



I  MY TRITTICO

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
pasticcera.

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 MARZO 2023

09.30 - 17.30

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

DOVE

Presso

PASCONE GROUP
SP230, 4, 13877
Villanova Biellese BI

CHI

L'evento sarà curato dal
Maestro Gelatiere
ANGELO GRASSO



CONTATTI

PASCONE GROUP
Tel: 0161 852216
david.pascone@libero.it



MODULO DI ISCRIZIONE (TRITTICO® CLUB I LOVE MY TRITTICO - 1 MARZO 2023)

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

RAG. SOCIALE ATTIVITÀ _____

TIPO DI ATTIVITÀ GELATERIA

BAR

PASTICCERIA

RISTORANTE / PIZZERIA

IN PROCINTO DI APRIRE UN NUOVO LOCALE

INDIRIZZO: VIA E N° _____

CITTÀ / PAESE _____

TEL. _____ CELL. _____

EMAIL _____

N° PERSONE INTERESSATE A PARTECIPARE _____

NOME E COGNOME PARTECIPANTI _____

Il corso è gratuito.