



presenta

PROVA
Gourmet

FINE VANILLAS & EXTRACTS
SINCE 1946

UN VIAGGIO MERAVIGLIOSO NEL CUORE DELLA VANIGLIA

Presentazione dei Prodotti PROVA-Gourmet con lo Chef Tristan Rousselot

Siete pronti per un'esperienza sensoriale senza precedenti? È con grande entusiasmo che vi invitiamo a partecipare alla presentazione dei prodotti **PROVA-Gourmet**, un viaggio nel mondo della perfezione guidato dal rinomato Chef pâtissier, **Tristan Rousselot**.

Unisciti a noi mentre Tristan condivide la sua passione per l'eccellenza della vaniglia, raccontando storie affascinanti di bacche di **vaniglia di Grado A** provenienti da ogni angolo del mondo, estratti intensi che catturano l'anima di questa spezia preziosa, paste ricche che solleticano il palato e semi di vaniglia macinati puri che aggiungono un tocco magico a ogni creazione.

Non dimentichiamo gli irresistibili estratti di caffè e caramello, che aggiungono profondità e complessità ai vostri capolavori. Non perdetevi l'opportunità di scoprire la **gamma completa** dei prodotti PROVA-Gourmet, progettati per elevare ogni dolcezza alla perfezione.

Vi aspettiamo per un'esperienza indimenticabile!

29 maggio 2024 inizio ore 14.30
presso Aula didattica Alessandro Giudici
via Zorutti 145/14 Campoformido (UD)

30 maggio 2024 inizio ore 14.30
presso Laboratorio Antico Forno Valsecchi
via Pergola 25 Lecco (LC)

Costo a persona 100 euro iva esclusa
(kit di prodotti in omaggio per il valore dell'iscrizione)

Gli appuntamenti hanno posti limitati per questo motivo verranno accettate le adesioni in ordine cronologico e con max 2 persone della stessa azienda.

Contattaci per prenotare la tua presenza
info@castellanisrl.com | 040 232619
