



ИРЕКС ТРИЭР на выставке Modern Bakery Moscow: территория решений, которые формируют рынок

Выставка Modern Bakery Moscow – ключевая площадка для профессионалов хлебопекарной и кондитерской отрасли, где формируются тренды и появляются решения, определяющие развитие рынка. В 2026 году компания ИРЕКС ТРИЭР приглашает гостей в пространство, где инновации становятся инструментами роста продаж и маржинальности, а идеи – готовыми коммерческими продуктами.

С 24 по 27 марта в «Тимирязев Центре» (Москва) компания будет представлена сразу двумя стендами – ИРЕКС ТРИЭР и АСТРИ®, каждый из которых презентует стратегическое направление развития ассортимента компании.

Стенд ИРЕКС ТРИЭР (1В120): комплексный подход к развитию ассортимента малых, средних и крупных предприятий.

Стенд ИРЕКС ТРИЭР – это системы решений для хлебопеков, кондитеров, HoReCa, фабрик кухонь и иных пищевых предприятий различного масштаба. Экспозиция стенда разделена на тематические зоны, позволяющие быстро находить продукты под конкретные задачи.

АСТРИ®. Зона кондитерских ингредиентов

Готовые решения для современного кондитера: глазури, помадки, сахарные сиропы и начинки, разработанные с учетом стабильности и актуальных трендов. Большая часть ассортимента – локализованные продукты производства ТРИЭР-СПБ.



» Бездрожжевое изделие с творогом на основе ИРЕКС КЕЙК РИСОВАЯ и готовой помадки АСТРИ® САХАРНАЯ ПОМАДКА РОЗОВАЯ

ГУРМЭ. Гастрономические ингредиенты

Начинки, супы, соусы и решения для расширения ассортимента выпечки. Продукты линейки ориентированы на насыщенные вкусовые профили, стабильность производства и сроков хранения.

Новинки

Продукты, разработанные с опережением рыночных трендов – результат работы аналитиков и технологов международной и российской команды IREKS. Часть решений будет представлена впервые.

Заморозка

Решения для выпуска полувыпеченных хлебо-булочных изделий, обеспечивающие технологическую гибкость, стабильность качества и оптимизацию себестоимости.

Стенд АСТРИ® (1А60): В2С, малая фасовка и тренды 2026 года

Стенд посвящен сегменту малых фасовок направлению В2С – рынку с устойчивым ростом, где важны удобство, визуальная привлекательность и функциональность продуктов.

Посетителей ждут:

- продукты для ритейлеров и конечных потребителей;
- технологические инновации;
- трендовые и здоровые новинки 2026 года;
- решения для домашних кондитеров, малых предприятий, HoReCa.

Формат стенда предполагает дегустации и живое общение.

А вы знали, что новинка-2025 от АСТРИ® «Блины в бутылке» получили награду «Новинка года»?

В центре внимания. Продуктовые новинки ИРЕКС ТРИЭР ИРЕКС РИСОВАЯ и ИРЕКС КЕЙК РИСОВАЯ

Рост популярности белой рисовой муки связан с развитием функционального и ПП-питания. Запуск смесей с рисовой мукой позволяет:

- вывести на рынок трендовый «другой» хлеб;
- привлечь новую аудиторию;
- расширять ассортимент;
- сохранить лояльность потребителей.

Главное – это очень вкусные изделия с деликатным вкусом.

ИРЕКС. ПРОТЕИН КОНЦЕНТРАТ

Белок – устойчивый мегатренд. Высокобелковые продукты востребованы для контроля веса, профилактики диабета II типа и поддержки мышечной массы. Обогащение хлеба протеином позволяет снизить калорийность изделий и повысить их ценность для потребителей.

ИРЕКС ПРОТЕИН КОНЦЕНТРАТ дополняет линейку функциональных смесей и предназначен для производителей, которые стремятся предлагать рынку актуальные изделия, и сопровождается рекомендациями по позиционированию конечного продукта.

ИРЕКС ГУРМЭ: гастрономия как часть стратегии роста

Линейка ингредиентов для создания готовых продуктов с насыщенными вкусовыми профилями и стабильным результатом в производстве.

Заморозка. НОВИНКА: ИРЕКСОЛ® ГЛЮТЕН

Улучшитель для изделий из пшеничной муки, требующих дополнительного внесения клейковины; для производства слоеных дрожжевых изделий прямым способом, а также для технологии замора-



» Ассортимент изделий на основе смесей для выпуска начинок ИРЕКС ГУРМЭ

живания теста и тестовых заготовок после формирования и частичной расстойки. Позволяет получить хлебобулочные изделия высокого качества из муки с низким содержанием клейковины.

АСТРИ®: кондитерские ингредиенты, которые работают на результат

Ассортимент включает готовые решения для декорирования, начинок и выпечки.

- **Помадки АСТРИ® САХАРНАЯ ПОМАДКА РОЗОВАЯ** – готовая помадка в нежном трендовом цвете, удобная в работе и стабильная в хранении.

- **АСТРИ® АЙСИНГ** – смесь для приготовления глазури для росписи, декорирования и глазирования пряников, печенья и других кондитерских изделий.

- **АСТРИ® ЛЮКС ГЛАЗУРЬ** с ароматом ванили – смесь для приготовления сахарной помадки с нежной структурой, ванильным вкусом, белоснежным цветом без использования горячей воды.

- **АСТРИ® БЛИНЧИКИ** – это готовое решение, которое позволяет производителям любого масштаба разнообразить свое предложение абсолютным хитом всех поколений, при этом отвечает запросам современных потребителей в концепции функционального питания.

- **АСТРИ® ТВОРОФИКС** – решение для получения термостабильной творожной начинки с нежной текстурой и стабильным качеством.

ИРЕКС ТРИЭР – создает решения, которые работают на ваш результат.

Когда и где:

24–27 марта 2026 года, Москва, РФ, «Тимирязев Центр»

Стенд ИРЕКС ТРИЭР: зал 1 «Чаянов», 1В120

Стенд АСТРИ: зал 1 «Чаянов», 1А60