



IL PANE FATTO IN CASA

corso di panificazione base

Il pane quotidiano?

E' quello buono di casa nostra

*Un professionista formatore di panificazione Vi guiderà
in un percorso didattico insegnandovi a fare il pane in casa
con farine biologiche e lievito naturale.*

Cosa offriamo nella quota di iscrizione:

- Cremonini Davide docente formatore professionista
- Viotto dott. Monica medico
- produttore di farine bio ospite
- farina BIO per pane e pizza
- lievito naturale
- dispense didattiche degli argomenti trattati
- buono sconto floriofood



ENOTECA-PRODOTTI TIPICI-PRIMIZIE

www.floriofood.com

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA
LA GHIANDAIA
DI MANUELO FRANCESCO



SanaIndivia

DATE DEL CORSO:

1° lezione: giovedì 9 maggio ore 20,30

2° lezione: giovedì 16 maggio ore 21,00

3° lezione: giovedì 23 maggio ore 21,00

"L'importanza delle materie prime"

"Impasto, lievitazione e cottura"

"Pizza e pani speciali"

SEDE DEL CORSO:

HOTEL NINFA *** Viale Gandhi 9 - 10051 Avigliana (TO)

Ampia disponibilità di parcheggio gratuito.

QUOTA DI ISCRIZIONE:

La quota singola di partecipazione è di € 25,00

NORME DI PARTECIPAZIONE ED ISCRIZIONI:

Il corso si svolgerà in tre lezioni con cadenza settimanale; ogni incontro dura circa 3 ore.

E' necessario prescrivere con acconto di € 10,00 a persona. Il saldo dovrà essere versato alla prima lezione del corso. Qualora non si raggiunga il numero minimo stabilito, il corso verrà rinviato e la cauzione rimborsata.

Il termine ultimo per le iscrizioni è fissato a sabato 4 maggio.



Per informazioni e prenotazioni:

Enoteca FLORIO - Corso Torino 64 - Buttigliera Alta (TO)

Tel. 011.9366851 - info@floriofood.com