

Moc atrakcji na Cake Festival Poland

Zobacz, co przygotowali nasi wystawcy

Będzie się działo podczas Cake Festival Poland. Nasi wystawcy przygotowali dla odwiedzających specjalne promocje, mnóstwo produktów oraz surowców, a także pokazy na żywo! Zapoznaj się z ich ofertami.



Sempre

Przygotowaliśmy dla Was specjalną ofertę – każda osoba, która przyjdzie na nasze stoisko z egzemplarzem „Mistrza Dekoracji”, otrzyma voucher na zakupy w naszym sklepie online. Ci zaś, którzy dokonają zakupów w naszym sklepie podczas festiwalu, otrzymają słodki upominek od firmy Cukieteria i Sempre Group. Oprócz tego zapraszamy na pokazy na naszym stoisku, które poprowadzą: Wiesław Kucia (Moddecor), Joanna Olszewska (Sempre), Beata Prusak (Pierniczki Do Zadań Specjalnych), Monika Siewert (CakeMania).

www.cukieteria.pl
www.sempreinfo.pl

PAN Centrum Słodkiej Dekoracji



Zapraszamy na spotkanie z mistrzynią karmelarni artystycznego i stylu angielskiego Małgorzatą Weber. Autorka niezwyklej publikacji, „Słodko-słodkie” nie tylko odpowie na Wasze pytania, ale też będzie podpisywać książki. Zachęcamy także do zapoznania się z ofertą najnowszych oraz najpopularniejszych surowców i akcesoriów do sugarcraftingu. Wszystkie produkty będzie można kupić na miejscu.

www.pan-centrum.pl

Ambasador 92

Na naszym stanowisku zaprezentujemy najlepsze produkty przeznaczone dla cukierników – zarówno profesjonalistów, jak i amatorów. Znajdą się wśród nich m.in.: masy cukrowe oraz cukry dekoracyjne, czekolady wraz z dekoracjami, a także wszelkiego rodzaju nadzienia i kremy. Ofertę uzupełnimy aromatami, barwnikami, stabilizatorami oraz drobnym sprzętem cukierniczym.

www.ambasador92.pl



FoodColours

Zaprezentujemy liczne nowości produktowe wraz z pozostałym asortymentem. Wśród nich znajdują się nowe kolory barwników w sprayu oraz dodatki spożywcze, takie jak: syrop glukozowy, gliceryna, izomalt, CMC, guma tragakantowa, guma arabska oraz guma ksantenowa. Pracujemy jeszcze nad kilkoma niespodziankami. Podczas targów nasza dekoratorka pokaże, jak praktycznie wykorzystać nasze wyroby podczas tworzenia dekoracji tortów i innych słodkości. Będzie również prowadzona sprzedaż wszystkich naszych produktów.

www.foodcolours.pl



Barbara Lujckx

W styczniu 2017 roku firma Barbara Lujckx zaprezentuje nową gamę niezwykle innowacyjnych produktów marki Barbara Decor. Przedsmakiem tego wydarzenia będzie odsłona wyselekcjonowanych wzorów dekoracji podczas festiwalu. Zostanie również zaprezentowany nowy katalog surowców marki Barima Artisanal.

www.barbara-lujckx.pl



Barry Callebaut

Callebaut – marka belgijskich czekolad i produktów dla rzemieślników – zaprezentuje szeroki asortyment gotowych dekoracji, orzechów i czekolad. Pokażemy również Massa Ticino – szwajcarskie masy cukrowe, które cieszą się światową renomą, są gwarancją wspaniałej jakości i smaku. Jednym z prezentowanych produktów będzie Massa Ticino Tropic, której receptura została specjalnie opracowana do używania w tropikalnym klimacie, charakteryzuje się „niepocieniem” przy zmianach temperatury. Nasze masy dają także możliwość stworzenia ponad 150 odcieni z naszych 9 podstawowych kolorów i są na tyle wytrzymałe, iż można je rozwałkować bardzo cienko.

Na stoisku będzie obecny nasz doradca technologiczny, który chętnie pomoże w przypadku jakichkolwiek pytań. Zapraszamy także do skosztowania przepysznych czekoladowych słodkości!

www.callebaut.pl
www.akademiaczekolady.pl



Master Martini

Master Martini zaprasza na pokazy ekspertów i pasjonatów Cake Design przy użyciu najwyższej jakości mas cukrowych Pasta di Ziccherò – produkt bez glutenu, bez laktozy, bez tłuszczu utwardzonych. Fachowe doradztwo, innowacyjne pomysły, najnowsze trendy, degustacje. Atrakcyjne promocje. Pokazy prowadzone przez Annę Daraż oraz Ewę Drzewiecką.

