



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

20 & 21 MARZO 2023

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

GROSSIPROGET

Via Renato Simoni, 65,
00157
Roma (RM)

CHI

L'evento sarà curato dal
Maestro Gelatiere
ANGELO GRASSO



CONTATTI

GROSSIPROGET

TEL: 06 9316 0016

MAIL: INFO@GROSSIPROGET.IT



MODULO DI ISCRIZIONE (TRITTICO® CLUB I LOVE MY TRITTICO - 20 & 21 MARZO 2023)

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

RISTORANTE / PIZZERIA

EMAIL _____

IN PROCINTO DI APRIRE UN NUOVO LOCALE

N° PERSONE INTERESSATE A PARTECIPARE _____

NOME E COGNOME PARTECIPANTI _____

Il corso è gratuito.

