

CREDI COOKIES

CRE DIN

SENSATION 5

PROGRAM CCS'2015 26 I 27 MAJA 2015 GODZ. 10:00-16:00

Namiot słoneczny

- 10:00 rozpoczęcie Credi Cookies Sensation
 - 11:00-14:00 Czystoziarnisty Whole&Pure przedstawia: *Live cooking* z Beatą Śniechowską
 - 12:00-12:35 prelekcja *Znakowanie żywności i oświadczenia żywieniowe w pigułce* – Dział Kontroli Jakości Credin
 - 12:35-13:30 prelekcje tematyczne wiodących firm branży
- Przez cały czas trwania imprezy dostępne są ciepły bufet, bar kawowy oraz sommelier.

Namiot wystawienniczy

- 10:00-16:00 – wystawa wiodących producentów branży piekarskiej i cukierniczej
- 10:00-14:00 – pokaz *sztuki dekoratorskiej w masie cukrowej*

Credin Bakery Center – piekarnia szkoleniowa

- 10:00-15:00 – *pokazy wypiekowe* w piekarni szkoleniowej
Maszyna do ciastek dwukolorowych „Dominator” Kruche orzeszki z nadzieniem • Krucha szachownica
Maszyna typu Dropping „Domina Evo” Ciasteczka IG • Ciasteczka Pobudka • Beza Classic • Kruche w dwóch odśłonach • Ciasteczka Domowe pełnoziarniste żytnie • Rolada Classic • Ciasto Parzone
Maszyna typu Dropping stołowa Super Biszkopt
Linia Fritsch Easyline i wałkownica Rollfix Jagodzianka – Drożdżówka 10% + nadzienia Credi Fruits
Maszyny i akcesoria Hert Dozowanie muffinów – Muffinki o smaku czekoladowym • Wypalanie tartaletek – Ciasto Miodownik, Czekoladowe Ciasteczka Domowe
Pokaz wypieku *Czystoziarnistego Whole&Pure* w dwóch odśłonach
- 11:00-14:00 – prezentacja *metod zautomatyzowanego pakowania* w pomieszczeniu pakowarki – Ilapak, Hadepol



PARTNERZY:

