



## 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.

**La Spezia, 13 marzo**  
**dalle 15 alle 18.30**

Info: 329 841 43 64 [info@grsoluzioniristorazione.it](mailto:info@grsoluzioniristorazione.it)  
GR Soluzioni per la Ristorazione  
c/o Ristorante "La Rada" V.le San Bartolomeo 394 - La Spezia

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!



Finanzia il Cook&Chill e il  
Cook&Chill ti finanzia  
per l'importo della rata.

SPONSOR TECNICO



Polar Pesca, La Spezia  
[www.polarpesca.com](http://www.polarpesca.com)

## IL COOK&CHILL TI FINANZIA

Acquista subito il nuovo sistema integrato: forno combinato e abbattitore di temperatura da 576€ al mese\*, il risparmio\*\* sarà il **100% del valore della rata... e gli interessi te li regala Angelo Po!**

\*24 rate mensili TANO TAEG 2,59 - \* il finanziamento è subordinato all'approvazione della pratica  
\*\* per un ristorante tradizionale, risparmio di manodopera, energia elettrica, materie prime e acqua.