



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 25.09.2025г. по хлебобулочному и кондитерскому производству по адресу: Ленина 2 В, в демонстрационном зале компании ЧЕЛЯБТОРГТЕХНИКА.

Тема мастер-класса:

«Представление трендовых изделий в новом исполнении» от Backaldrin»

Мастер класс проведёт технолог компании ООО «Бакальдрин Рус» Васильев Алексей 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 все участники мероприятия получают 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 – прилагается.



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 25 сентября:

- 1) Хлеб «Заливной Вегипан» (Рустикальный микс, Райброт, Вегипан);
- 2) Хлеб «Заливной солодовый» (БАЗ-Т, Венский солод, Солэкс Рус, венские пряности);
- 3) Хлеб Средиземноморский «Тосканский» (Микс Тоскано Премиум);
- 4) Хлеб «Протеин Плюс» (Бак микс Белковый, Сиам);
- 5) Батончики «Кукурузные» (Бак микс Кукурузный плюс);
- 6) Багет «Куркума» (Рустикальный микс, Куркума микс);
- 7) Хлеб Многозерновой «Зерно и Солнце» (Микс Зерно и Солнце);
- 8) Хлеб «Ранчо» (Микс Ранчо, Сиам);
- 9) Круассаны (Слойка без расстойки);
- 10) Кулич «Бриошь» (Бак микс Бриошь», помадки Альпен);
- 11) Кулич «Шоколадный с клюквой» (Бак микс Шоколад, клюква вяленая, помадки Альпен);
- 12) Заварной Сэндвич (Бак микс Эклер);
- 13) Кукис «Ванильный и Шоколадный» (Бак микс Кукис Ванильный, Бак микс Кукис Шоколадный);
- 14) Сочень с творогом (Бак микс Сочень, Фестфикс Рус);
- 15) Пирог Заливной с кленовой начинкой и грильяж (Пирог Бакальдрин, кленовая начинка Альпен, Альпен Грильяж);
- 16) Рулет «Морковный с кремом чиз» (Бак микс Морковный);

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 Ладья - Семинар, которые доставят вас непосредственно к месту проведения Мастер-класса по адресу Проспект Ленина 2В.