

LA CIOCCOLATERIA DEL GELATIERE

LA VERSATILITÀ DEL CIOCCOLATO
CHE AMPLIA L'OFFERTA E LA CLIENTELA



PROGRAMMA

Integrare il cioccolato in gelateria come parte di un'offerta diversificata permette di attrarre clienti, differenziarsi dalla concorrenza, aumentare la gamma prodotti e le possibilità di personalizzazione. Partecipa al Trittico Club e vieni a scoprire come il cioccolato in gelateria rappresenta la chiave per massimizzare la produttività in laboratorio e come si traduce in vantaggi concreti in termini di tempo, costi e qualità del prodotto.

Vieni a scoprire come realizzare:

- tavolette di cioccolato
- praline a lunga conservazione
- corpi cavi in cioccolato
- piccoli soggetti in cioccolato

QUANDO

27 FEBBRAIO 2024

9:00 - 10:00
ACCOGLIENZA E
PRESENTAZIONE TC
10:00 - 13:00 / 14:00 - 17:00
TRITTICO CLUB DI
CIOCCOLATERIA

DOVE

Presso
**STACCHIOTTI E
RICCIARDI SRL**

VIA F.LLI MAGGINI, ZONA IND.
LE "FRATELLI GUZZINI"
SAMBUCHETO - 62019
RECANATI (MC)

CHI

Evento curato da
ANGELA DE LUCA



CONTATTI

**STACCHIOTTI E
RICCIARDI SRL**

Telefono: 071.7575.849
Email:
info@stacchiottiericciardi.com

Ai fini organizzativi e al limitato numero di posti disponibili, Vi consigliamo di **confermare al più presto** la Vostra partecipazione.

MODULO DI ISCRIZIONE (TRITTICO® CLUB DI CIOCCOLATERIA - 27 FEBBRAIO 2024)

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

RAG. SOCIALE ATTIVITÀ: _____		INDIRIZZO: VIA E N° _____
TIPO DI ATTIVITÀ	<input type="checkbox"/> PASTICCERIA <input type="checkbox"/> BAR <input type="checkbox"/> GELATERIA <input type="checkbox"/> RISTORANTE / PIZZERIA <input type="checkbox"/> IN PROCINTO DI APRIRE UN NUOVO LOCALE	CITTÀ / PAESE. _____
NOME E COGNOME PARTECIPANTI: _____		TEL. _____
		EMAIL _____
		N° PERSONE INTERESSATE A PARTECIPARE _____