www.mastermartini.pl



Savpol

Anna Osadnik, technolog firmy Savpol, zaprezentuje techniki modelowania figurek z masy cukrowej oraz przygotowywania zachwycających witraży. Pokaże też sposoby tworzenia i wykorzystania koronek cukrowych. Na odwiedzających stoisko czekać będą produkty z oferty niedawno otwartego sklepu internetowego www.sklep.savpol.pl. Wszystkie produkty w specjalnych cenach.

www.savpol.pl



Dekor Pol

Zapraszamy na prezentację i degustację pełnej nowości na polskim rynku – produktów bezglutenowych. Będzie okazja do degustacji pysznych jabłkowych muffinek, ciasta marchewkowego z kremem custard, mini-deserków owocowych z kremem serowym i wielu innych łakoci. Dodatkową atrakcją będzie pokaz dekorowania wszystkich wymienionych ciast i deserów z wykorzystaniem naszych mas cukrowych. Nasz technolog pokaże również, jak w prosty sposób wykonać cukrowe koronki i wykorzystać je do dekoracji. I wiele innych atrakcji i promocji.

www.dekorpil.pl



Polmarkus

Wspólnie Tworzymy Rozwoj

Targi to doskonała okazja do zapoznania się z ofertą naszego sklepu internetowego oraz salonów sprzedażowych. Będzie można kupić produkty z wystawki, a także akcesoria i produkty związane z najnowszymi trendami, wszystkie w wyjątkowo atrakcyjnych cenach. Przez cały okres targów będą odbywały się interesujące pokazy cukiernicze.

www.polmarkus.com.pl



Sklep Puder Cukier

Oferujemy wszystko, czego potrzebujesz, do stworzenia słodkich dzieł sztuki – zarówno masy cukrowe, jak i podkłady, a także opakowania oraz narzędzia do modelowania, akcesoria do tworzenia cukrowych kwiatów i wiele, wiele więcej. Nasi eksperci doradzą Ci i pozwolą zrobić korzystne, wymarzone zakupy!

Każda osoba, która dokona zakupu na naszym stoisku, będzie mogła wziąć udział w losowaniu atrakcyjnych nagród, w tym nagrody głównej – aerografu firmy PME.

www.pudercukier.pl



Bakels

Pokażemy innowacyjne techniki zdobienia, w tym: – PETTINICE w nowej odsłonie, czyli prezentacja różnych sposobów powlekania tortów; – CHANTILLI – krem dekoracyjny, czyli jak wykorzystywać krem śmietankowy do wykonywania tortów w stylu angielskim, używając różnych końcówek do worków cukierniczych; – pokaz rzeźbienia nietypowych figurek na tort poprowadzi mistrzyni i członkini zespołu Sweet Team Poland Renata Martyna.

www.bakels.pl



Fabryka Cukiernika

Na naszym stoisku podczas Cake Festival Poland odbędą się pokazy mistrzów branży. Pierwszym pokazem będą innowacyjne metody dekorowania tortów w stylu angielskim, kolejnym krótkie szkolenie „Jak pracować z izomaltem”. Ciekawostką dla wszystkich będą najmodniejsze trendy w dekorowaniu dziecięcych tortów, wśród nich będziecie Państwo mogli zobaczyć efektowne torty na chrzest, ale także na urodziny najmłodszych. Kropką nad „i” będą pokazy tworzenia cukrowych kwiatów. Na stoisku [Fabryka Cukiernika.pl](http://FabrykaCukiernika.pl) będzie można się zapoznać z ofertą, wśród której znajdziecie: masy do obkładania tortów, masy i formy do modelowania, narzędzia, wykrojniki i dekoracje do sugarcraftingu. Barwniki spożywcze oraz posypki cukrowe (perełki, maczki, konfetti), a także drobny sprzęt piekarski i cukierniczy: noże, topatki, różgi, tylki, rękawy cukiernicze, radełka, rolki. Oferujemy też dodatki i ozdoby, takie jak: świeczki i fontanny urodzinowe, taśmy ozdobne, folie transferowe do czekolady, a także papilotki, owijki oraz opakowania na ciastka i torty.

www.fabrykacukiernika.pl



PapilArt

Zaprezentujemy szeroki asortyment opakowań cukierniczych, takich jak papilotki do cupcake'ów, muffin i pralin, różnego rodzaju formy do ciast, a także akcesoria niezbędne do profesjonalnej ekspozycji tortów. Przedstawimy możliwości i korzyści płynące ze stosowania opakowań o ciekawym wzornictwie i wysokiej jakości. Podczas festiwalu umożliwimy zakup oferowanych przez nas produktów w atrakcyjnych cenach. Nasi przedstawiciele będą służyli profesjonalnym doradztwem w zakresie doboru odpowiednich rozwiązań – zarówno dla profesjonalisty, jak i każdego innego pasjonata cukiernictwa.

www.papilart.pl

ZT Kruszwica

Na stoisku Akademii Mistrza na zwiedzających czeka wiele atrakcji. Naprawdę będzie się działo! Mistrz świata Mieczysław Chojnowski zaprezentuje kolorowy świat karmelu; Edyta Sieroń z cukierni Heka ze Starachowic zajmie się masą cukrową: pierwszego dnia stworzy wyjątkowy tort weselny, drugiego bajkowy tort dla dzieci.

