

castellani

food & equipment

invita alla

Masterclass per professionisti con Jordi Puigvert
Natale di Cioccolato

CLUIZEL

◆ PARIS ◆

24 OTTOBRE 2023 ore 14.30

presso aula Alessandro Giudici via Zorutti 145/14
Campofornido (UD)

25 OTTOBRE 2023 ore 15.00

presso Pasticceria Incerti via Augusto Tamburini 3
Reggio Emilia (RE)

Natale di Cioccolato, le ricette:

1 TRONCHETTO DI NATALE

2 ENTREMETS

2 MONO-PORZIONE formato italiano tipo "mignon"

1 BRIOCHE

1 SNACK / BARRA DI CIOCCOLATO

Evento gratuito prenotazione obbligatoria

+ 39 040 232619 | info@castellanisrl.com

castellanisrl.com