

Многие товары привлекают покупателя яркой обёрткой или громкой рекламой. Но есть продукты, для которых эти правила не работают, потому что люди оценивают только их реальные качества – свежесть, вкус, состав. Хлеб – именно такой продукт. Поэтому неудивительно, что, едва начав свою работу, «Пекарня # 1» на Северном рынке завоевала популярность у угличан. Именно качество своего хлеба, лучшие ингредиенты в его составе, отточенную рецептуру коллектив предприятия считает главным в своей работе.

Пекарня открылась совсем недавно – этим летом, но любовь горожан уже успела заслужить. Ещё бы! На прилавках уютного магазина каждый день выложены множество сортов хлеба на любой вкус, несчётное разнообразие выпечки, и всё это – очень вкусное и свежее.

В ассортименте пекарни более двадцати видов хлеба по рецептуре разных народов – как традиционные (и очень вкусные) батоны и буханки, так и итальянский, армянский хлеб. Для поклонников здорового образа жизни – диетические разновидности хлебобулочных изделий, хлебцы с отрубями, солодовый хлеб. А ещё хлеб из гречишной муки, обладающий множеством полезных свойств, кукурузный – очень мягкий и приятный на вкус, луковые и чесночные багеты с хрустящей корочкой и нежнейшей мякотью.

Но ассортимент – ещё не самое главное. Очень важно, как ответственно здесь относятся к рецептуре, составу продукции. Тесто в «Пекарне # 1» замешивают только из свежайших, высококачественных продуктов, соблюдают все стандарты качества. И результат – вкуснейшие батоны, багеты, караваи, ароматная и пышная выпечка. Ещё одна важная составляющая успеха этого хлеба – свежесть. Пекари начинают свою работу глубокой ночью, чтобы к восьми часам утра угличане могли купить здесь тёплые и мягкие булочки, пончики, пирожные. Работа пекарни рассчитана так, чтобы хлеб всегда был тёплым. Продукция выпекается небольшими порциями, и каждые полчаса (!) на прилавки выставляются подносы с горячим хлебом только что из печи. Неудивительно, что поток покупателей здесь не заканчивается, ведь каждый знает, что мягкий, ещё дышащий жаром, пышный хлеб в «Пекарне # 1» можно приобрести в любое время дня. А ещё – попробовав однажды здешнюю выпечку, покупатели возвращаются снова и снова, рекомендуют магазин друзьям и знакомым.



Коллектив «Пекарни # 1» – настоящие профессионалы, с большим опытом в своём деле, ответственные и трудолюбивые. Регулярно сотрудники предприятия повышают свою квалификацию в Москве, а ассортимент пекарни пополняют новыми видами выпечки.

У владельцев пекарни большие планы: со временем открыть подобные заведения и в других микрорайонах Углича. Это, конечно, стало бы очень удобно для горожан.

Название «Пекарня # 1» ко многому обязывает. Быть первыми, лучшими, высоко держать стандарты качества.

Сегодня продукция предприятия полностью соответствует своему названию. Желаем ему успехов, а всем угличанам – свежего, вкусного хлеба!

Наталья СЕРОВА

Фото автора

«Угличанин» №41 (596) от 17.10.2018 года

{jcomments on}{loadposition yandex-knopka}