

Corso di cucina naturale

Sede Corso: TREVIGLIO - via Caravaggio 50

Incontro dedicato alla preparazione di piatti estivi con verdure biologiche stagionali per la creazione di piatti unici, naturali ed equilibrati dal punto di vista nutrizionale.

L'appuntamento prevede la preparazione di insalate di cereali e legumi con l'aggiunta di verdure accompagnate da salse, con un dolce adatto ad ogni stagione.

- Ⓛ **Durata: 4 ore**
- € **Costo: 40€**
- ☀ **Certificazione: Attestato di frequenza**



Dalle 18.00 alle 22.00

25 maggio 2017



Azienda Bergamasca Formazione
Centro di formazione professionale di Treviglio
Via Caravaggio 50—24047 Treviglio
tel . 0363.1925677—mail: cfp.treviglio@abf.eu—sito internet: www.abf.eu
Orari segreteria: dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 15.30