

Il futuro della
Pasticceria
si chiama:

**MATER[®]
PRO**

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

**ASSAGGIA I PRODOTTI
FATTI CON MATERPRO!**

Materpro[®] è l'unico starter
che contiene milioni di batteri
lattici stabilizzati in acqua a
temperatura ambiente.

Materpro[®] è una vera rivoluzione per i professionisti del pane, della
pizza e della pasticceria perchè garantisce la fermentazione lattica
E LA VERA LIEVITAZIONE NATURALE COMPLETA

PRODOTTO
BREVETTATO,
UNICO NEL MERCATO

**MARTEDÌ 10
MAGGIO 2022**

CASTELLANI SRL

Via Cavalieri di Malta, 11 - 34015 - Muggia (TS)

Prenotazione obbligatoria

Tel: 040 232619 - Mail: info@castellanisrl.com

PER PARTECIPARE SARÀ NECESSARIO
ESIBIRE IL GREEN PASS RAFFORZATO.

ORE **ATTIVITÀ**

14:30 /
18:00

**Probiotiq Academy: LA BIOCHIMICA IN
PASTICCERIA CON I FERMENTI LATTICI**

Stabilizzare e gestire pre-impasti (biga ed
autolisi) ed impasti con i fermenti lattici.

Focus sui prodotti:

Brioche, Pan di spagna, Pasta sfoglia,
Cake.