



PANE: DALLA TRADIZIONE A BLACKERY

PROGRAMMA:

- TECNICHE DI PANIFICAZIONE
- APPLICAZIONE DELLA NUOVA MISCELA BLACKERY®

DALLE ORE 13,00 ALLE ORE 14,00 REGISTRAZIONE CORSO E
BUFFET LUNCH

La partecipazione al corso prevede l'acquisto di almeno
1 SACCO della nuova MISCELA BLACKERY.



CON IL MAESTRO
GIUSEPPE AMATO



10 SETTEMBRE 2026

DALLE ORE 13,00
ALLE ORE 17,00 CIRCA



PIÙ GEL

VIA CADUTI DI CEFALONIA, 5
MINERBIO (BO)



commerciale@piugel.com
T: 051 602 1655

LA MASTERCLASS È ORGANIZZATA DA **MOLINO DALLAGIOVANNA**
IN COLLABORAZIONE CON **PIÙ GEL**

