



I TEMI

La produzione del gelato alle creme.
Facilità d'utilizzo e velocità produttiva di Trittico®.
Unicità e Trittico®. Preparazione di miscele e gelati particolari.
Trittico® per la produzione di salse bilanciate.
Le due metodologie più praticate in gelateria: sistema Trittico® e multi macchine.

Trittico® per la produzione di crema pasticceria.
Trittico® e produzione di cremolata e sorbetti.
Parola d'ordine comunicare. La valutazione sia del margine di convenienza sia del costo reale dei nostri prodotti.
Analisi e consegna dei ricettari.

QUANDO

14-15 NOVEMBRE 2019

14.00 - 17.30

Ai fini organizzativi e al limitato numero di posti disponibili, Vi consigliamo di **confermare al più presto** la Vostra partecipazione.

DOVE

Presso

TECHNOBAKERY SRL
Località Boceda
54026 Mulazzo (MS)

CHI

L'evento sarà curato dal
Maestro Gelatiere
ANGELO GRASSO



CONTATTI

TECHNOBAKERY SRL Tel:
0187 851900
vendite@technobaKery.it



MODULO DI ISCRIZIONE (TRITTICO® CLUB I LOVE MY TRITTICO - 14-15 NOVEMBRE 2019)

Vi preghiamo di aiutarci completando in stampatello chiaro e leggibile. Grazie per la collaborazione.



RAG. SOCIALE ATTIVITÀ _____ INDIRIZZO: VIA E N° _____

TIPO DI ATTIVITÀ GELATERIA _____ CITTÀ / PAESE _____

BAR _____ TEL. _____ CELL. _____

PASTICCERIA _____ EMAIL _____

RISTORANTE / PIZZERIA _____

IN PROCINTO DI APRIRE UN NUOVO LOCALE _____ N° PERSONE INTERESSATE A PARTECIPARE _____

NOME E COGNOME PARTECIPANTI _____

Il corso è gratuito.

