



# INVITO TRITTICO® CLUB 2023



## 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

**06 & 07 FEBBRAIO 2023**

14.00 - 17.30

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

### DOVE

Presso

**OFFICINE BOLLA SRL**  
Via Salve D'Esposito  
80141 Napoli (NA)

### CHI

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



### CONTATTI

**OFFICINE BOLLA**  
TEL: 081.5991840  
info@officinebolla.com



### MODULO DI ISCRIZIONE (TRITTICO® CLUB I LOVE MY TRITTICO - 06 & 07 FEBBRAIO 2023)

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

RISTORANTE / PIZZERIA

IN PROCINTO DI APRIRE UN NUOVO LOCALE

EMAIL \_\_\_\_\_

N° PERSONE INTERESSATE A PARTECIPARE \_\_\_\_\_

NOME E COGNOME PARTECIPANTI \_\_\_\_\_

Il corso è gratuito.



/bravospa