

L'ideale di presentazione per la prossima apertura ESTATE 2014!

PROGRAMMA PAINT your GELATO



Giornata di training presso il laboratorio del cliente dove, oltre a spiegare nel dettaglio l'utilizzo degli stampi, si crea un originale allestimento per la vetrina del gelato.

I partecipanti saranno coinvolti attivamente nell'esecuzione dei soggetti.

Diventerà così vero e proprio training, con un docente a disposizione per una formazione completa.

Inoltre il corso è corredato da un ricettario che servirà al cliente come guida per ricordare gli abbinamenti tra il gelato e gli stampi Decosil.

Programma decorazione di vaschette gelato:

n. 6 gusti creme	n. 4 gusti frutta	n. 4 tablet
<ul style="list-style-type: none">– biscotto– nocciola– gianduia– Pino Pinguino– pistacchio– yogurt	<ul style="list-style-type: none">– mela verde– ananas– mango– lampone/frutti di bosco	<ul style="list-style-type: none">– fior di latte– cioccolato– limone– fragola



Il programma è flessibile e terrà conto delle esigenze di ciascun cliente.