

CLUIZEL

◆ PARIS ◆

castellani

food & equipment

LESS IS MORE

evento in partnership con la storica cioccolateria francese

OTTOBRE

MARTEDÌ 15 + MERCOLEDÌ 16

[presso Pasticceria Athena | Sabbioneta MN]

[presso Pasticceria Arte Sapore | Lecco]

Scopri le delizie contemporanee del cioccolato nella masterclass **LESS IS MORE** con il rinomato pastry chef **Jordi Puigvert Colomer**, in collaborazione con **CLUIZEL**.

Sei ricette uniche, dalla vegana alla gluten free, a basso contenuto di grassi o zucchero, rielaborate con una visione moderna e attenta al benessere

PRALINÉ, BANANA AND SESAME

[basso contenuto di zucchero]

VEGAN CHOCOLATE, COFFEE AND PRALINÉ

[vegan]

ANOTHER VERSION OF THE CARROT CAKE

[gluten free]

BLACK FOREST MIGNON NO SUGAR ADDED

[senza zucchero]

COFFEE, CARAMEL & CORN GIANDUJA BAR

[basso contenuto di grassi]

LYCHEE & ORANGE BLOSSOM BONBON

Evento gratuito a numero chiuso con prenotazione obbligatoria

[max 2 persone per azienda - disdetta entro 24 via mail o telefono]

INFO > + 39 040 232619 | info@castellanisrl.com | castellanisrl.com