

СОВРЕМЕННАЯ

КОНДИТЕРСКАЯ

КЛАССИКА

«Современная кондитерская классика»

– направление, которое объединяет представителей разных поколений

Что предлагать покупателям в условиях турбулентности и неопределенности? Что бы ни случилось в мире, потребность в пище остается приоритетной для человека, и несмотря на то, что от каких-то вещей, которые не являются первостепенными в питании, можно было бы с легкостью отказаться, этого не происходит. Ведь любая выпечка – это возможность чуть отвлечься и хоть немного порадовать себя. Человеческая слабость, которой многие потакают, и едва ли отказывают себе в одном небольшом тортике или коробочке с печеньем... Вкусовые предпочтения при этом, конечно же, отличаются у представителей разных поколений.

Кто-то ностальгирует по своему детству и хочет вернуться в ту уютную пору с домашними тортами, которые пекла мама или бабушка и вкус которых невозможно забыть, или вспоминает о выпечке, которая продавалась в школьной столовой или в буфете. Для кого-то приоритетным остается правильное питание, количество килокалорий в том или ином изделии и его состав, поэтому таким покупателям очень важно, что именно отображено на этикетке. А кто-то все время в бегах и разъездах, поэтому такие потребители будут выбирать изделия на один укус, которые удобно есть «на ходу».

Конечно, роли покупателей могут как смешиваться и пересекаться, так и меняться в зависимости от настроения или обстоятельств. Но сами направления их предпочтений останутся неизменными, ведь это своего рода классика, скроенная на современный лад. Тренды как таковые могут появляться и исчезать, но вектор их направленности останется неизменным.

Мы попытались решить непростую задачу и собрали в этом едином каталоге три основных направления, чтобы объединить не только потребности потребителей всех возрастов, но и удовлетворить их предпочтения в зависимости от ожиданий, которые могут появляться в различные временные отрезки их жизни.



«Современная кондитерская классика» – наша новая концепция, которая базируется на следующих направлениях:

Советская классика

Советская классика

Несмотря на то, что советский период был эпохой дефицита, многие вспоминают с ностальгией о вкусных лакомствах, ставших легендой...

Feel Good. Снеки

Внимательное отношение к своему питанию – это то, что определяет поведение потребителей в последние несколько лет. Поэтому все чаще выбираем продукты, которые приносят физическое, эмоциональное удовлетворение.



Enjoy the little Things

Миниатюризация

Один из глобальных рыночных трендов, который подразумевает выпуск продуктов небольшого или совсем маленького размера.

Советская классика

Несмотря на то, что советский период был эпохой дефицита, многие вспоминают с ностальгией о вкусных лакомствах, ставших легендой...

И, хотя сейчас мы избалованы всевозможными деликатесами, творожный сочник, торт птичка, арахисовое печенье и другие десерты до сих пор ассоциируются с далеким детством. Так хочется вернуться порой в те счастливые времена, когда выпечка приносила столько радости и счастья, сколько сейчас порой невозможно получить...



Торты и пирожные

Торт а-ля «Прага»	6
Торт «Медовый»	8
Торт «Райская птичка»	10
Торт а-ля «Киевский»	12
Пирожное «Большая перемена»	14

Печенье

«Арахисовое угощение»	16
Печенье «Овсяное Премиум» с сиропом	18

Разное

Творожный сочник	20
Ромовая бабка	22
Зефир на агаре	24



Наши мамы и бабушки называли его «рыжиком», «пчелкой», «медовым пухом», но это все именно он – медовик. Каким только он не бывает! Ореховым, карамельным, шоколадным. Его рецепт очень часто передается из поколения в поколение. Это открытое поле для экспериментов. Насыщенный медовый вкус, дополненный ноткой солодового экстракта, и сочный бисквит – это новый взгляд на традиционный медовик!



Торт «Птичье молоко» появился в 1978 году, благодаря московскому кондитеру Владимиру Гуральнику, который работал в ресторане «Прага». Идеей его создания послужили польские конфеты с аналогичным названием. Весь секрет этого торта заключался в нежном суфле, которое буквально таяло во рту и было окутано тончайшими коржами, а также настоящей шоколадной глазурью.



