



Хлебари от цяла България се събрахме в гостоприемната база на „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИС“, за да се запознаем подробно с начина на производство на брашното и да произведем иноваторски хлябове, хлеботорения, закуски, сладки и др. с брашната на „Мелници Халк-с“.

„Не стига само строг контрол при приемане на зърната в мелниците...“

уточни директорът на мелницата Янис Папаилиас, „трябва правилно съхранение на зърната (влага и температура), правилно почистване и измиване (девет нива), свръх автоматизирано мелене по зададени показатели, автоматично опаковане и правилно складиране... осигуряват **ВИНАГИ ВИСОКО И ИЗКЛЮЧИТЕЛНО СТАБИЛНО КАЧЕСТВО.**“

Видяхме всички процедури и в четирите отделни мелници :

(1) за твърда пшеница, (2) за мека, (3) за царевица, (4) за пълнозърнести брашна, а на презентацията представихме предимствата на брашната от „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИС“ : високо и винаги стабилно качество, големи „хлебообразуващи способности“ и абсорбация, неповторими природни вкусове и аромати, двойна трайност на крайното изделие и др. Произведохме на живо и опитахме повече от 20 хляба и хлебни изделия.

Производството на живо на гръцки закуски, вкусовете и качеството, впечатли гостите. На прекрасната вечеря българското и гръцкото хоро ни направи ЕДНО, а посещението в „пещерата Петралона“ близо до мелницата впечатли всички присъстващи.

