



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.

QUANDO

23 OTTOBRE 2018

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

AREZZO FRIGO SRL
 Via di Pesciola, 17
 Badia al Pino - Civitella in Val di Chiana 52041 (AR)

CHI

L'evento sarà curato dal Maestro Gelatiere
ANGELO GRASSO



CONTATTI

AREZZO FRIGO
 Tel/Fax: +39 0575 497103
 info@arezzofrigo.it

MODULO DI ISCRIZIONE (TRITTICO® IERI, OGGI, DOMANI - 26 GIUGNO 2018)

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
 BAR
 PASTICCERIA
 RISTORANTE / PIZZERIA
 IN PROCINTO DI APRIRE UN NUOVO LOCALE

CITTÀ / PAESE _____

TEL. _____ CELL. _____

EMAIL _____

N° PERSONE INTERESSATE A PARTECIPARE _____

NOME E COGNOME PARTECIPANTI _____

Il corso è gratuito.

