



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

**01 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

**BOGANA GROUP**  
Località La Moglia 27  
12062 Cherasco (CN)

## CHI

L'evento sarà curato dal  
Maestro Gelatiere  
**ANGELO GRASSO**



## CONTATTI

**BOGANA GROUP**  
TEL: 0172 243634  
info@bogana.it



**MODULO DI ISCRIZIONE** (TRITTICO® CLUB I LOVE MY TRITTICO - 01 MARZO 2023)

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

BOGANA  
groupTRITTICO  
Club

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.