

Семинар 26 июля 2018 года

Новые возможности: расширение ассортимента с использованием ингредиентов компании «РУСХЛЕБ»

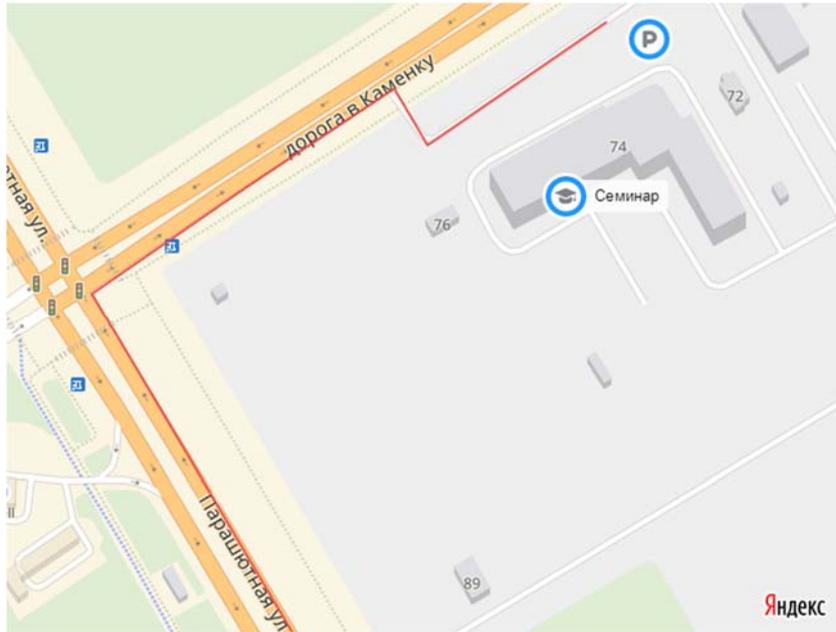
<p>9.00-9.30</p>	<p>Посещение производства. Гости увидят все производственные помещения.</p> 
Экспериментальная лаборатория РУСХЛЕБ (2 этаж)	
<p>10.00-13.00</p>	<p>Семинар пройдет под руководством одного из ведущих технологов компании Людмилы Сырбу.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выпечка изделий с сухими продуктами брожения «Пятый элемент»: <ul style="list-style-type: none"> ○ Батон Нарезной ○ Хлеб Дарницкий ○ Хлеб Картофельный ○ Хлеб Отрубной ○ Хлеб на смеси «Лада» • Изучение особенностей рецептур и технологии. • Участие в технологическом процессе. • Возможность забрать образцы изделий и оценить изменения потребительских свойств хлеба во времени.
<p>13.00-13.30</p>	<p>кофе-брейк</p>
<p>13.30-16.30</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Дегустация готовых изделий из <i>натуральных E-FREE хлебопекарных смесей РУСХЛЕБ</i>: <ul style="list-style-type: none"> ○ Витязь (с хрустящей кукурузой) ○ Маис АнПир (кукурузный хлеб) ○ Морковная ○ Овощная ○ Овсянкино. ○ Балтийская (с клюквой и подсолнечником) ○ Здоровая (с соей) ○ Русмикс (с тыквенными семечками) ○ Житница (с ячневой и пшеничной крупкой) ○ Заварная



Место проведения: Санкт-Петербург, дорога в Каменку, д. 74, лит. А, пом. 1-Н

Схема проезда:

на автомобиле



общественным транспортом от станции метро «Комендантский проспект»

- **Комендантский проспект**
Комендантский пр., 13 к1, Санкт-Петербург, 197371
- Нужно идти пешком
✓ ≈3 мин. , 230 м
- ул. Уточкина / ст. м. Комендантски...
180 ул. Жени Егоровой
✓ 15 мин. (остановок: 9)
- ул. Парашютная
Нужно идти пешком
✓ ≈1 мин. , 61 м
- **дор. в Каменку, 74а**
Санкт-Петербург, 197350

