

Москва, 22 января 2021

Компания «РУСХЛЕБ ИССЛЕДОВАНИЯ» вошла в Группу ПУРАТОС, присоединившись к ведущему мировому производителю ингредиентов для хлебопекарной, кондитерской и шоколадной промышленности



Справка о ПУРАТОС Групп

ПУРАТОС – международная группа, предлагающая широкий ассортимент инновационных решений для хлебопекарной, кондитерской и шоколадной отраслей.

Штаб-квартира Группы находится на окраине Брюсселя (Бельгия), где компания была основана в 1919 году. В ПУРАТОС работает 9400 сотрудников. Продукция и услуги компании доступны более чем в 100 странах мира. Во многих случаях это локальное производство нашими дочерними предприятиями. Прежде всего, мы стремимся быть «надежными партнерами в инновациях» по всему миру, чтобы помочь нашим клиентам предлагать своим потребителям полезные и вкусные хлебобулочные, кондитерские и шоколадные изделия.

www.puratos.com



Группа ПУРАТОС приобрела «РУСХЛЕБ ИССЛЕДОВАНИЯ» с целью дальнейшего расширения ассортимента заквасок локального производства и укрепления позиций лидерства в хлебопекарном сегменте в России и странах СНГ.

«Мы гордимся тем, что имеем возможность усилить наше присутствие в России, оставаясь надежным партнером в инновациях на рынке уже более 25 лет. Мы предлагаем нашим партнёрам наиболее востребованные решения для бизнеса, и в случае натуральных заквасок мы уверены – за ними будущее» – отмечает Оливье Тилкенс, региональный директор ПУРАТОС в Северной и Восточной Европе.

Закваски – растущий тренд во всем мире

В ПУРАТОС мы верим, что будущее хлеба лежит в его прошлом.

Разнообразие хлеба не имеет границ, потому что включает в себя бесчисленное множество вариантов рецептов, основанных на различных традициях хлебопечения. Но в то же время история хлеба началась просто – с естественного брожения, с закваски.

Закваска является основой традиционного хлеба. Существовая уже более 5000 лет, она представляет из себя продукт естественного брожения, состоящий из муки и воды. Микроорганизмы, попавшие в закваску с мукой и водой, подвергают ферментации сахара и способствуют выделению углекислого газа, который делает хлеб объемным и воздушным. Также закваска богата особыми вкусо-ароматическими веществами, которые делают вкус и аромат хлеба неповторимым.

На протяжении последних 30 лет компания ПУРАТОС накапливает обширный опыт в области процессов ферментации, основываясь на знаниях хлебопекарных культур со всего мира, и выступает в качестве лидера-эксперта на рынке готовых к использованию натуральных заквасок.

Спрос на закваски локального производства растет

Многие современные потребители предпочитают вкусный и полезный хлеб из натуральных ингредиентов. Использование заквасок от компании ПУРАТОС позволит пекарям значительно разнообразить производимый ассортимент: придать хлебу неповторимую структуру, восхитительную корочку, обволакивающий аромат, и конечно, свежесть – все то, что так востребовано сейчас потребителями.

Москва, 22 января 2021



Справка о ПУРАТОС Россия

Группа компаний ПУРАТОС начала свою деятельность в России 25 лет назад, открыв первый филиал в Москве в 1995 году.

На сегодняшний день продукция и услуги ПУРАТОС доступны по всей России, от Калининграда до Владивостока, благодаря 8 филиалам в крупнейших городах страны и 42 компаниям-дистрибьюторам во всех её регионах. Кроме того, в 6 инновационных центрах компания предоставляет своим партнерам высокопрофессиональную техническую и научную поддержку при разработке новых продуктов. ПУРАТОС Россия имеет в своих активах две фабрики в Подольске Московской области, где производится более 90% ассортимента продукции.

www.puratos.ru

Именно поэтому Группа ПУРАТОС инвестирует в новое производство заквасок на территории России. Оно позволит увеличить ассортимент и принесет экономическую выгоду партнерам компании – производителям хлеба.

«Для нас это прекрасная возможность поработать совместно с российскими производителями и научными ассоциациями над развитием разнообразия заквасок, особенных для России, а также повысить осведомлённость потребителей об уникальности российских заквасок и преимуществах хлеба, приготовленного на их основе» – комментирует Наталья Петренко, генеральный директор ПУРАТОС Россия.

«Современное производственное предприятие площадью 3700 кв. м и оборудованный научно-исследовательский центр позволят нам еще лучше удовлетворить растущие запросы потребителей в качественных и полезных продуктах» – добавляет Оливье Тилкенс, региональный директор ПУРАТОС в Северной и Восточной Европе.

Здоровье и благополучие потребителей – приоритет №1

ПУРАТОС постоянно работает со своими партнерами над повышением питательной ценности хлебобулочных изделий, а также над созданием более «чистых» альтернатив пищевых ингредиентов (без Е-классификаторов). Здоровье и благополучие потребителей являются приоритетом в процессе разработки продуктов ПУРАТОС.

«Вкус Завтрашнего Дня», наше исследование потребительских предпочтений, показывает: 71% из опрошенных россиян считают, что хлеб на закваске всегда более вкусный и способствует более здоровому образу жизни. Мы уверены, что наличие в хлебе натуральной закваски будет положительно влиять на решение о покупке», – заключает Елена Афанасьева, директор по маркетингу ПУРАТОС Россия.

На текущий момент в компании «РУСХЛЕБ ИССЛЕДОВАНИЯ» работает 40 человек. Предприятие будет функционировать как производственное подразделение в структуре ПУРАТОС Россия. В будущем планируется нарастить производственные мощности завода, чтобы увеличить объемы выпускаемой продукции и предложить партнерам ПУРАТОС более широкий локальный ассортимент.

Контакты для прессы

ПУРАТОС Групп
Люк-Оливье Рахье
E-mail: Lorahier@puratos.com
Тел. +7 32 2 481 48 42

ПУРАТОС Россия
Наталья Колоскова
E-mail: Nkoloskova@puratos.com
Тел. +7 495 926 22 24 доб. 226