

TRAINING GRATUITO
PER LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE

AGGIUNGI VALORE
ALLA TUA CUCINA

LUNEDÌ 22 MAGGIO, 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.



Per informazioni:

059 639 414
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

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

 **ANGELO PO**