный хлеб «Тосканский». Специально для российского рынка был разработан микс «Бородинский новый», используя который можно легко и качественно испечь ароматный солодовый хлеб.

Красочное наслаждение

Куркума популярна благодаря яркому цвету, вкусу и полезным свойствам. Со смесью компании **backaldrin** «Куркума Микс» можно испечь аппетитные хлебобулочные изделия золотистого цвета. Технологи компании **backaldrin** создали новые рецепты и представят

на выставке Современное хлебопечение солнечные булочки для бургеров, которые запомнятся не только цветом, но и характерным вкусом самой специи. Красный цвет и вкус итальянских томатов придаст мини-бургерам продукт компании **backaldrin** «Буониссима». Шпинат окрасит булочки в зеленый цвет, а булочки коричневого цвета с солодовым вкусом выпекают с использованием популярного продукта «Солекс» – жидкий солод.

Сладкое искушение

Кондитеры компании **backaldrin** представят на московской выставке в марте свои новинки. Среди них всевозможные десерты в основе которых лежит новая смесь «Песочный Де Люкс». Простая в применении смесь облегчит приготовление десертов, которые впечатляют мелкопористой структурой и долгой свежестью. Кроме того, посетителей ожидают свежее испеченные дрожжевые изделия с использованием новой смеси «Бейкер Микс», а также десерты на основе «Саниссимо». Сладкие создания из нового сорта кондитерских изделий от backaldrin такие как лимонные корзиночки, клубничные и фруктовые кармашки и многие другие вариации десерта, представлены – так же как хлеб и хлебобулочные изделия – на выставочном стенде на пробу.

Фото/Текст к фото:

Актипан®: Цельнозерновой хлеб Актипан® целиком и полностью направлен на удовлетворение пищевых потребностей спортсменов и активных людей.

© backaldrin, бесплатная печать фотографий

Артемий Панарин: Артемий Панарин один из успешных российских хоккеистов и официальное лицо бренда Актипан® – цельнозерновой хлеб для спортсменов и активных людей.

© Eric Wagner, бесплатная печать фотографий

Лимонные корзиночки: Миниатюрные лимонные корзиночки - это гармоничное сочетание шоколадного сабле с лимонно-ванильным кремом и воздушным зефиром.

© backaldrin, бесплатная печать фотографий

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. Компания, возглавляемая семьей пекарей в третьем поколении, успешно работает в более чем 100 странах и имеет 7 производственных площадок - в г. Астен (Австрия), в Иордании, Мексике, России, Швейцарии, Южной Африке, Украине. В ассортимент входят около 700 различных продуктов для изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий. Компания обрела всемирную известность, благодаря разработке рогалика Корншпиц.

По вопросам обращаться:

Вольфганг Майер, руководитель отдела СМИ и ПР Компании

Компания бакалдрин Интернациональ Корншпиц ГмБХ

Тел. +43 7224 8821 351, Моб. +43 664 811 01 83

wolfgang.mayer@backaldrin.com

www.backaldrin.com