

PROMO PASQUA 2014



Una giornata, presso il laboratorio del cliente, interamente dedicata allo sviluppo del tema pasquale.

Oltre a spiegare nel dettaglio l'utilizzo degli stampi in silicone, i partecipanti saranno coinvolti attivamente nell'esecuzione dei soggetti.

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

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:

verranno realizzate

– n. 5 vaschette gelato decorate con soggetti pasquali e linea “Biscotteria decosil”;

comunicando i gusti con anticipo sarà possibile avere un allestimento dedicato al tema e ai colori del proprio negozio

– n. 5 torte gelato realizzate con gli stampi decosil

– n. 2 uova in gelato decorate con Coriandoline PreGel

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