



## CORSO PER LA PRODUZIONE DEL GELATO LIGHT a cura del Maestro A. Ciotola

### Programma:

- Ingredienti e loro funzioni
- Parametri di bilanciamento
- Gli zuccheri alternativi
- Grassi vegetali
- Pratica in laboratorio.

### Conclusioni:

Degustazione e analisi sensoriale del gelato

### Rilascio attestato

**Costo € 500,00 + iva a persona**

**\*\* Per i partecipanti si riserverà uno sconto del 20% su tutti i nostri corsi**