



Испечь за полчаса: PRO - Bake – инновационное решение для пекарни любого формата

Fazer представляет инновационный ассортимент замороженных полуфабрикатов для выпечки в торговых точках без разморозки и расстойки.

Открывая возможности клиентам

В «Фацер» давно задумывались о том, чтобы сделать подготовку и выпечку замороженных изделий максимально оперативной, чтобы клиенты (магазины и пекарни) могли быстро и с наименьшими усилиями пополнять запас свежеспекаемой продукции. С другой стороны, рост популярности пекарен и потребления на ходу открывает больше возможностей для торговых точек и заведений малого формата с меню на вынос, при этом далеко не все имеют достаточно условий в помещениях, а также времени на подготовку продукции к выпечке. Быстрый темп жизни диктует новые модели потребления и трансформирует подход к производству и обслуживанию в сфере питания – у пекарей часто не остается времени не только на работу с тестом, но и на специальную подготовку замороженных полуфабрикатов. Изучив лучшие европейские практики и проведя собственные разработки, сегодня Fazer предлагает 60 наименований продукции по технологии PRO-Bake: от рустикальных и традиционных багетов, чабатт до дрожжевых и слоёно-дрожжевых булочек, сочной и несладкой сдобы.

Из морозилки в печь

Быстрота и простота технологии выпечки – главные преимущества инновационного решения PRO-Bake. Изделие отправляется из морозильной камеры прямо в печь! Технология не требует специального оборудования, продукты прекрасно выпекаются при сохранении качества в разных типах печей: конвекционной и ротационной. Время выпечки в зависимости от изделия составляет максимум 25 минут, на одном противне можно выпекать несколько видов продукции одновременно. При этом влияние пекаря на результат минимально и, что немаловажно, клиент может экономить на временных, трудовых и энергетических затратах на выпечку.

Инновационный ассортимент

Разработки лаборатории Fazer позволили создать уникальный ассортимент даже в тех продуктовых сегментах, где быстрая выпечка без предварительной разморозки представляла особую сложность, а именно, в категории крупных полноформатных замороженных полуфабрикатов (целых багетов, чабатт, ла-паньотт и других), в категории полуфабрикатов сдобы из неслоеного дрожжевого теста; а также в категории выпечки с несладкими сочными начинками, к примеру, овощными и мясными. Так, с Fazer PRO-Bake станет проще формировать для гостей и покупателей разнообразное предложение ароматного свежего хлеба и выпечки даже при ограниченных возможностях пространства и персонала магазина, кафе, пекарни или отеля.

Ознакомиться с полным ассортиментом замороженных продуктов, получить дополнительную информацию и отправить заявку в отдел продаж Fazer можно на сайте www.fazerpro.ru.

Группа «Фацер»

Мы вдохновляем наслаждаться лучшими моментами дня. Когда в 1891 году молодой Карл Фацер открывал свое первое кафе, его миссией была еда со смыслом, а его страстью – создание моментов радости для людей вокруг себя. Разрабатывая новые вкусы, традиции и впечатления от еды, «Фацер» движется навстречу лучшим дням. «Фацер» хочет дать возможность всем приобщиться к Магии севера, которую он создает, опираясь на свое наследие, пожелания покупателей и устойчивые инновации. «Фацер» сфокусирован на рынке FMCG. «Фацер» работает в девяти странах мира и экспортирует продукцию в 40 стран. Выручка от реализации Группы «Фацер» в 2019 году составила 1,1 миллиардов евро. В Группе работает почти 9 000 человек. Этические принципы «Фацер» основаны на корпоративных ценностях Группы и положениях Глобального Договора ООН.

Northern Magic. Made Real.