



PRESENTA

...DELICATI EQUILIBRI...

Scuola Tradizionale di Gelateria



gelato artigianale...

...in direzione ostinata e contraria

di e con

Andrea Vescia

DOLCEZZE D'AUTUNNO

Lissone 16-17 Novembre 2015

Il corso si svolgerà nelle due giornate dalle ore 14 alle ore 18

PROGRAMMA DEL CORSO (1° Giornata)

- Nozioni base di gelateria
- Le proprietà degli zuccheri nel gelato
- La stagionalità delle materie prime
- Creazione di gelati dai profumi autunnali
- Laboratorio didattico

PROGRAMMA DEL CORSO (2° Giornata)

- I gelati alla frutta stagionali
- Ciclo di produzione del gelato
- La catena del freddo
- Il mondo Vegano e gelati dedicati
- Yogurt naturale soft: una sfiziosa alternativa

CORSO GRATUITO. I posti sono limitati, è gradita la prenotazione

**FRIGOSISTEM SNC - Via Del Legno, 7 - 20035 Lissone MB - Tel +39 039 482506 - Fax 039 482506
e-mail: info@frigosistem.com**

MODULO DI ISCRIZIONE: ORIGINALITÀ E CREATIVITÀ IN LABORATORIO: DIVERSIFICARE LA PRODUZIONE
(Scrivere in stampatello. Grazie)

**CONSEGNARE A FRIGOSISTEM SNC tramite:
fax +39 039 482506 / e-mail: info@frigosistem.com
oppure Via Del Legno, 7 - 20035 Lissone MB**

RAG. SOCIALE ATTIVITÀ _____

TIPO DI ATTIVITÀ

- GELATERIA
- BAR
- PASTICCERIA
- RISTORANTE / PIZZERIA
- IN PROCINTO DI APRIRE UN NUOVO LOCALE

N° INDIRIZZO: VIA E N° _____

CITTÀ / PAESE _____

TEL. _____ CEL. _____

EMAIL _____

N° PERSONE INTERESSATE A PARTECIPARE _____

NOME E COGNOME DEI PARTECIPANTI _____

