

28 Febbraio 2018

Gli impasti Gluten free spiegati dal maestro Casillo

I segreti degli impasti gluten free. All'Accademia del Gusto di Osio sotto un corso con il maestro Tiziano Casillo lunedì 19 marzo dalle 19 alle 23



Per chi vuole apprendere i segreti degli impasti gluten free senza rinunciare al gusto e al piacere del buon cibo, Ascom Formazione organizza un corso con il maestro Tiziano Casillo che insegna a preparare pane e pizza dal sapore unico. Il costo si terrà all'Accademia del Gusto lunedì 19 marzo dalle 19 alle 23. Per informazioni e iscrizioni contattare i numeri: 035 4185706/707/715 oppure scrivere all'indirizzo mail info@ascomformazione.it.