



AGGIUNGI VALORE ALLA TUA CUCINA

Scopri le innovative tecniche di cottura e di conservazione per ottimizzare la tua efficienza in cucina, dalla preparazione al servizio: **cook&chill, pastorizzazione, sottovuoto, BT, vapore, affumicatura!** Partecipa al training gratuito per la ristorazione professionale.

Cagliari, 7 novembre
dalle 10.00 alle 15.00

Info: A. Zucca 328 0510921 L. Spiga 388 844936
presso ZÈNA Bistrot Via L. Ariosto 3B/3C - Cagliari

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

A tutti i partecipanti sconto del **3%** applicabile a tutti i prodotti a listino Angelo Po. Non cumulabile con altre iniziative in corso.



COOK&CHANGE

Cambia in cucina,
risparmia da subito!

140%

Acquista entro il 31
dicembre 2017 e risparmia
con il superammortamento

**INTERESSI
ZERO**

Pagamenti comodi e zero
interessi, scopri il finanzia-
mento finalizzato* Angelo Po

NOW!

Ricevi fino a **1.500€ di sconto** per
il tuo nuovo forno combinato.

Per i dettagli della promozione contattaci!
www.angelopo.com

* il finanziamento è subordinato all'approvazione della pratica



AGGIUNGI VALORE ALLA TUA CUCINA SARDA

**Training gratuito - martedì 7 novembre dalle 10 alle 17
presso ZÊNA Bistrot, Cagliari**

Come ottimizzare le tue preparazioni con tecniche quali pastorizzazione, affumicatura, cottura in BT sottovuoto, nuove tecnologie di cottura in sottovuoto e, in generale, l'organizzazione della linea in cucina.

Stuzzichino

Ricotta e Carpaccio di Petto di Pollo leggermente affumicati
Bruschetta di Pane con olio extravergine di Oliva affumicato

Antipasto

Insalatina di Coniglio con olive e pomodorini cotto in bassa temperatura
su Giardiniera in Agrodolce

Primo piatto

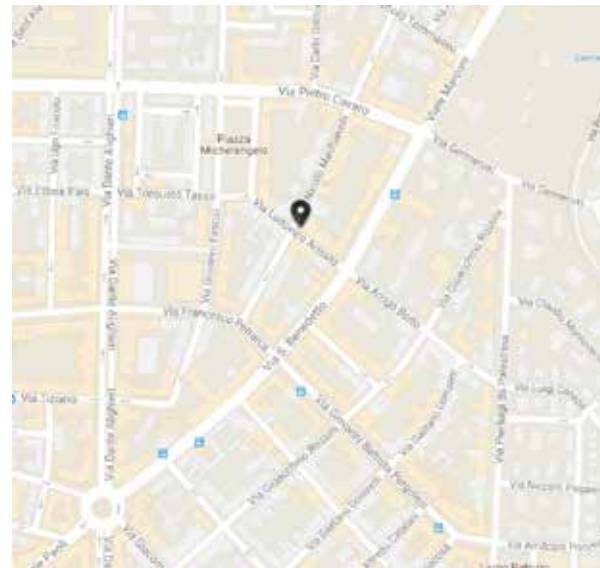
Malloredus con Ragù bianco di Capretto profumato all'Arancia

Secondo piatto

Costine di Maialino marinato alla birra cotto in bassa temperatura,
arrostito al forno con Sale affumicato alle erbe
Patate arrostiti, cotte in precedenza in sottovuoto e Verdure grill in forno

Dessert

Cremoso al tiramisù in bicchiere



**Il corso si terrà
presso ZÊNA
Bistrot
Via L. Ariosto
3B/3C - Cagliari e
sarà condotto da
Chef Denis Croce**



Info: Alessandro Zucca 328 0510921 Luca Spiga 388 844936



www.angelopo.com