

# 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

## GIOVEDÌ 30 MARZO, BOLOGNA

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](mailto:marketing@angelopo.it)

Laboratorio a Scuola di gusto  
(ISCOM)

via Cesare Gnudi, 5 - Bologna



su tutti i prodotti di listino  
non cumulabile con altre iniziative

 **ANGELO PO**