

Bravo Spa e S.C. Impianti srl ti invitano al



Un incontro di approfondimento  
sulle ultime tendenze nel settore gelato,  
curato da professionisti,  
riservato a professionisti selezionati.  
Perché business significa innovazione,  
creatività, idee e soluzioni efficaci.

Il Club avrà luogo  
lunedì 17 e martedì 18 novembre 2008  
dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Presso



Via dell'Aquila Reale, 49/49A  
00169 ROMA

Tel. 06/264916 Fax 06/2677081

Di e con  
Francesco Palmieri



## Gelato artigianale italiano di alta qualità: alla riscoperta della tradizione

Cos'è il gelato?

Merceologia e gelato artigianale: conoscenza dei migliori ingredienti e della loro funzione per l'ottenimento di un gelato di qualità

Analisi del prodotto e parametri di bilanciamento delle miscele

La costruzione della ricetta per ottenere un gelato caratterizzato, di alta qualità e ben bilanciato

Analisi delle due metodologie di lavorazione comunemente adottate per la produzione del gelato artigianale: sistema classico e sistema Trittico®

Produzione di gelati alle creme

Come rendere unica la nostra "offerta": gelati classici e gusti di tendenza

Gli zuccheri e il gelato artigianale

Possibile reintegrazione di gelati alle creme nella massima sicurezza igienica sanitaria tramite l'utilizzo personalizzato del Trittico®.

Trittico® per la produzione di sciroppi di zucchero a varie densità; etichettatura e corretta conservazione

Produzione di sorbetti con la frutta di stagione, caratteristiche merceologiche della frutta.

Valorizzazione delle nostre proposte: qualità espositiva, strategia informativa.

Il cartello "unico" degli ingredienti come mezzo per evidenziare la qualità.

Considerazioni finali: dal gelato artigianale al mondo della pasticceria e gastronomia.

**I POSTI SONO LIMITATI: SI PREGA DI  
CONFERMARE LA PROPRIA ADESIONE  
A S.C. IMPIANTI**

**LA PARTECIPAZIONE E' GRATUITA.**