

ХЛЕБНЫЙ И КОНДИТЕРСКИЙ БИЗНЕС

№2 (55) март 2018



Лесафр — лучшие традиции хлебопечения.


LESAFFRE

№2 март 2018

Содержание

АКТУАЛЬНО

Дешевой муки — не ждуть5

НОВОСТИ ОТРАСЛИ

ЕС централизирует регулирование продуктов6

НОВОСТИ

Новости слияний и поглощений7

СЫРЬЕ

Цукор за новыми правилами8

Ситуация на рынке борошна10

Львівський виробник дріжджів представив Україну на міжнародній виставці Expo Sweet у Польщі11

Мировые тенденции рынка ингредиентов12

НОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Новая продукция отрасли в мире16

ПРОИЗВОДСТВО

Дорожчі паски стають все більш популярні20

РЫНКИ

Обзор рынка куличей в Украине24

ТЕХНОЛОГИЯ

Суміш «СОФТ'Н ФРЕШ» з фіолетовою етикеткою28

Семинар «Різноманіття великодньої випічки»30

ТРАДИЦИИ

Пасхальная выпечка народов мира32

ОБОРУДОВАНИЕ

Ідеальний заміс — з тістомісами DIOSNA35

MIWEroll-ine+ 3.0 нове покоління найбільш економних стелажних печей в світі36

Професійне обладнання KUMKAYA для приготування тіста39

Передовое оборудование для вашего бизнеса40

Оборудование Fimак для пасхальной выпечки42

ТОРГОВЛЯ

Пасхальная выпечка — на любой вкус44



Обзор рынка куличей
в Украине

24



Пасхальная выпечка народов
мира

32



Пасхальная выпечка
— на любой вкус

44