



## 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

**11 APRILE 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  
**VIA MARCONI 111**  
**SAVIGNONE**  
**GENOVA**

### CHI

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



### CONTATTI

**TECNO CLINIC**  
 Tel/Fax: 010 938703  
 info@tecnoclinic.it

### MODULO DI ISCRIZIONE (I LOVE MYTRITTICO® - 11 APRILE 2022)

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.