

«ПРОГРЕССИВНЫЙ» семинар в столице Эстонии

15–19 февраля в Таллине компания «Прогресс» совместно со своим финским партнером — производителем ингредиентов Lihel провела технологический семинар. Выбор Таллина как места проведения семинара не случаен, именно здесь находится современное производство известных финских брендов «Лихел» (Lihel) и «Сикс» (Six).



В конференц-зале отеля собрались технологи и руководители предприятий Москвы, Санкт-Петербурга, Центральной России, Урала, Сибири и Казахстана. Технологическую часть семинара вели директор по экспорту Lihel — технолог-разработчик смесей Марко Уосукайнен и главный технолог компании «Прогресс» Егор Черников.

направление продуктов Lihel успешно запомнилось и понравиться многим участникам семинара. Наивысшие баллы набрали следующие соусы: арт. 007694 «Барбекю», арт. 008449 «Гуляш», арт. 008625 «Ореховый с карри», арт. 008442 «Томатный», арт. 005766 «Сацебели».

Специально к семинару был разработан универсальный

г. Стокгольм. Набравшись положительных эмоций от морского путешествия и посещения Стокгольма, вернувшись в Таллин, группа отправилась на знакомство с производством Lihel. Директор завода Вейко Сооме рассказал об его истории завода и возможностях, а затем была организована экскурсия по предприятию. По окончании официальной

Для дегустации были предложены более сорока продуктов: соусы для готовых блюд, рубленые полуфабрикаты, полуфабрикаты в тесте, продукция в маринадах. Также были представлены белково-жировые и мясные эмульсии с использованием функциональных ингредиентов Lihel.

В сегменте рубленых полуфабрикатов были отмечены котлеты эконом-сегмента: хорошая консистенция достигнута благодаря применению современного функционального комплекса для полуфабрикатов арт. 008243 «Липроэмультоп»; вкусовые качества — благодаря правильно подобранным смесям специй для рубленых полуфабрикатов.

Отдельного внимания заслужили соусы для готовых блюд. Это новое

эмульгатор арт. 008727 «FatmulSION». Три вида эмульсий на растительном масле, говяжьем жире и свином шпике набрали высокий средний балл по результатам органолептической оценки.

А наивысшие баллы традиционно набрали продукты в маринадах и колбаски для жарки, спрос на которые резко возрастет уже в ближайшие месяцы. Особенно отмечены маринады: арт. 360316 «Пряно Сливочный», арт. 005432 «Капакабана», арт. 003107 «Кубинский», арт. 000175 «Сырно Сливочный», и уже совсем скоро продукты с этими маринадами появятся на прилавках магазинов.

По окончании дегустации все участники дружно погрузились на паром и отправились в столицу Швеции

части Марко Уосукайнен и директор по продажам компании «Прогресс» Татьяна Ригина поблагодарили всех присутствующих за активное и заинтересованное участие в семинаре и вручили участникам памятные дипломы и сувениры. Отметим, что в качестве специального гостя присутствовала издатель журнала «Партнер: мясопереработка» Юлия Ковальска. Хорошую эмоциональную точку поставил прощальный ужин в центре Таллина. 🍴

 Компания «Прогресс» приглашает на IFFA, ждем вас на стенде компании Lihel (Solina group) в 4 павильоне, уровень 0 стенд E05 с 9 по 11 мая 2016 г.

