

I NUOVI METODI DI COTTURA: COTTURA A BASSA TEMPERATURA

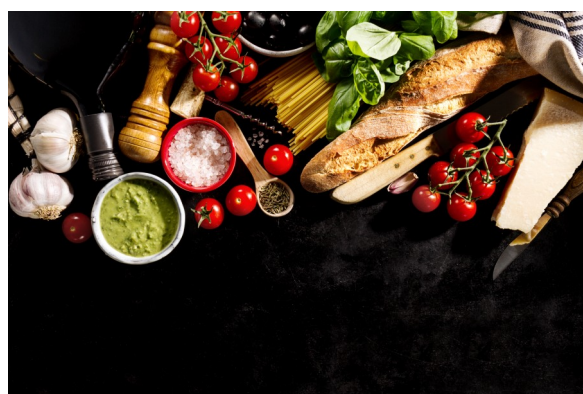
Sede Corso: TREVIGLIO - via Caravaggio 50

Hai poco tempo di cucinare durante la settimana? Vuoi preparare prodotti sani e veloci per i tuoi pranzi al lavoro? Puoi provare i nuovi metodi di cottura. Con la bassa temperatura potrai preparare ottime pietanze preservando le proprietà nutritive e con la vasocottura risolverai tutti i problemi di spazio e di conservazione.

La lezione sarà tenuta dalla dott.ssa nutrizionista Manuela Derosas.

Tutto quello che preparerai durante la lezione lo potrai portare a casa.

- Ⓐ **Durata: 4 ore**
- € **Costo: 60€**
- ☀ **Certificazione: Attestato di frequenza**



11 MAGGIO 2019
dalle 9.00 alle 13.00



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 9.00 alle 15.30