



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 e semifreddo.
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.

<p>QUANDO 11-12 FEBBRAIO 2019 14.00 - 17.30</p> <p>Ai fini organizzativi e al limitato numero di posti disponibili, Vi consigliamo di confermare al più presto la Vostra partecipazione.</p>	<p>DOVE Presso NOGEMA S.R.L. via Madonna di Pompei, 23 74023 Grottaglie (TA)</p>	<p>CHI L'evento sarà curato dal Maestro Gelatiere ANGELO GRASSO</p> 	<p>CONTATTI NOGEMA S.R.L. T. 099 5668818 F. 099 5668818 C. 380 1711711</p>
---	--	--	--

MODULO DI ISCRIZIONE (TRITTICO® CLUB I LOVE MY TRITTICO - 11-12 FEBBRAIO 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 _____ N° PERSONE INTERESSATE A PARTECIPARE _____

IN PROCINTO DI APRIRE UN NUOVO LOCALE

NOME E COGNOME PARTECIPANTI _____

Il corso è gratuito.