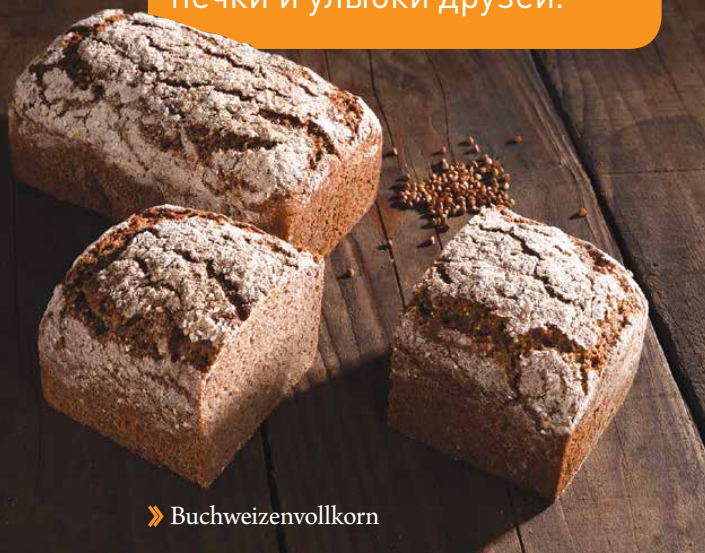


Новинки IREKS на выставке *iba-2025*

Одним из самых посещаемых на международной выставке *iba* был стенд ведущего мирового производителя сырья и ингредиентов для хлебопечения и кондитерского производства – немецкого концерна *Ireks*! И, конечно, нас также привлек аромат свежей выпечки и улыбки друзей.



» Buchweizenvollkorn



» MellaZimt ZimtSchleifen

Нас гостеприимно встретил с распростертыми объятиями **представитель IREKS Дмитрий Шалакитский** и с радостью согласился рассказать и угостить невероятно вкусными и разнообразными продуктами компании.

– Здравствуйте, многоуважаемые читатели журнала «Пекарь&Кондитер», сегодня мы с вами продегустируем представленные на нашем стенде изделия. – Многообещающе начал свою презентацию **Дмитрий Шалакитский**. – Сейчас очень популярный тренд – гречка, ведь гречка – это суперфуд. Она полезна для организма, это хороший источник белка, клетчатки и энергии! И наш **гречишный хлеб UNSER BUCHWEIZENVOLLKORN**.



– В Беларуси, кстати, тоже много гречки, можем вам поставлять.

– Отличная идея. Конечно, нужно подумать над этим.

– Давайте.

– Следующий хлеб, который хочу вам представить, – это **IREKS SOFT OAT**. Это овсяный хлеб, он очень сочный и мягкий. Обычно овсяные хлеба получаются рыхлыми, а этот, благодаря закваске на цельнозерновой овсяной муке, получился очень влажным и ароматным.

– У вас направление ЗОЖ продолжается?

– Конечно! Мы смотрим на вас, и нам есть на кого равняться!

– А этот внешне такой красивый, что это за хлеб?

– Тот, что с хорошей корочкой, сочным мякишем и очень ароматный?

– Это тоже на закваске?

– Да! Она называется **CRAFT MASTER DURUM**. Это хлебопекарный улучшитель из твердых сортов пшеницы. Очень вкусные хлеба получаются с этим улучшителем. И, как и остальные, этот хлеб за счет наших продуктов дольше сохраняет свежесть.

TEN SPROUTS – это следующий хлеб. Если говорить по-русски, то переводится «10 ростков». И мы можем догадаться, что это смесь из 10 различных пророщенных зерен. Там есть горох, гречка, пшеница, лен, кукуруза и другие семена...



» Cookies Supreme

– А какой срок годности?

– Неделю хлеб может быть мягким и влажным.

А это различные топинги, например кукурузный. Даже после выпечки он остается хрустящим, как попкорн. А другая кукурузная посыпка или топинг – моя любимая, там кукуруза вместе со специями.

– А сейчас кукуруза тоже в тренде?

– Кукуруза всегда в тренде, посмотрите на успех попкорна в кинотеатрах. Вообще же топинги – это универсальный помощник пекаря. Можно взять обычное тесто и различными топингами дополнить или менять вкус хлеба.

– А почему вы называете это топингом? Это скорее посыпки.

– В Германии называется топингом то, что украшает. Это подходит и для мороженого, и для хлеба. Можно сказать, что это и украшение, и вкус!

Перейдем к сладкому столу, и тут представлен продукт **MELLA MOIST CAKE BUCHWEIZEN** – это мы опять возвращаемся к нашему суперфуду, гречке! Это смесь для кексов с очень влажной и мелкопористой структурой и с добавлением гречневой муки. Это уже четвертая смесь в линии сочных кексов, до этого были нейтральный, шоколадный и кэроб (рождковое дерево).

Также представлены различные кондитерские пасты от **фирмы DREI DOPPEL**, в широком ассортименте. Например, кондитерская паста АРБУЗ. Очень многие кондитеры хотели бы иметь в своем ассортименте арбузный торт, но добиться хорошего вкуса арбуза не получалось. А сейчас, мне кажется, у наших коллег получилось сделать качественный продукт, который по вкусу похож на настоящий арбуз.

У нас еще представлены печенье Кукис с фисташковым кремом, мармеладные конфеты со вкусом арбуза, булочки с новой начинкой – «Корица», а вот, например, Кукис с овсяной мукой.

Мы стараемся, так же как и вы, угодить любому нашему клиенту.

– Все очень изысканно, все очень тонко!

– Я читаю ваш журнал, когда бываю в Минске, нам есть на что равняться!



» Ireks Topping



» Wassermelonen DD

– Благодарю, Дмитрий. Очень приятно. В свою очередь хочу отметить чудесную атмосферу на вашем стенде, микроклимат. Это прям новинки-новинки фирмы IREKS?

– Да, это все подготавливали специально к этой выставке.

– Чудесно! И как вам эта иба-2025?

– Очень нравится! Нравится встретить дорогих клиентов, и старых, и новых. С многими мы уже стали друзьями. Нравится общаться с людьми из разных концов Земли. Ведь везде едят хлеб и любят сладости. Вот и с вами повидался, с одним из лучших журналов на русском языке для пекарей и кондитеров. Рад был нашей встрече!

– И это взаимно!!!

Нам остается только добавить, что все эти продукты вы можете заказать и продегустировать у официального представителя концерна Ireks в Беларуси – ООО «Барса»!

Контактный телефон: +375 17 271-01-01
www.barsa.by

УНП 190419126