Ароматные, мягкие, рассыпчатые и очень нежные – те самые сочники со вкусом детства! Сочетание сытной творожной начинки и песочного теста – культовая выпечка советского времени!



А вспомните ромовую бабу – ароматный высокий кекс, пропитанный ромовым сиропом! Это был один из любимейших советских десертов, который, если верить историкам, имеет польское происхождение. Как многие вкусные лакомства, ромовый кекс появился совершенно случайно. Польский король однажды бросил на стол надоевший ему кекс, на который опрокинулась бутылка рома. Когда король попробовал нежнейший сочный бисквит, он ему очень понравился и напомнил яркие и колоритные восточные сладости. В результате выпечка была названа в честь Али-Бабы – героя сказок Шахерезады. Впрочем, существует много других интересных историй на эту тему, и не так важно, какая из них ближе к истине...





Feel Good

Снеки

Внимательное отношение к своему питанию – это то, что определяет поведение потребителей в последние несколько лет. Поэтому все чаще выбираем продукты, которые приносят физическое, эмоциональное удовлетворение. В результате все более популярными становятся изделия, создаваемые в рамках концепции **Feel Good** (Почувствуй себя хорошо), потребление которых позволяет не сожалеть о съеденном. Особый интерес вызывают хлебобулочные и кондитерские изделия этого направления, которые дают возможность попробовать вкусные продукты без чувства вины. Выпускать и предлагать выпечку, которая помогает покупателям чувствовать себя удовлетворенными, позитивными и уверенными, – такой вектор производственной политики улучшает восприятие бренда и повышает лояльность ваших потребителей!





ПЕЧЕНЬЕ

Печенье «Гарибальди»	28
Печенье «Гречневое»	30
Печенье «Любительское»	32
Печенье «Фитнес морковный»	34
Печенье «Ржаночка»	36
Кантучи без сахара	38
Печенье «Бискотти» (не содержащее глютен)	40
Печенье сдобное (не содержащее глютен)	42
Печенье / Печенье с кокосом и вкусом манго / Печенье с кокосом и клюквой	44
Печенье с арахисом и вкусом карамели / Печенье с маком и вкусом лимона ...	46
Печенье конопляное	48
Печенье с полбой	50

МАФФИНЫ

Маффины без сахара	52
Маффины, не содержащие глютен	54
Протеиновые маффины	56
Маффины с конопляными продуктами	58
Маффины с полбяной мукой	60

КЕКСЫ

Изделия «Морковно-апельсиновые»	62
Изделия бездрожжевые «Мультизерновые» ..	64

ПИРОГИ

Пирог «Мучари» со шпинатом и брынзой	66
Пирог «Морковный» с ванильным кремом	68
Пирог с персиком (не содержащий глютен)	70



ТОРТЫ

Торт «Тыковка»	72
Торт «Полба» с йогуртовым кремом ...	74
Торт «Полба»	76

ВАФЛИ

Вафли мягкие (без глютена)	78
Вафли мягкие полбяные	80

СНЕКОФИКАЦИЯ

Эклер без муки	82
Хлебцы веганские	84
Мюсли	86



Итальянские кантучи можно есть без остановки, а если они ко всему прочему изготавливаются без добавления сахара, то от такого десерта можно не отказываться даже при соблюдении диеты. Сухая рассыпчатая текстура, с кусочками вяленой вишни и грецкого ореха — идеально выверенные ингредиенты для непревзойденной выпечки!



без лактозы



без
добавления
сахара

Кондитерские изделия являются одними из наиболее популярных в сегменте продукции функционального направления. Разработанные нами рецептуры печенья позволяют удовлетворить различные покупательские предпочтения и выпускать как классические виды данной продукции, так и более экзотические с легкими тропическими нотками.

