

PRESENTA

...DELICATI EQUILIBRI...

Scuola Tradizionale di Gelateria

gelato artigianale...

...in direzione ostinata e contraria

di e con

Andrea Vescia

DOLCEZZE D'AUTUNNO: LA STAGIONALITA' IN GELATERIA

Lissone 10-11 Novembre 2014

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*

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

NOME E COGNOME DEI PARTECIPANTI _____

N° INDIRIZZO: VIA E N° _____

CITTÀ / PAESE _____

TEL. _____ CEL. _____

EMAIL _____

N° PERSONE INTERESSATE A PARTECIPARE _____

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