

19/03/25  
ORE 14:30 - 17:00  
20/03/25  
ORE 14:30 - 17:00



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](mailto:agmenufranco@gmail.com)

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

**Chef**  
**Giovanni**  
**Pace**