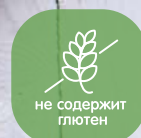


источник
пищевых
волокон

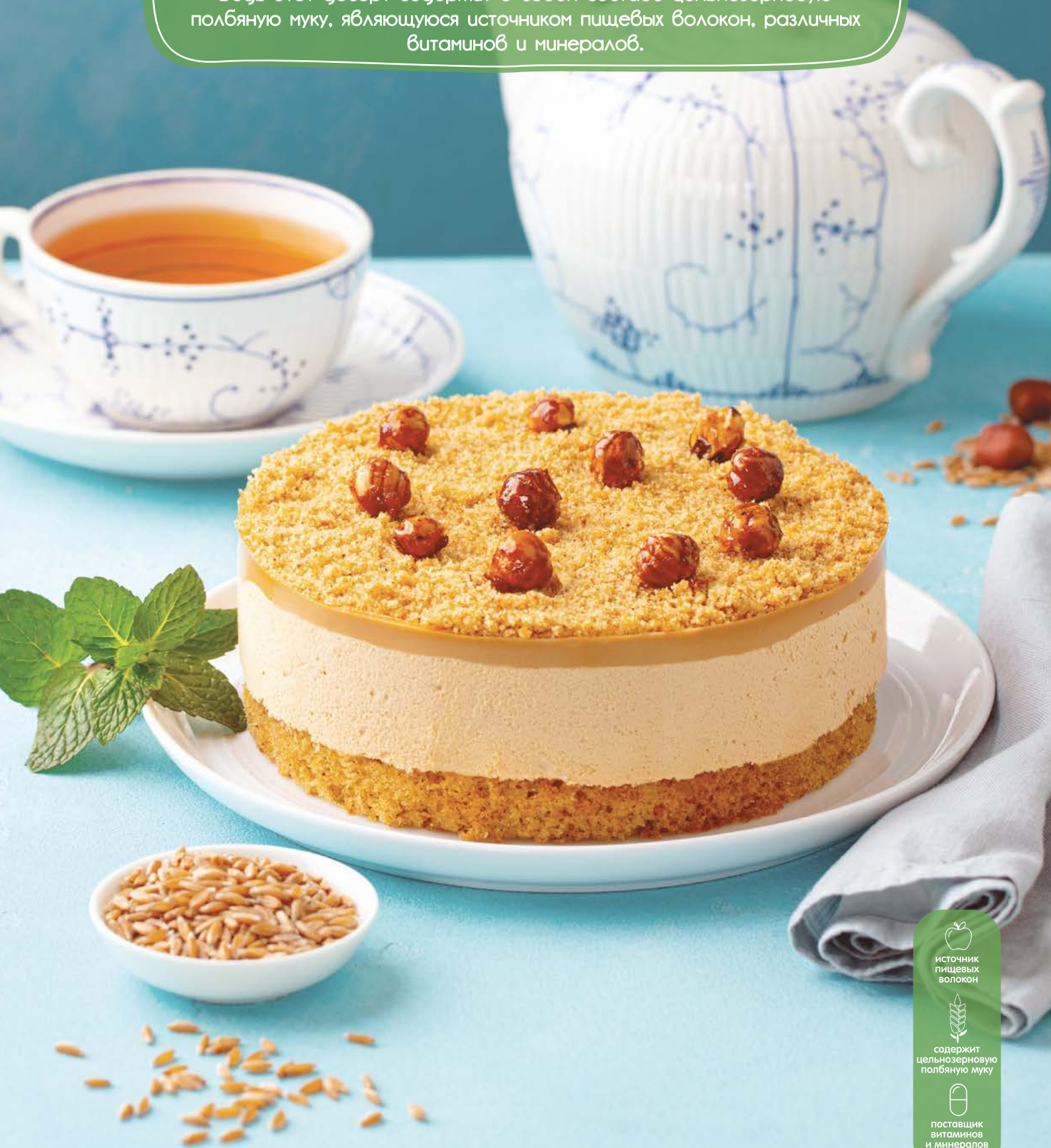
не содержит
глютен

без
добавления
сахара

Альтернатива пшеничной муке для тех, кто стремится разнообразить свой рацион или по различным причинам придерживается определенных принципов питания. Нежные и воздушные маффины, не содержащие глютен, с аппетитными трещинками сверху.



