



**SIETE  
INVITATI**

**tigel**  
SINCE 1998

[www.ti-gel.ch](http://www.ti-gel.ch)

# IL GELATO GOURMET

## MERCOLEDI 5 FEBBRAIO 2020

Una giornata in compagnia dello

**Chef DOMENICO LONGO**

che sarà lieto di presentarvi la **NOVITÀ** dell'anno.

### Programma

- 9.30** "Colazione insieme" un dolce benvenuto...
- 10.00** Spiegazione e produzione **Gelato Gourmet**  
**MENU** - **Gelato al Guanciale** (Risotto alle Erbe fini con gelato al Guanciale e Gamberi scottati)  
- **Gelato alle Olive Taggiasche** (Caldo e Freddo di filetto di Branzino con salsa alla Pizzaiola e gelato alle Olive Taggiasche)  
- **Gelato al Pinzimonio** (Bavarese di Formaggi con gelato al Pinzimonio di Verdure e composta di Arancio e Cipolla Rossa)  
- **Gelato al Pomodoro e Basilico** (Nudo e Crudo di filetto di Manzo con gelato al Pomodoro e Basilico e Verdure marinate)
- 12.30** "Light lunch" con la possibilità di degustare le specialità preparate, presentazione e degustazione della **Scrocchiarella**
- 14.00** In collaborazione con **PRODOTTI STELLA** presenteremo tutte le sue **NOVITÀ 2020**
- 15.30** Intaglio **frutta e verdura** per coppe gelato - Produzione base naturale per **gelato alla frutta** e base naturale per **gelato alla crema**
- 16.00** Chiusura del corso e valutazioni.

in collaborazione con

**ARREDA**  
**tigel**

ARREDIAMO GLI SPAZI DEL GUSTO

Prodotti  
**"Stella.."**

La partecipazione **È GRATUITA** e si terrà presso l'aula **TI-GEL LAB** - Via Lische, 5 - 6855 STABIO

Per motivi organizzativi il corso è a numero chiuso di 40 partecipanti che saranno confermati in base alla data di prenotazione.

**CHIEDIAMO GENTILE CONFERMA DI PARTECIPAZIONE ENTRO IL 31.01.2020**

Potete confermare telefonicamente al numero 091 858 39 34, con mail a [office@ti-gel.ch](mailto:office@ti-gel.ch) o ai vostri agenti commerciali di riferimento.