TRAINING GRATUITO
PER LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE

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

AGGIUNGI VALORE
ALLA TUA CUCINA
LUNEDÌ 20 MARZO, ASCOLI PICENO

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:

0735 751555
info@tecnofrigograndimpianti.it

Tecnofrigo Grandi Impianti c/o **Sagi**
Z.I. Campolungo, 79/81 Ascoli Piceno

SCONTO 3% ai partecipanti

su tutti i prodotti di listino
non cumulabile con altre iniziative

ANGELO PO