

# ТРЕНДОВЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

ВОЛГОГРАД | 17 НОЯБРЯ

ПРИГЛАШАЕМ НА СЕМИНАР



## Программа семинара:

- Чиабатта овсяная, багет французский, батон мультизерновой
- Батон мультизерновой
- Лаваш с пророщенным зерном
- Булочка для хот дога и гамбургер
- Хлеб на закваске, бородинский, прибалтийский
- Круассан французский
- Хала, батончик маисовый, сдоба французская, слойка голландская зерновая
- Кулич премиум и штоллен
- Дегустация готовых изделий и ответы на вопросы

## Ведущие семинара:

- Гребенщиков Евгений, технолог-консультант «САФ-НЕВА», +7 914 812 49 32
- Беляев Сергей, технолог-консультант «ЕжКо» +7 988 988 31
- Данилкин Андрей, региональный менеджер «САФ-НЕВА», +7 (905) 453 24 24

## ВРЕМЯ И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

17 НОЯБРЯ 2022 г. Начало: 11:00

Отель "Волгоград"

г. Волгоград, ул. Мира, д.12

## КОНТАКТЫ

Екатерина Половцева

8 (8442) 78-12-44; +7 960 884 00 10