



PREIMPASTI E FERMENTI IN PANIFICAZIONE

Antonio Cipriani

Mercoledì, 7 giugno 2023



Questo evento **gratuito** è rivolto ai professionisti della panificazione. Verrà presentato da **Antonio Cipriani**, Maestro Panificatore, che ama trasmettere le sue conoscenze per realizzare ottimi prodotti con ingredienti d'eccellenza come quelli di **Molini Lario**.

Il pregio delle farine **Molini Lario** sta nell'essere sviluppate in modo mirato per consentire il miglior risultato nelle molteplici applicazioni da forno, siano esse ottenute mediante impasti diretti che indiretti, attraverso l'ottimale miscelazione di grani di diversa varietà, provenienza e dalle diverse caratteristiche reologiche.

Luogo – Aula – Orario

Centro Professionale Tecnico di Trevano
Via Trevano 25
CH – 6952 Canobbio
Blocco A - Aula laboratorio 019 a PT
09:30 – 15:30

Iscrizione

info@smppc.ch – includere contatto telefonico
Segretariato SMPPC +41 (0)91 923 38 28

Termine d'iscrizione

31 maggio 2023



Molini Lario Spa

Via dei Platani, 609 - Alzate Brianza (CO)
T. +39 031 630 491 - F. +39 031 632 546
www.molinilario.it | info@molinilario.it

Follow us

