

PRESENTA

...DELICATI EQUILIBRI...

Scuola Tradizionale di Gelateria

gelato artigianale...

...in direzione ostinata e contraria

di e con

Andrea Vescia

ORIGINALITÀ E CREATIVITÀ IN LABORATORIO: DIVERSIFICARE LA PRODUZIONE

Lissone 9-10 febbraio 2015

dalle ore 14.00 alle 18.00

PROGRAMMA DEL CORSO

- Conoscenza delle materie prime
- Tecniche di bilanciatura delle ricette
- Delicati equilibri di aromi e colori nel gelato
- Analisi del ciclo di produzione
- Ritorno alla tradizione con tecnologie d'avanguardia
- Granite e Yogurt in gelateria

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)

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 _____

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