

CORSO CONSERVAZIONE ALIMENTARE

Tecniche per trasformare i frutti
in marmellate, gelatine e mostarde

7 e 14 Maggio 2016

dalle ore 9 alle 12

Il corso si svolge presso
Azienda "FiorPolline"

a Pozzolengo loc. Rovere 1

Docente: dott. Pier Francesco De Simone

Costo del corso: 50 €

Numero massimo di partecipanti: 12

PER ISCRIZIONI:

Scuola Bottega Artigiani San Polo
Via Berardo Maggi n.6 , Mezzane di Calvisano
030/8365243 - fax 030/2055304
segreteria@scuolabottega.org



Scuola Bottega artigiani di San Polo

ONLUS ex D.Lgs 460/97

CORSO CONSERVAZIONE ALIMENTARE

Tecniche per trasformare i frutti
in marmellate, gelatine e mostarde

7 e 14 Maggio 2016

dalle ore 9 alle 12

Il corso si svolge presso
Azienda "FiorPolline"

a Pozzolengo loc. Rovere 1

Docente: dott. Pier Francesco De Simone

Costo del corso: 50 €

Numero massimo di partecipanti: 12

PER ISCRIZIONI:

Scuola Bottega Artigiani San Polo
Via Berardo Maggi n.6 , Mezzane di Calvisano
030/8365243 - fax 030/2055304
segreteria@scuolabottega.org



Scuola Bottega artigiani di San Polo

ONLUS ex D.Lgs 460/97