

# TRAINING GRATUITO PER LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE



Taste Book

in omaggio ai partecipanti, fino esaurimento scorte  
il ricettario firmato Marco Balboni / A.Scuola di Gusto

**POSTI LIMITATI. È possibile prenotarsi fino a due giorni prima dell'evento.**

# AGGIUNGI VALORE ALLA TUA CUCINA

## LUNEDÌ 13 MARZO, LECCE

Scegli le innovative tecniche di cottura e di conservazione per ottimizzare la tua efficienza, dalla preparazione al servizio.

### PROGRAMMA dalle 14:30 alle 18:00

- Scopri come **CONSERVARE LE TUE COTTURE** dopo settimane e mesi, senza perdere qualità, gusto e nutrimento.
- Come migliorare in maniera semplice **L'ORGANIZZAZIONE DEL TUO TEMPO** tra preparazione, cottura, conservazione e servizio.
- **COTTURE INNOVATIVE:** vasocottura, pastorizzazione, cottura sottovuoto, affumicatura, ... e il tuo menù diventa insuperabile!
- **MOLTIPLICA L'EFFICACIA** con le cotture guidate in contemporanea: dalla carne al dessert con qualità e rapidità.



**COOK&CHANGE**

### Per informazioni:

NOCERA SRLS - 0836 572170  
info@nocerasrls.it

c/o Agenzia Formativa Ulisse  
Via Oberdan 15, Lecce- 1°piano



su tutti i prodotti di listino  
non cumulabile con altre iniziative

 **ANGELO PO**