

"TORTE MODERNE - EMOZIONARE, CREANDO DOLCI UNICI"

Sede operativa: Cast Alimenti - Aula magna (mercoledì)

Dimostratore: Maestro Gianluca Fusto

Data e ora: il 29/05/19 | 14,30 - 18,30 circa

Programma: Riflessione creativa su scelta ingredienti, abbinamento e giusto bilanciamento sapori e consistenze, forme ed estetica, per dar vita a dolci unici e offrire un'esperienza gustativa memorabile.
Approfondimento tecnico sull'utilizzo dei prodotti Elle&Vire, tecniche di lavorazione, punti di fusione, overrun e texture.

SI PRECISA CHE PER ISCRIVERSI È NECESSARIO VERSARE UNA CAUZIONE DI € 20,00 CHE SARÀ RESA ALLA FINE DELLA DIMOSTRAZIONE.

COPIA CLIENTE

MODULO D'ADESIONE Elle&Vire del 29/05/19

Ragione sociale: _____

N Partecipanti: _____

Cauzione Versata: 20,00 euro

Firma Agente _____ Firma Cliente _____

Il/la sottoscritto/a, iscrivendosi all'evento e acquisite le informazioni fornite da Arte Bianca S.p.A. quale titolare del trattamento dati ai sensi dell'articolo 13 del D.lgs. 196/2003, presta il suo consenso al trattamento dei dati personali per fini commerciali.

Il/la sottoscritto/a, iscrivendosi all'evento, autorizza Arte Bianca S.p.A alla pubblicazione di eventuali immagini fotografiche dell'evento in corso al solo scopo promozionale on line (web e social).



COPIA AGENTE

MODULO D'ADESIONE Elle&Vire del 29/05/19

Ragione sociale: _____

Telefono: _____

N Partecipanti: _____

Nomi partecipanti: _____

Cauzione Versata: 20,00 euro

Firma Agente _____ Firma Cliente _____

Il/la sottoscritto/a, iscrivendosi all'evento e acquisite le informazioni fornite da Arte Bianca S.p.A. quale titolare del trattamento dati ai sensi dell'articolo 13 del D.lgs. 196/2003, presta il suo consenso al trattamento dei dati personali per fini commerciali.

Il/la sottoscritto/a, iscrivendosi all'evento, autorizza Arte Bianca S.p.A alla pubblicazione di eventuali immagini fotografiche dell'evento in corso al solo scopo promozionale on line (web e social).