

# NUOVO EVENTO



**16 NOVEMBRE 2023**  
**15:00- 18:30**

**DA NANDO AL PALLONE**

**STR. SORIANESE, 1**  
**01030 VITERBO (VT)**





# **COSA SI FARA'?**

## **CORSO PER :**

- **COTTURA A BASSA TEMPERATURA**
- **PREPARAZIONE E SIRINGATURE DEI VARI TAGLI DI CARNE**
- **UTILIZZO CUTTER**
- **PRONTOCUOCI**
- **PREPARATI MACINATI DI POLLO AL 100%**
- **PRESENTAZIONE NUOVE PANATURE SENZA GLUTINE**
- **TEORIA SULA PRODUZIONE DEGLI STAGIONATI**
- **PRESENTAZIONE DELLA NUOVA MULTIBURGER FELSINEA**
- **LEZIONE TEORICA E TECNICA DELLA PREPARAZIONE DEI VARI TIPI DI SALUMI**
- **STARTER E MUFFE E LA LORO UTILITA'**



**VI ASPETTIAMO**

**PRESENTATO DA :  
PACIFICI STEFANO**

**CHEF F.LLI PAGANI : STEFANO CONTI  
RESPONSABILE PAGANI: DOMENICO BOCCIA**

**CHEF LA FELSINEA : WALTER FRONTALINI  
RESPONSABILE LA FELSINEA : SIMONE ALESSIO**

**PARTECIPAZIONE GRATUITA BASTA PRENOTARSI  
SOLO 70 POSTI DISPONIBILI**