

INTOLLERANZE ALIMENTARI

un'ulteriore possibilità in pasticceria

26 novembre 2019
SALA CONVIVIUM AGOSTINI



master:

Federico Dorin

L'EVENTO sarà a NUMERO CHIUSO
[MAX 30 partecipanti]

Per partecipare all'evento sarà richiesta dalla azienda Menz & Gasser una **Quota di presenza di € 30,00** che sarà **rimborsata** ai signori clienti che parteciperanno con una **promozione Ad Hoc** che sarà comunicata durante la Demo.

per maggiori informazioni:

Agostini B srl 0575 383078
Bruno Cipriani 3395306630
Davide Agostini 3349017219



agostini b.

CONCRETEZZA, AFFIDABILITÀ E
PASSIONE DAL 1961



Smart food. happy people

www.agostinibruno.it

Agostini B. S.r.l. - Via G. Konz, 34/35
52100 Arezzo (AR) - Tel 0575 383078

Esperto di intolleranze alimentari e docente presso la scuola di Alta Cucina e Pasticceria IFSE, lo Chef **Federico Dorin** illustrerà l'argomento applicandolo al mondo della Pasticceria.

Teoria e pratica si fonderanno assieme in semplici preparazioni per ottenere **dolci buoni, belli e soprattutto facilmente replicabili** all'interno del vostro punto vendita. L'organizzazione della cucina per la preparazione di alcuni alimenti sarà inoltre un argomento trattato durante la dimostrazione.



 **agostini b.**

CONCRETEZZA, AFFIDABILITÀ E
PASSIONE DAL 1961

**MENZ &
GASSER**
1935

Smart food. happy people

www.agostinibruno.it

Agostini B. S.r.l. - Via G. Konz, 34/35
52100 Arezzo (AR) - Tel 0575 383078