www.ztkruszwica.pl

www.akademiamistrza.pl

Torcik

Sklep Kingi Jakimowicz, pomysłodawczyni i współorganizatorki Cake Festival Poland. Przyjdź zobaczyć u nas pokazy niesamowitej sugarcrafterki z Barcelony Marielly Parra. Każdy kto zrobi zakupy w Torciku podczas festiwalu weźmie udział w losowaniu nagród.

www.torcik.net

tortownia.pl

Tylko na stoisku tortownia.pl znajdziesz premiery książkowe - światowe bestsellery o dekoracjach cukierniczych po polsku i inspirujące, innowacyjne akcesoria do dekorowania! Zdobędziesz informacje o atrakcyjnych autorskich szkoleniach z różnych metod dekoracji i najnowszych trendów w cukiernictwie. Jeśli chcesz zmienić swoje słodkie hobby w przyjemny sposób zarabiania na życie, Agnieszka Klimczak zaprasza na bezpłatne indywidualne konsultacje pod hasłem „od pasji do profesji”. Więcej informacji i zapisy na konsultacje:

www.tortownia.pl/Katowice

Mistrz Dekoracji

23 października, w niedzielę, od samego rana na stoisku naszej redakcji będzie królowała czekolada w najlepszym wydaniu i wykonaniu. A to wszystko za sprawą Pawła Górnego, naszego autora, młodego cukiernika i chocołatierra, współwłaściciela firmy 100% Czekolady oraz Wicemistrza Polski w Przygotowaniu Deseru na Talerzu 2016. Zaprzyjaźniony chocołatier przygotowuje eksponat zrobiony wyłącznie z czekolady, który tematyką będzie nawiązywał do klimatu Cake Festival Poland! Na oczach zwiedzających powstaną również autorskie praliny. Już dziś zapraszamy wszystkich na degustację i spotkanie z Pawłem Górnym.

www.mistrzdekoracji.pl



Styrodek

Tylko u nas znajdziesz wszystkie typy atrap tortów styropianowych, w różnych wysokościach: od 6 cm do nawet 120 cm i średnicach od 8 cm do 100 cm! Produkujeśmy także atrapy kwadratowe oraz w innych kształtach, zgodnie z indywidualnymi potrzebami klienta. W naszym sklepie dostępne są również suszarki pod szpilki pomocne w ozdabianiu, a także różnego rodzaju styropianowe i styrodurkowe ozdoby na święta, uroczystości czy inne eventy. Widzimy się na naszym stoisku na Cake Festival Poland!

www.wycinaniewstyropianie.pl,

www.styrodek.pl

Mistrz Dekoracji

Bike Cafe

Czy nie byłoby miło podziwiać pokazy mistrzów dekoracji cukierniczych, racząc się pyszną kawą, herbatą albo innym napojem? Odsapnąć chwilę, dać odpocząć zmęczonym nogom, sącząc słodką latte, pobudzające espresso, orzeźwiająca lemoniadę? Na festiwalu napoje te (i wiele innych) będą serwowane w bardzo nietypowy sposób, bo wprost ze stylowego drewnianego roweru! Bike Cafe gwarantuje, że kawa i inne kawowe wynalazki będą sporządzane ze świeżo zmielonych, doskonałej jakości ziaren, a mleczne napoje zaskoczą smakami.

www.bikecafe.pl

Jabex

Tym z Państwa, którzy nie posiadają wysoko wyspecjalizowanych laboratoriów lodziarskich, firma JABEX - w Polsce wyłączny, autoryzowany dystrybutor nablatawowych urządzeń włoskiej firmy NEMOX - proponuje innowacyjny koncept tworzenia tortów lodowych. Podpowiemy Państwu, jak w prosty sposób rozszerzyć portfolio o bardzo prestiżowy wyrób - pyszne impresje lodowe zamknięte w formie tortu. Zachęcamy Państwa również do używania naszych półproduktów, aby kreować wyjątkowe wariacje smakowe z użyciem pasty arachidowej crunchy 100%, pasty z nerkowca 100%, kremu krówkowego produkowanego na bazie mleka skondensowanego, wiśni o 80-proc. zawartości owoców, ciasta czekoladowego i wielu innych komponentów. Jesteśmy firmą, która już od 26 lat niezmiennie stara się inspirować polskie cukiernictwo, nie stroniąc od innowacyjnych, egzotycznych smaków, jak nadzienie figowe czy daktylowe, oraz wyrafinowanych, ale osadzonych w polskiej tradycji - nadzienie żurawinowe czy z czerwonej jagody. Zapraszamy do odwiedzenia naszego stoiska, zapewniamy, naprawdę warto!

www.jabex.com.pl

