

Informacja prasowa z dn. 13 września 2010

Czekoladowe fantazje i chleb (nie)powszedni na targach Polagra-Tech

Takiej reprezentacji branży piekarskiej i cukierniczej jeszcze w Poznaniu nie było!

W tegorocznym Salonie Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego targów Polagra-Tech, który rozpoczął się już 12 września, uczestniczy rekordowa liczba wystawców. Aby pomieścić wszystkie stoiska organizatorzy wybudowali specjalną halę wystawienniczą **9A** łączącą pawilony **5** z **9**. Tym samym poznańskie targi są, zaraz po monachijskich targach IBA, największym spotkaniem branży piekarskiej i cukierniczej w Europie Środkowo-Wschodniej.

Łącznie na powierzchni 18 tysięcy mkw spektrum nowoczesnych maszyn i urządzeń, jak również komponentów i dodatków piekarniczych, cukierniczych i lodziarskich prezentuje **blisko 150 wystawców**. Prezentowane są nie tylko poszczególne maszyny, ale również całe linie technologiczne, czy mini piekarnie. Większość z nich prezentowana jest w ruchu, produkując pieczywo i ciastka. Goście salonu mają okazję spróbować świeżych wypieków, lodów, deserów.

Bogactwo prezentowanych form cukierniczych przyprawia o zawrót głowy!

Szczególną uwagę zwraca Czekoladowe Rajskie Drzewo wyprodukowane przez firmę Master Martini. Jabłoń, której owoce wykonano ze złocistego karmelu, ma wysokość 3,5 m, waży 300 kg! Praca nad czekoladową rzeźbą trwała pięć miesięcy – od maja do września 2010. Wiele równie efektownych dekoracji można zobaczyć podczas pokazów cukierniczych w ramach XVI Forum Rzemieślników Piekarstwa i Cukiernictwa (pawilon 5) oraz Forum Cukierniczego EZIG Expo Sweet (pawilon 9). W dniach 14-15 września odbywać się będą również pokazy mistrzów piekarskich prezentujących wypiek pieczywa posypanego kwiatem akacji, fermentowanego w soku brzoźowym, wypiekanego na kamieniach na liściach pokrzywy, kapusty czy chrzanu, a także wypiekanych na podkowach.

Wczoraj, w Dniu Piekarza i Cukiernika, pierwszym dniu otwarcia Salonu Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego, uczestniczyło 3000 zwiedzających zainteresowanych branżą piekarską. To dużo więcej niż podczas poprzedniej edycji!