

Ringas – еда как искусство



В декабре Слуцкий хлебозавод отметит 70-летие. С 2016 года его возглавляет Дмитрий Чирец, под руководством которого предприятие уверенно развивается и наращивает объемы производства

Сухари-гренки Ringas со вкусом сыра, сметаны и зелени, белых грибов со сметаной получили Гран-при I степени Республиканского смотра качества хлебобулочных и кондитерских изделий «Смакота-2022» на международной выставке-ярмарке «Продэкспо». Годом ранее высшей наградой конкурса отмечены Ringas со вкусом баварских колбасок и чеснока, а также торт «Эстерхази» и хлебец «Фитнес»



порезали, посушили и чем-то посыпали. Все иначе: замешивается тесто, никакой химии – мука, вода и маргарин, выпекаются багеты, сушатся в тоннельных печах, в зависимости от нужного вкуса посыпаются смесью и орошаются растительным маслом, нагретым до температуры свыше 50 градусов. Эта технология

без обжарки во фритюре сохраняет полезные свойства злаковых культур и улучшает вкус.

Потребители новинку оценили – объемы производства растут, в ближайшее время цех планирует перейти на круглосуточный режим. Есть спрос, и не только в Беларуси. Нынешней весной «Слуцкі каравай» вышел с новой продукцией на рынки России.

– Заключили несколько контрактов с российскими компаниями. В мае поставили первые пробные партии в центральные регионы Российской Федерации. Это пока еще очень небольшие объемы, но ведем переговоры об их увеличении, – уточняет начальник службы продаж ОАО «Слуцкий хлебозавод» Алексей Пекарь и добавляет, что сухари-гренки, как и любая другая продукция, известная покупателям под маркой «Слуцкі каравай», созданы с добрым сердцем, вдохновением и любовью талантливой командой специалистов, которые относятся к еде как к искусству. ■

Сухарный участок с современным технологическим оборудованием введен в эксплуатацию в 2020 году. Так в ОАО «Слуцкий хлебозавод» появилось снековое направление производства, которое сейчас дает более 30 тонн продукции в месяц. С его развитием связывают большие надежды.

Сухари-гренки получили название Ringas, линейка их постоянно расширяется – седьмым по счету будет вкус шкварки, первые были – сметана и зелень, со вкусом белых грибов со сметаной, сыра, баварских колбасок, чеснока и крабов. Appetитные, хрустящие, сухарики-гренки Ringas подойдут, чтобы подкрепиться в компании друзей, их просто взять с собой в дорогу. Это еще и отличная закуска к напиткам, ингредиент для домашних бульонов, холодных и горячих супов, салатов. Подробнее ассортимент, видео производства и рецепты с сухарями-гренками Ringas можно посмотреть на сайте www.sухарики.бел.

– Сразу позиционировали их не только как сухари к пиву, а, например, для перекуса семьи, которая путешествует на автомобиле и остановилась на заправке, – вводит в курс дела начальник сахарного цеха ОАО «Слуцкий хлебозавод» Виктор Гужик. – Бытует мнение, что сухари делают из старого батона, который

www.slhleb.by.by

e-mail: market@slhleb.by

223610, Республика Беларусь,

Минская область, г. Слуцк, ул. Заводская, д. 3,
тел./факс: 8 (01795) 5-60-27