

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 20 MARZO, CARPI (MO)

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:

059 639 414
marketing@angelopo.it

Sede Angelo Po Grandi Cucine
S.S. Romana Sud, 90 Carpi (MO)



su tutti i prodotti di listino
non cumulabile con altre iniziative

 **ANGELO PO**