

INVITO TRITTICO® CLUB 2022



I ♥
MY TRITTICO

I TEMI

MATTINO

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

POMERIGGIO

Trittico® per la produzione di crema
pasticcera
Trittico® e produzione di cremolata e sorbetti

Metodologia per la creazione di una ricetta di sorbetto

Analisi e consegna dei ricettari

QUANDO

19 MAGGIO 2022

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

PROGETTO BAR S.R.L.
S.S. 93 Km.56,200
85024 Lavello (PZ)

CHI

L'evento sarà curato dal
Maestro Gelatiere
ANGELO GRASSO



CONTATTI

PROGETTO BAR S.R.L.
T.0972 88471
desimone@pbarredamenti.it



MODULO DI ISCRIZIONE (TRITTICO® CLUB I LOVE MY TRITTICO - 19 MAGGIO 2022)

Vi preghiamo di aiutarci completando in stampatello chiaro e leggibile.
Per poter accedere sarà richiesto il Green Pass. 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. _____