



Formazione,
Gusto, Territorio



**LUNEDI 27 E MARTEDI 28
MARZO 2017**

IL LIEVITATO METODO MORANDIN

Dalla gestione del lievito madre vivo alla cottura, dalla versione tradizionale all'integrale e al "Bio": il corso che ha insegnato a tanti pasticceri come si produce davvero un grande lievitato di Qualità e un assortimento degno di nota, anche in un mercato ormai dominato dai semilavorati.

**PER INFO CORSI.
UFFICIO. 0532328002
VALENTINA. 3482508707
MARIO. 3482508789**

**IL CORSO SI TERRA' PRESSO LABORATORIO DIDATTICO
"IL BORGO LE AIE" VIA PROVINCIALE, 15 GUALDO**