

19/03/25
ORE 14:30 - 11:00
20/03/25
ORE 14:30 - 11:00



Produttori Specialità Alimentari

tanto di Cappello

ROMA EDITION

LA MACELLERIA PROTAGONISTA



Grazie alla produzione di prodotti adatti alla lavorazione delle carni, Menù si conferma un partner ideale per i **macellai**.

Non solo salse, creme e pesti ma anche verdure preparate, funghi e olive: **ingredienti di altissima qualità** e con alto contenuto di servizio in grado di rivoluzionare il concetto di **macelleria**.

Il corso "**macelleria protagonista**" è dedicato all' utilizzo dei **prodotti Menù specifici per macelleria**.

Durante il corso vedremo proposte di **pronto-cuoci**, idee per periodo primaverile e Pasquale, ricette creative per rinnovare il **banco di macelleria** ed allestire una **vetrina accattivante**, ricercata e colorata.

Location:
Menù Academy Roma

Via Camilla 13/A -
Roma



Corso riservato a professionisti della ristorazione

INFO E ISCRIZIONI

Franco Romagnoli (Capoarea Menù srl)

TEL: 3407302614 MAIL: agmenufranco@gmail.com

MAX 2 PERSONE PER P.IVA specificare il giorno d'interesse

