



meridian

PREISS

Путеводитель по брендам и продуктам



О КОМПАНИИ PREISS SÜDTIROL



История компании **Preiss Südtirol** началась в 1959 году, когда Иоганн Прайс основал пекарню в местечке Гёфлан области Финшгау итальянского региона Трентино, одного из красивейших горных районов Европы в самой западной части Южного Тироля.

Аппетитные ржаные лепешки Прайса под названием «Финшгауэровская парочка», производимые на типичной хлебной закваске, стали известны не только по всей Италии, но и широко за её пределами.

В 1965 году Иоганн Прайс и три его работника переехали в город Кастелбелло, где открыли на главной улице свой первый магазин.

В 1980-е годы Иоганн Прайс передал управление пекарней своей дочери Кристине и её мужу пекарю Вальтеру Фуксу. С тех самых пор производство начало расширяться. Компания наладила экспорт хлебобулочных изделий с долгим сроком хранения, что сыграло важную роль в развитии бизнеса. На данный момент **Preiss Südtirol** представлена сетью из 10 магазинов.



О КОМПАНИИ PREISS SÜDTIROL



В **Preiss Südtirol** установлены очень высокие стандарты качества продукции в соответствии с международной системой качества НАССР, а также с международными стандартами пищевых продуктов (IFS). Продукция обладает не только превосходным вкусом, но также является абсолютно безопасной и полезной и, конечно же, натуральной.

Сочетание традиционных рецептов и высококачественных ингредиентов создают поистине оригинальный продукт.

Ежедневно днем и ночью на производстве выпекается более чем 90 разновидностей хлеба и булочек, начиная от традиционных ржаных лепешек Южного Тироля до типичного итальянского пшеничного хлеба.





ЧТО ТАКОЕ БРЕЦЕЛЬ?



Брецель / Brezel (нем.) – знаменитое творение немецких пекарей из дрожжевого теста. Встречается повсеместно на вывесках булочных и пекарен в виде закрученного из жгутов теста кренделя. Брецель является неотъемлемой частью известного на весь мир пивного фестиваля Октоберфест. Ежегодно гости фестиваля съедают около миллиона фестивальных брецелей.

Название знаменитого кренделя появилось ещё в средние века и происходит от «брахиум» - «рука» на латыни. Действительно - его перевитые между собой концы так напоминают обхватывающие друг друга руки! Сейчас закручивают кренделя специально обученные машины, ручную работу можно найти только в небольших домашних пивных.

Другая отличительная особенность изделия в том, что после формовки его не сразу отправляют в печь, а выдерживают некоторое время в кипящем содовом растворе. После выпекания это придаёт корочке характерный золотисто-коричневый цвет и специфический узнаваемый вкус.



БРЕЦЕЛЬ PREISS SÜDTIROL



Описание: хлеб типа «0» со сливочным маслом.

Состав: мука из мягких сортов пшеницы типа «0», вода, сливочное масло 5%, соль, тмин, дрожжи, мука зернового солода, сахароза, регулятор кислотности: гидроксид натрия. Содержит глютен. Может содержать следы семян кунжута, орехов, сои и молока.

Вес нетто упаковки: 0,100 кг

Вид упаковки: вакуумный пакет

Срок хранения: 12 месяцев с даты производства