Еще один вариант модного легкого карамельно-орехового бенто-торта, стимулирующего желание наслаждаться сладкой жизнью по любому поводу и не чувствовать из-за этого угрызений совести. Ведь этот десерт содержит в своем составе цельнозерновую полбяную муку, являющуюся источником пищевых волокон, различных витаминов и минералов.



источник
пищевых
волокон

содержит
цельнозерновую
полбяную муку

поставщик
витаминов
и минералов

Гастрономические и сладкие вафли дают широкие возможности производителям реализовывать свою продукцию не только конечным покупателям, но и сегменту HoReCa. Полбяные вафли – альтернативный вариант классическим бельгийским изделиям с пшеничной мукой для последователей здорового образа жизни!



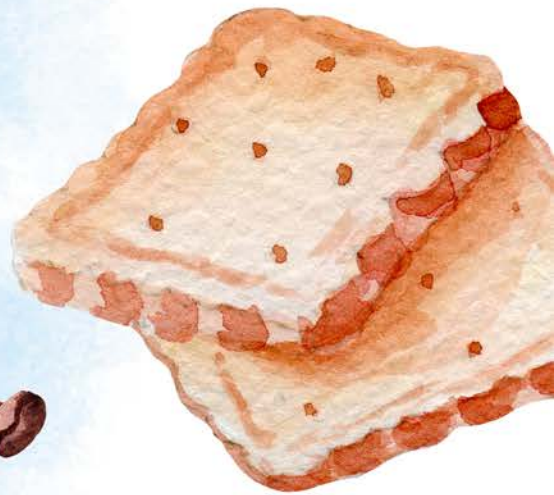
источник
пищевых
волокон



содержит
цельнозерновую
полбяную муку



поставщик
витаминов
и минералов



Enjoy the little Things



Миниатюризация изделий – один из глобальных рыночных трендов, который подразумевает выпуск продуктов небольшого или совсем маленького размера. Расфасованные в удобные порционные упаковки, такие десерты удобно взять с собой в качестве перекуса. Эти симпатичные и простые изделия совсем не стыдно съесть одному, отчасти именно поэтому они завоевывают все большую популярность. Небольшие и недорогие, миниатюрные десерты стимулируют наше желание наслаждаться сладкой жизнью по любому поводу и без и не чувствовать из-за этого угрызений совести.





Печенье

Талер с ягодой	90
Печенье «Бискотти»	92

Нарезные и порционные пирожные, вафли

Изделие «Корзиночка восточная»	94
Изделие «Батончик с изюминкой»	96
Вафли «Бельгийские» со сбивной начинкой	98
«Солнечный персик»	100



О пользе масляных культур и орехов слагают легенды, считается, что содержащиеся в них витамины и микроэлементы улучшают пищеварение, повышают иммунитет и, конечно же, поднимают настроение. Но даже если оставить в стороне чудодейственные свойства этих продуктов, вкус и гармоничное сочетание ингредиентов этого пирожного неоспоримо оценят все.



Сейчас уже и не вспомнить, кто и при каких обстоятельствах впервые решил добавлять персики в пироги и торты, но сложно не отметить, что это одно из самых востребованных и желанных сочетаний. Нежное легкое лакомство на основе песочного и бисквитного полуфабриката с прослойкой из персикового пюре и воздушного сметанного суфле – десерт на все времена!





ООО «ИРЕКС ТРИЭР»
115093 | Россия | Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
Тел.: +7 495 959-71-39
959-71-40
648-07-90
msk@ireks-trier.ru | www.ireks-trier.ru

ООО «ТРИЭР-СПБ» | Санкт-Петербург: +7 812 244-45-10
ООО «ТРИЭР-СИБИРЬ» | Новосибирск: +7 383 292-17-41
ООО «ТРИЭР-НН» | Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
ООО «ТРИЭР Юг» | Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-93
ООО «ТРИЭР Центр» | Воронеж: +7 473 246-22-26
ООО «ТРИЭР-КАЗАНЬ» | Казань: +7 843 524-74-05
ООО «ТРИЭР-ДВ» | Хабаровск: +7 4212 20-44-79

