

dove la farina
diventa arte®



gli eventi imperdibili per imparare a mettere in pratica.



PIZZA&OLIO

**Corso Pratico con Impasto
a base di lievito naturale
e Farciture che si abbinano bene
con l'Olio di oliva**

a cura di Cristian Zaghini e Franco Filippi

2 - 3 ottobre 2006

PIZZA&MOZZARELLA

**Corso Pratico con Impasto
a base di lievito naturale
e Farciture con vari tipi di Mozzarella**

a cura di Cristian Zaghini e Paolo Valzania

6 - 7 novembre 2006



PERCHÉ PARTECIPARE È UTILE

- perché l'informazione e l'aggiornamento sono fondamentali per la crescita della vostra azienda
- per conoscere gli impasti a base di lievito naturale
- per affinare le tecniche di utilizzo delle materie prime di alta qualità

COSA IMPARERAI A FARE

- l'impasto a lievito naturale
- imparerai a diversificare e personalizzare il tuo menù
- gli abbinamenti tra i diversi tipi di mozzarella e le molteplici qualità degli olii, che meglio si sposano alle diverse farciture

QUALI VANTAGGI AVRAI

- miglioramento dell'immagine della pizzeria
- aumento del numero dei tuoi clienti e delle vendite di pizze
- aumento della produttività del pizzaiolo

sconto del **15%**
a chi partecipa
ad almeno due corsi

**Prenota subito:
le iscrizioni sono a numero chiuso.**

Per informazioni su tariffe e modalità di partecipazione telefona al numero
0429 649118