

TRITTICO® IN PASTICCERIA



PROGRAMMA

La tecnologia di Trittico® in pasticceria: velocità, facilità e intuitività di utilizzo sia da parte di operatori esperti che principianti. Tantissimi prodotti da realizzare e un risultato sempre costante e affidabile nel tempo, per l'evoluzione e la crescita di attività consolidate o per lo sviluppo di nuove opportunità.

- glassa a specchio
- pâtes de fruits
- confettura
- panna cotta
- ganache
- crema pasticceria
- crema al cioccolato
- tempera del cioccolato
- cheesecake al cioccolato
- profiterrol
- rocher moderna
- mousse 3 cioccolati
- gelato
- sorbetto

QUANDO

18 APRILE 2024

9:30 - 17:30

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

DOVE

Presso

**OMNIARREDI -
OMNIA S.N.C.**

D/1, Via delle Attività
Produttive Zona Artigianale,
75025 Policoro MT

CHI

Evento sarà curato dal
Maestro Pasticciere
GIUSEPPE RUSSI



CONTATTI

**OMNIARREDI -
OMNIA S.N.C.**

Tel 0835 980446
Email: info@omnianegozio.it

MODULO DI ISCRIZIONE (TRITTICO® CLUB PASTICCERIA - 18 APRILE 2024)

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



RAG. SOCIALE ATTIVITÀ: _____		INDIRIZZO: VIA E N° _____	
TIPO DI ATTIVITÀ	<input type="checkbox"/> PASTICCERIA	CITTÀ / PAESE. _____	
	<input type="checkbox"/> BAR	TEL. _____	
	<input type="checkbox"/> GELATERIA	EMAIL _____	
	<input type="checkbox"/> RISTORANTE / PIZZERIA	N° PERSONE INTERESSATE A PARTECIPARE _____	
	<input type="checkbox"/> IN PROCINTO DI APRIRE UN NUOVO LOCALE		
NOME E COGNOME PARTECIPANTI: _____			