vinetur

Ledevit desembarca en Bariloche a la Carta con dulzura y actividades para toda la familia

En el marco de una nueva edición de Bariloche a la Carta (BALC), la reconocida marca culinaria Ledevit presentará un espacio interactivo

martes 6 de octubre de 2026

ESCRITO POR GUADALUPE



En el marco de una nueva edición de Bariloche a la Carta (BALC), la reconocida marca culinaria Ledevit presentará un imponente espacio interactivo diseñado para deleitar a residentes y turistas, reforzando su compromiso con la pastelería rica, fácil y 100% libre de gluten.

Del 9 al 12 de octubre, entre las 12:00 y las 00:00 hs, el stand de Ledevit en el pasillo de productores del Centro Cívico se transformará en un punto de encuentro clave. La propuesta incluye experiencias dinámicas para toda la familia: un photo opportunity para llevarse recuerdos del festival, juegos interactivos con premios, degustación de productos exclusivos (sampling) y un punto de venta con todo su catálogo.

El gran atractivo para los más pequeños estará a cargo de Lu Pérez Pieroni, especialista en gastronomía infantil y creadora de contenido, quien dictará divertidos talleres de pastelería donde los niños podrán decorar sus propios alfajores. Los mismos se llevarán a cabo el viernes a las 17:30 hs, sábado y domingo en cuatro turnos (13, 15, 17 Y 19 hs) y el lunes a las 15 hs.

Por otra parte, el domingo 11 de octubre a las 14:00 hs, el escenario principal del BALC recibirá a los reconocidos pasteleros profesionales de la marca, Juan Pablo Viana y Nicolás Fernández. Ambos pasteleros liderarán una masterclass culinaria dinámica donde enseñarán a preparar exquisitas recetas pensadas especialmente para agasajar en el Día de la Madre.

“BALC es una gran oportunidad para acercar Ledevit a nuevos consumidores y mostrar nuestros productos en acción: soluciones simples, ricas y versátiles, pensadas para disfrutar y compartir.”

Sofía Bernatet, Jefa de Trade Marketing de Ledevit

Con esta destacada participación, Ledevit vuelve a pisar fuerte en el mercado y demuestra que la pastelería de primer nivel está verdaderamente al alcance de todos. Con soluciones innovadoras, versátiles y fáciles de implementar, la marca deja en claro que es posible lograr resultados con sello profesional en cualquier escala. La propuesta invita a potenciar la creatividad en cada cocina y negocio, con ingredientes deliciosos que garantizan terminaciones impecables y el disfrute de un postre espectacular.



Sobre Ledevit:

Ledevit es una empresa argentina de alimentos líder en productos de pastelería. Con más de 50 años de trayectoria en el mercado, la compañía se especializa en soluciones simples y de alto rendimiento tanto para uso profesional como doméstico. Su portfolio incluye Cremas Vegetales listas para batir, Mezclas Pasteleras en polvo como Merengue y Chantilly, Premezclas Horneables, Dulce de Leche, entre otros,sus productos combinan practicidad culinaria con seguridad alimentaria, ofreciendo una amplia gama de productos libre de gluten. A lo largo de su historia, Ledevit construyó un fuerte vínculo con el sector pastelero y repostero e industrial consolidándose como un referente en calidad, innovación, practicidad y sabor.

https://www.ledevit.com/

HORARIOS Y ACTIVIDADES

Viernes 9 de Octubre (Apertura)

• 12:00 PM: Apertura del Stand de Ledevit.

• 05:30 PM: Taller de Pastelería Infantil: Decoración de alfajores con Lu Pérez Pieroni (Sector Infantil / Centro Cívico).

· Sábado 10 de Octubre

• 01:00 PM (13:00 hs): Taller de Pastelería Infantil con Lu Pérez Pieroni.

• 03:00 PM (15:00 hs): Taller de Pastelería Infantil con Lu Pérez Pieroni.

• 05:00 PM (17:00 hs): Taller de Pastelería Infantil con Lu Pérez Pieroni.

• 07:00 PM (19:00 hs): Taller de Pastelería Infantil con Lu Pérez Pieroni.

(Sector Infantil / Centro Cívico).

Domingo 11 de Octubre

• 01:00 PM (13:00 hs): Taller de Pastelería Infantil con Lu Pérez Pieroni. (Sector Infantil / Centro Cívico).

• 02:30 PM (14:00 hs): MASTERCLASS EN ESCENARIO PRINCIPAL. Recetas simples y creativas para el Día de la Madre liderada por los pasteleros Juan Pablo Viana y Nicolás Fernández.

• 03:00 PM (15:00 hs): Taller de Pastelería Infantil con Lu Pérez Pieroni.

• 05:00 PM (17:00 hs): Taller de Pastelería Infantil con Lu Pérez Pieroni.

• 07:00 PM (19:00 hs): Taller de Pastelería Infantil con Lu Pérez Pieroni.

(Sector Infantil / Centro Cívico).

· Lunes 12 de Octubre (Cierre)

• 03:00 PM (15:00 hs): Taller de Pastelería Infantil con Lu Pérez Pieroni.