

castellani

food & equipment

Distillazioni ed Emulsioni

Una giornata per raccontarvi il gusto nella propria essenza.

Prepareremo distillati, oli essenziali, acque profumate, emulsioni stabili senza additivi.

Sperimenterete come le tecniche di evaporazione rotante siano state studiate e raffinate per esaltare al massimo il sapore di ogni singola materia prima, donando un'esperienza unica ed immersiva al palato del vostro cliente.

mercoledì 3 maggio 2023

presso **Pasticceria Marisa** via Roma 422
San Giorgio delle Pertiche | 35010 Padova

prima sessione

dalle 10.00 alle 12.00

seconda sessione (a ripetizione)

dalle 15.00 alle 17.00

EVENTO GRATUITO

Prenotazione obbligatoria

*Prenota il tuo posto e mandaci una mail o chiama:
info@castellanisrl.com | 040 . 232 . 619*
