

TRAINING GRATUITO  
PER LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE



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

# AGGIUNGI VALORE ALLA TUA CUCINA

MARTEDÌ 9 MAGGIO, VICENZA

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.



**Per informazioni:**

349 626 9326  
info@crvsistemi.com

**CRV - VICENZA**

Via Bembo, 4 - Nanto



su tutti i prodotti di listino  
non cumulabile con altre iniziative

 **ANGELO PO**