



PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Laboratorio teorico-pratico #maniinpasta

Il panettone: dal lievito madre alle farine alternative

Utilizzare anche per il panettone il lievito madre e le farine alternative con valenze nutrizionali che soddisfino i nuovi bisogni alimentari.

25 e 26 ottobre 2016

dalle 9:30 alle 17:00

Accademia Polselli Via Casilina, Km 112 – Arce

Il laboratorio, tenuto dal maestro pasticcere Gino Diana, prevede una parte teorica e una parte pratica dove sarai tu a mettere le mani in pasta.



IMPRESE
FROSINONE

polselli

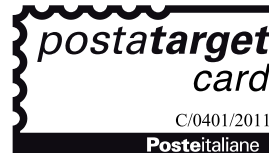
Partecipazione subordinata all'acquisto di un kit farine pari al valore simbolico di 25 euro per partecipante, per proseguire in azienda la propria esperienza.



**Confederazione Nazionale
dell'Artigianato e della Piccola
e Media Impresa**

Associazione Provinciale di Frosinone

Via Mària, 51 - 03100 Frosinone
Tel. 0775.82281 - Fax 0775.177.0925
www.cnafrosinone.it



Il panettone: dal lievito madre alle farine alternative

25 e 26 ottobre 2016

dalle 9:30 alle 17:00

Accademia Polselli Via Casilina, Km 112 – Arce

**POSTI LIMITATI A 15 PERSONE
NON PUOI MACARE PRENOTA SUBITO!**



Informazioni:

Giovanni Cellupica

0775/82.28.223

cellupica@cnafrosinone.it

*I dati provengono da archivi pubblici e sono elaborati per la esclusiva finalità della presente comunicazione nel pieno rispetto del D.Lgs n.196/2003.
I diritti di cui all'art.7 del citato decreto possono essere esercitati scrivendo a: CNA Frosinone via Mària, 51 - 03100 Frosinone o via mail
a info@cnafrosinone.it*