



LUGLIO 2018

I PANI SPECIALI CON IL LIEVITO MADRE

Fabio Albanesi

*Il Gruppo Mancinelli vi invita a partecipare all'ottavo appuntamento
dei corsi "Cresci con noi 2018":*

Il corso, gratuito e all'avanguardia, aperto a tutti i professionisti del settore, per apprendere
le tecniche della panificazione e i segreti del lievito naturale.

Il Foodlab seguirà un programma dettagliato, incentrato su due punti:

- a. Il Lievito naturale: tecniche di lavorazione, segreti e sperimentazione.
- b. Realizzazione pratica di varie tipologia di pane
 - a. Con l'utilizzo delle nostre materie prime
 - b. Con l'utilizzo delle nostre miscele R.T.U.

Il corso dimostrativo verrà realizzato nei seguenti orari:

- 1° giorno: dalle 14:30 alle 17:00
- 2° giorno: dalle 8:30 alle 17:00 (con lunch)

Di seguito gli appuntamenti:

- **2 - 3 Luglio, Perugia**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Perugia in via Gustavo Benucci, 71
- **4 - 5 Luglio, Viterbo**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Viterbo in Strada Poggino, 85/91
- **9 - 10 Luglio, Frosinone**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Frosinone in viale Sodine, s.n.c.
- **11 - 12 Luglio, Pescara**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Pescara in via Salara, 7
- **16 - 17 Luglio, Milano**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Tribiano – MI in viale Addetta

Il corso sarà tenuto dal maestro [Fabio Albanesi](#).

Per info e prenotazioni chiamare il numero 0761.2431 o scrivere a segreteria_vt@mancinelligroup.com