



CH&F Bertolini

OPEN DAY 2023

APR 22

Lino delle Fate
Eco Village Resort
BIBIONE (VE)

h 9:00 - 19:30

Una rara occasione di incontro e dialogo, per conoscersi, trovare nuove soluzioni e fare formazione.

Presenteremo alcune delle migliori aziende del settore alimentare, produttrici di molti prodotti che selezioniamo per voi.

La prestigiosa **SBL Academy** terrà due clinic di formazione gratuiti, dove vedremo come gestire al meglio sia il dolce che il salato.

VI ASPETTIAMO!

www.chef.it

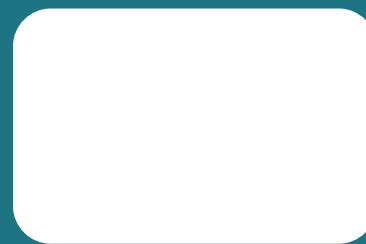


CH&F Bertolini



Sconto riservato OPEN DAY 2023

Da timbrare all'open day e riportare al proprio agente o funzionario Ch&F.



CH&F Bertolini

Valido fino al 5 Maggio 2023.

Programma presentazioni

10:30 SBL Academy

Leader nella formazione settore Ho.Re.Ca, presenterà delle proposte per la colazione, sia dolce che salata per evidenziando le qualità dei prodotti e la loro versatilità di utilizzo.



11:30 Morgante

Storico salumificio Friulano, azienda attenta alla qualità ed alla sostenibilità dell'ambiente, presenterà le sue specialità, tra cui il suo prosciutto cotto Gourmet cucinato a bassa temperatura.



13:30 Lafarges

Pastificio artigianale Pugliese dove tradizione ed innovazione si incontrano per fornire un prodotto di alto livello, funzionale e di facile preparazione.



15:30 Orogel

Azienda leader nel mondo delle verdure surgelate, nella sua costante ricerca e innovazione ha sviluppato un nuovo prodotto che ci presenterà: Il Pokè di Orogel; pratico, veloce e salutare.



16:30 Stefri

Azienda familiare austriaca presenterà i suoi prodotti e come proporli alla clientela del vostro locale, evidenziando il mix di artigianalità e qualità che li contraddistingue.



18:00 Happy Hour

Lo staff di SBL Academy ci proporrà delle innovative proposte utilizzando i prodotti Rispo, per rendere l'aperitivo un'esperienza unica.

