

Programma Gluten Free

- Ore 09,30 accoglienza, compilazione dei moduli e ritiro delle ricette.
- Ore 10,30 inizio dimostrazione teorico pratica delle ricette: pizza in teglia, ravioli.
- Ore 13,30 inizio pranzo a buffet.
- Ore 15,30 2° parte dimostrazione teorico pratica delle ricette: pasta frolla, pandispagna, crema senza lattosio.
- Ore 18,30 consegna diplomi e un piccolo omaggio per tutti i partecipanti all'intera giornata.

Menù buffet Gluten Free - milk free

- Aperitivo / antipasto : Pittule , salatini , friselline alla capunata, bignè salati, involtini di prosciutto cotto, peperoni gratinati, involtini di melanzane.
- Primi : parmigiana di melanzane, pasta al forno, risotto radicchio e speak.
- Secondi : bocconcini di salsiccia ai funghi freschi, arrosto di vitello ,patate al forno.
- Dessert : torta cioccolato e crema, crepes alla nutella, panna cotta, tirami su, mignon.

Per informazioni e prenotazioni telefonare dalle 10,30 alle 12,30 e dalle 16,00 alle 18,00 al n° 3271251713