

Технологический центр для проведения отработок продукции с экспертами ГК «НХЛ»:
г. Нижний Новгород, ул. Свободы, 63

Атмосферная локация, где вы сможете:

- протестировать интересующее оборудование в работе, ознакомиться с его конструктивными особенностями;
- полностью погрузиться в процесс обучения, не отвлекаясь на производственные вопросы;
- детально изучить технологию производства продукции;
- получить отработанные рецептуры на изделия;
- задать вопросы, обменяться опытом с технологами ГК «НХЛ».



Для проведения отработок в шоу-руме доступны **две оборудованные зоны.**

Для отработки:

- **мясной и кулинарной продукции**
- **хлебопекарной и кондитерской продукции**



Хлебопечение и кондитерское производство

Любая тематика в компетенции технологов ГК «НХЛ» по запросу клиента, а также:

- технология производства артизанских хлебов;
- технология производства хлебобулочных изделий на закваске;
- технология производства слоеных изделий;
- технология производства заварных сортов хлеба;
- технология производства печенья в ассортименте;
- технология производства кондитерских изделий и другие варианты применяемых технологий;

Мясопереработка и кулинария

Прорабатываем технологию производства:

- мясных полуфабрикатов;
- вареных колбас, сосисок, сарделек;
- деликатесных изделий;
- варено-копченых колбас;
- кулинарной продукции;

А также любая тематика в компетенции технологов ГК «НХЛ» по запросу клиента.



ПРИГЛАШАЕМ К СОТРУДНИЧЕСТВУ



Руководитель технологической службы

Тренина Елена Юрьевна

+7 (930) 691-88-65

e-mail: trenina@hleb-nn.ru

Координатор технологического центра

Дрожжина Полина Николаевна

+7 (929) 053-01-19

e-mail: technolog@hleb-nn.ru

Первоклассные технологи ГК «НХЛ» всегда к вашим услугам! Эффективные решения для бизнеса!



[ОТПРАВИТЬ ЗА
ЯВКУ](#)