



Новые возможности Вашего бизнеса!



ООО Торговая Фирма «Ладья»
ИНН 7451332682/КПП 745101001
ОГРН 1127451000060
Филиал ПАО «БАНК УРАЛСИБ» г. Екатеринбург
р/с 4070281022413000036
к/с 30101810165770000446
БИК 046577446
ОКПО 37871161
Адрес: 454053, г. Челябинск, ул. Троицкий тракт, 54,
тел./ (351) 269-39-83; 269-39-53; 269-44-47,
www.ladja.su

Приглашение

Торговая Фирма «Ладья» совместно с компанией ООО «Бакальдрин Рус» приглашают Вас принять участие в мастер-классе 10.09.2026г. по хлебобулочному и кондитерскому производству, который пройдет в демонстрационном зале компании «ЧЕЛЯБТОРГТЕХНИКА» по адресу: Ленина 2 В.

Тема мастер-класса:

«Осенние Новинки» от Backaldrin.

Готовые решение, оригинальные вкусы, новые текстуры и формы»

Мастер-класс проведёт технолог компании ООО «Бакальдрин Рус» Кутушев Иван и менеджер по продажам Цикаева Надежда. В рамках проведения мастер-класса все участники и гости смогут принять непосредственное участие в изготовлении любого из представленных изделий.

По окончании мастер-класса всем участникам мероприятия будут торжественно вручены сертификаты.

Регламент мероприятия:

09.30 регистрация участников семинара

10.00 начало работы

12.30 обед

13.00 информация «Челябторгтехника» о предлагаемом оборудовании

13.20 информация о сайте ООО ТФ «Ладья», возможности ресурса

13.30 продолжение занятий по программе

15.00 окончание мастер-класса, обсуждение возникших вопросов. Вручение сертификатов.

Программа мастер-класса и схема проезда – прилагаются.



Новые возможности Вашего бизнеса!



ООО Торговая Фирма «Ладья»
ИНН 7451332682/КПП 745101001
ОГРН 1127451000060
Филиал ПАО «БАНК УРАЛСИБ» г. Екатеринбург
р/с 4070281022413000036
к/с 30101810165770000446
БИК 046577446
ОКПО 37871161
Адрес: 454053, г. Челябинск, ул. Троицкий тракт, 54,
тел./ (351) 269-39-83; 269-39-53; 269-44-47,
www.ladja.su

Программа мастер-класса 10 сентября:

- 1 Багет «Чиа Крафт» («Микс Тартин Крафт», «Чиа Микс Рус») **НОВИНКА!**
- 2 Хлеб «Тыквенный» («Микс Тыквенный 25 %») **НОВИНКА!**
- 3 Чиабатта «Неаполитано» («Микс Неаполитано») **НОВИНКА!**
- 4 Сдобные изделия с маком и корицей («Супер Сдоба CL», «Альпен Синнамон», маковая начинка «Славия», гель нейтральный «Альпен»);
- 5 Булочка «Шпинатная» («Микс Шпинат») **НОВИНКА!**
- 6 Японская булочка «Мелонпан» («Супер Сдоба CL», «Бисквит Хлопковый») **НОВИНКА!**
- 7 «Мини Тортильи цветные» («Микс Тортилья», «Куркума Микс», «Микс Шпинат», «Альпен Томат») **НОВИНКА!**
- 8 Мини-порционные хлопковый рулеты с кремом («Бисквит Хлопковый», «Саниссимо Россия», «Солэкс Рус», «Альпен Абрикос») **НОВИНКА!**
- 9 Маковый рулет с кремом («Бисквит Маковый», «Ванилла Скай», «Ла Ола Цитрон») **НОВИНКА!**
- 10 Фисташковый рулет с кремом («Бисквит Фисташковый», «Ванилла Скай», «Альпен Вишня») **НОВИНКА!**
- 11 Тарталетка «Лимонная» («Бак Микс Классический», «Ла Ола Цитрон», «Альбуфикс Рус»);
- 12 Сочень «Фруктовый» («Бак Микс Сочень», «Альпен Клюква», «Альпен Абрикос», «Альпен Малина», «Альпен Клубника», «Альпен Яблоко», «Альпен Вишня»);
- 13 Маффин «Миндальный» («Микс Аманда») **НОВИНКА!**
- 14 Маффин «Смординовый» («Бак микс Ягодный») **НОВИНКА!**

Генеральный директор
ООО ТФ «Ладья»

/Валиев В.Ф./

Схема проезда до компании ЧЕЛЯБТОРГТЕХНИКА:



Фотографии с отметок 1-4 на карте



Для Вашего удобства на остановке общественного транспорта ЧТЗ, вас будут встречать автомобили с вывеской Ладыя - Семинар, которые доставят вас непосредственно к месту проведения Мастер-класса по адресу Проспект Ленина 2В.