



farine in pasticceria



La colazione di un Pastry Pop

Buona, accessibile, divertente

PROPOSTE PER MIGLIORARE L'IMPATTO VISIVO NEL BANCO

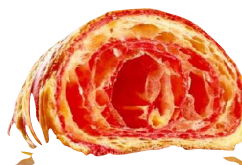
ACCORGIMENTI TECNICI PER SEMPLIFICARE LA LINEA PRODUTTIVA

RICETTE FACILMENTE REPLICABILI PER LA COLAZIONE

Andrea Tamagnini



Artefice di un approccio pop alla pasticceria, concilia ottimizzazione produttiva con l'alta qualità percepita dal cliente. Predilige prodotti facilmente replicabili, originali e attrattivi.



Abbiamo il piacere di invitarla all'incontro di formazione esclusivo

Mercoledì 23 Ottobre 2019 ore 14.00

ICIF - Costigliole d'Asti

P.zza Vittorio Emanuele II, 10



Per iscrizione, ritagliare e consegnare il presente tagliando all'agente di zona.

PARTECIPANTE (nome e cognome) : _____

Tel. : _____ e-mail: _____

RAG: SOCIALE _____