

# GARLIAVOS DUONA – БЕЗУПРЕЧНЫЙ ЛИТОВСКИЙ ХЛЕБ!

А вы любите заварной хлеб? Такой, чтобы запах на весь дом? С невероятно аппетитной корочкой? Она как будто приглашает заглянуть вовнутрь: «А что там?» А внутри целый мир... Вкусный, душистый, ароматный, свежий.

*Garliavos Duona - a perfect Lithuanian bread!*



Пятрас Ниунява

**Л**итве издревле бережно сохраняют традиции хлебопечения. Именно здесь началась мода на ржаной заварной хлеб с солодовыми экстрактами и пряностями.

Частная пекарня **Garliavos Duona** является одним из ярких представителей литовского

хлебопечения. Здесь производят более 100 наименований хлебобулочных и кондитерских изделий. В ассортименте – 100% ржаной хлеб, бездрожжевые хлебы, а также с добавлением 30% цельнозерновой муки, десертные хлебы с содержанием до 50% сухофруктов и цукатов. Есть в ассортименте и хлеб для сегмента Ногеса, в котором чаще всего подается национальный грибной суп. Ржаной хлеб удачно дополняет нежный сливочный вкус грибов. «Тарелку» тоже стоит съесть, она всегда хороша.

Наибольшей популярностью у покупателей пользуется ржано-пшеничный хлеб с соотношением ржаной и пшеничной муки 50/50. Фирменные хлебы **Garliavos Duona** – «Литовский» и «Сенолю» (Дедушкин хлеб) с пряностями, тмином и кориандром. Выпекаются только большим развесом 1,5 – 2,5 кг. Вообще следует сказать, что тмин используется в литовском хлебопечении в больших количествах.

**Главный технолог Garliavos Duona Моника Пожерене** рассказала об особенностях технологии производства настоящего литовского хлеба. О том, что



для заквашивания заварок в производстве используют кефирную закваску спонтанного брожения. Производственный цикл занимает 18 – 20 часов. Благодаря длительной технологии приготовления хлебы имеют срок годности 5 – 6 суток.

Во время экскурсии по пекарне мы встретили нашего соотечественника, выпускника Могилевского университета продовольствия Кирилла Калашникова. Ему очень нравится здесь работать, да и руководство **Garliavos Duona** довольно его работой и квалификацией.

Вся продукция отгружается в торговые сети в упакованном и нарезанном виде. Кроме хлеба в ассортименте пекарни присутствуют печенье, мелкостучные булочные изделия, пироги, бублики, сухари и другая продукция.

За последние годы объемы производства пекарни выросли на треть. Сегодня в сутки здесь выпускается порядка 8 тонн продукции и поставляется в более чем 480 торговых точек, включая крупный сетевой ритейл –



Моника Пожерене



Комплекс для нарезки и упаковки DOVAINA





Maxima, 1X, Lidl. Пекарня имеет свой автотранспорт для доставки продукции, а также специализированные автолавки для выездной торговли. Возвратов из торговых сетей нет!

Несмотря на кажущиеся небольшие объемы производства, Garliavos Duona активно поставяет свой хлеб на экспорт: в Великобританию, Германию и другие европейские страны. Что интересно, пекарня не замораживает сама готовую продукцию для экспортных поставок, тем самым значительно экономя энергоресурсы и время. Этим при необходимости занимается логистическая компания.

Владелец Garliavos Duona Пятрас Ниунява сообщил нам: «Наша пекарня работает круглосуточно. Мы поддерживаем дружеские отношения с потребителями, которые любят хлеб своей пекарни. Предлагаем нашим клиентам только натуральный хлеб, чтобы проиллюстрировать любовь к своей работе. Рецепты, которые мы используем, проверены временем. Мы всегда стараемся оправдать ожидания наших клиентов, предлагая хорошо выпеченный хлеб. Мы используем только качественные и полезные для здоровья продукты. Чтобы клиенты ценили наш

хлеб и отдавали ему предпочтение, мы прилагаем немало усилий для сохранения и улучшения его качества. Производственные мощности нашей пекарни позволяют увеличить выпуск продукции еще на 30%. Сейчас ведутся переговоры с торговой сетью Lidl о поставке замороженных недопеченных хлебов собственного производства».

Приятно отметить, что за успех в развитии бизнеса Пятрас Ниунява награжден медалью мэром Каунасского края Валериусом Макунасом. Также Garliavos Duona получила награду «Газель 2015» за быстрое развитие бизнеса.

---

*Более подробная информация о пекарне Garliavos Duona — на сайте [www.garliavosduona.lt](http://www.garliavosduona.lt).  
Выражаем огромную признательность руководителю компании DOVAINA Пятрасу Веливису за организацию посещения пекарни Garliavos Duona!*

---