Создано: 05.12.2016 13:51
Опубликовано: 05.12.2016 13:51
Автор: Super User
Просмотров: 2200

Рецептура вкусного «Сувенира», как назвали эту продукцию, была разработана на Алексинском хлебокомбинате ещё в 1972-м году и до сих пор не утеряна.

Она сложная, богатая, создаёт неповторимый вкус, который многим нравится даже больше, чем вкус знаменитого тульского пряника. Коммерческая служба холдинга, в который в этом году вошёл Алексинский хлебокомбинат, уже работает над тем, чтобы выйти с алексинским пряником на федеральные торговые сети. Рассматривается также вариант организации фирменной торговли.

И это не единственный рецептурный секрет, который помогает алексинцам выпускать продукцию, которую любят и знают не только в городе на Оке. Например, ни у кого в Тульской области не получается такая пышная и нежная «Ромовая баба»!

А летом на хлебокомбинате готовят квас. Для этого вызывают на работу лучшего своего мастера Татьяну Пурьеву, которая уже три года на пенсии. Потому что доверяют только ей. Алексинский квас – живой. Он хранится всего трое суток. Поэтому очень важно приготовить его правильно.

Источник: http://tulasmi.ru/

Phoca PDF