

Mani in pasta



12 Giugno 2019

*Registrazione dalle 10:00 alle 10:30
Dimostrazione dalle 10:30 alle 16:30*

Snack Concept con Fabrizio Cataldo

*Pizzette, focacce, stuzzichini: delizia i tuoi clienti con
un'ampia offerta di snack!*

Cosa imparerai: Il lavoro, la voglia di concedersi una pausa golosa, i lunghi aperitivi in compagnia... sono tante le motivazioni che spingono sempre di più i consumatori a sostituire i pasti tradizionali con snack e piccole porzioni da consumare fuori casa. Con la formazione Puratos imparerai come ampliare la tua offerta di prodotti da forno con snack farciti come pizzette, focacce, calzoni, stuzzichini e prodotti laminati gustosi e facilissimi da realizzare. Grazie alla versatilità delle nostre soluzioni e all'abilità del nostro Technical Advisor ti insegneremo a realizzare snack soffici dalla freschezza prolungata innovativi e nutrienti ai quali i tuoi clienti non potranno resistere!

Il training comprende:

Ricettari, materiale informativo di approfondimento, pranzo leggero, coffee break.

La partecipazione offre la possibilità di accedere ad una promo speciale a te riservata, valida solo per il giorno dell'evento. L'evento è a numero chiuso, pertanto preghiamo di dare conferma al tuo agente di zona o a:

Rossetto S.R.L. via Caluso 43 - 10035 Mazzè (to), Italia | Telefono: +39 011 9830516

In collaborazione con:

ROSSETTO S.R.L.

VIA CALUSO 43 - 10035 MAZZÈ (TO)



Puratos

**INNOVATION
EXCELLENCE**

Training



FABRIZIO CATALDO

Technical Advisor

Fabrizio Cataldo è Technical Advisor Bakery di Puratos Italia. Siciliano di origine, eredita fin da giovanissimo i segreti dell'arte della panificazione tramandati di generazione in generazione dal papà e dal nonno materno, entrambi fornai. Il suo profilo conta ben 20 anni di esperienza professionale nel proprio panificio di famiglia e 12 anni di esperienza come Technical Advisor Bakery, partecipando ad innumerevoli sessioni di Puratos University, i corsi Puratos dedicati alla panificazione.