

## PROGRAMMA

### GASTRONOMIA di GELATO



Giornata di training presso il laboratorio del cliente dove, oltre a spiegare nel dettaglio l'utilizzo degli stampi in silicone, si allestirà una vetrina negativa con i soggetti di gastronomia Decosil.

Una variante creativa di presentazione del gelato!

Gusti necessari per la preparazione del tagliere:



- ❖ fior di latte
- ❖ crema
- ❖ nocciola
- ❖ caffè
- ❖ gianduia
- ❖ cioccolato

Nello stesso giorno, su richiesta, si potranno realizzare monoporzioni decorate con la linea “Biscotteria Decosil” e finger food dolce su stecco con Coriandoline PreGel.

