



Targi Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego
2 - 6 kwietnia 2011

90 Międzynarodowych
LAT Targów
Poznańskich



1921-2011

PROGRAM POKAZÓW

Forum Rzemieślników Piekarstwa i Cukiernictwa

Pawilon B, stoisko 3

Codziennie w godzinach **11.00 – 17.00** zapraszamy na prezentacje w wykonaniu mistrzów:

2 kwietnia (sobota) – pokazy piekarskie

Bułki PIKARRO posypane kwiatem akacji, drobne ozdobne bułeczki, chleby SKAUT wypiekane na kamieniu na liściach pokrzywy, kapusty oraz chrzanu.

3 kwietnia (niedziela) – pokazy piekarskie

Bułki ROSSO fermentowane w soku brzoszowym, chleby ORKISZ wypiekane na podkowach oraz specjalny pokaz wypieku chałki RIALTO, plecionki MILKI oraz rogalce w wykonaniu Mistrza Piekarskiego Józefa Ziółkowskiego.

4 kwietnia (poniedziałek) – pokazy cukiernicze

Dekoracje w stylu angielskim, ozdoby z karmelu oraz figurki z marcepanu.

5 kwietnia (wtorek) – pokazy cukiernicze

Kontynuacja pokazu z dnia 4 kwietnia – dekoracje w stylu angielskim, ozdoby z karmelu oraz figurki z marcepanu.

Organizatorzy: Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP, Stowarzyszenie Cukierników, Karmelarzy i Lodziarzy RP, Międzynarodowe Targi Poznańskie

Pokazy, prezentacje, degustacje na stoiskach wystawców

ALEKSANDER-PRINT Pawilon B, stoisko 28

Na stoisku firmy Aleksander-PRINT będą prowadzone dwa rodzaje pokazów. Pierwszy to pokaz pakowania chleba, zapiekank i pieczywa cukierniczego (babki, keksy, makowce) w folie typu stretch z wykorzystaniem drukowanych przez nas etykiet zwykłych i samoprzylepnych na ręcznym urządzeniu, które pracuje bez użycia energii elektrycznej. Drugim pokazem będzie pakowanie produktów ciastkarskich w opakowania kartonowe na różne okazje. Przez cały czas trwania targów prowadzony będzie panel „Znakowanie oraz deklarowanie jakości wyrobów piekarskich”.

ECO TRADE Pawilon B, stoisko 8

Firma ECOTRADE zaprasza na pokazy:

2 kwietnia (sobota), godz. 11.30 - „**Lekko wstawiony**” **torcik marcepanowo-makowy**

3 kwietnia (niedziela), godz. 12.30 - **Mistrzowskie ręce, francuska poezja smaku – torcik brulee**

4 kwietnia (poniedziałek), godz. 11.30 - „**Lekko wstawiony**” **torcik marcepanowo-makowy**

5 kwietnia (wtorek), godz. 12.30 - **Mistrzowskie ręce, francuska poezja smaku – torcik brulee**

GENESIS / PIEKARNICZE Pawilon D, stoisko 34

W dniach 2-5 kwietnia w godzinach 10.00-18.00 oraz 6 kwietnia w godzinach 10.00-16.00 odbywać się będą pokazy produkcji drobnego pieczywa w małych i średnich piekarniach – Mini Roll Line oraz prezentacje dzielarko-zaokrągłarki do pieczywa o gramaturze 30-70 g – Athena Large.

HERT Pawilon B, stoisko 26

Codziennie, cykliczne pokazy:

- przygotowywania pralin czekoladowych,
- oblewania ciastek na linii do czekolady,
- smażenia i nadziewania pączków,
- dekorowania pączków, bułek, ciast,
- produkcji i wykańczania tartletek,
- technik krojenia w cukiernictwie,
- podawania mas ciastowych,
- pomadowania, żelowania, czekoladownia,
- mycia i czyszczenia osprzętu cukierniczego.

Pokazy będą odbywały się w pewnych odstępach czasowych oraz każdorazowo na życzenie klienta.

W części piekarniczej będą odbywały się pokazy produkcji bagietek przy użyciu dzielarko formierki Atoupains Millenium firmy Merand.

IBIS Pawilon D, stoisko 14

Codziennie w godzinach 12.00-14.00 prowadzone będą pokazy-wypieki piekarsko-cukiernicze na bazie surowców firmy AKO z wykorzystaniem maszyn japońskiej firmy Rheon, której firma IBIS jest wyłącznym przedstawicielem na Polskę. Pokazy te cieszyły się ogromnym zainteresowaniem podczas targów Polagra-Tech 2011.

VISSAIL Pawilon B, stoisko 20

Firma VISSAIL zaprasza na codzienne pokazy od godz.10.00. Co dwie godziny odbywać się będą prezentacje linii do produkcji drożdżówki składającej się m.in. ze stołu roboczego o długości 6,5 m. Warto zwrócić szczególną uwagę na bogaty zestaw akcesoriów do produkcji galanterii cukierniczej oraz zastosowany dozownik, który jako jedyny dostępny na rynku, daje możliwość nadziewania niesymetrycznego, jak również w ilości od 1 do 10 nadzień jednocześnie.

WIESHEU Pawilon D, stoisko 23

Zapraszamy do Świata WIESHEU, pioniera w produkcji profesjonalnych pieców piekarniczo-cukierniczych, konwekcyjnych, sklepowych, modułowych. Na naszym stoisku codziennie będą prowadzone wypieki, degustacje oraz prezentacje. Zadziwimy Państwa naszymi nowymi oraz innowacyjnymi produktami, oraz zaprezentujemy prawdziwą jakość pieców marki Wiesheu – made in Germany. Zwabieni kuszącym zapachem produktów doznacie Państwo wyjątkowej przyjemności kosztowania smakowitych, świeżo wypieczonych przekąsek.