

Corsi di cucina AIC

senza glutine con più gusto



SCOPRI I SEGRETI DEGLI CHEF PER PREPARARE OTTIMI PIATTI GLUTEN FREE!

I corsi di cucina AIC Emilia Romagna, guidati da cuochi esperti, sono dedicati a chi desidera cucinare senza glutine, in modo sano e naturale, senza rinunciare al piacere della buona tavola.

Sabato 16 marzo ore 14.30

Piccola Pasticceria

voul-au-vent, cannoncini, bignè,
frollini di pasticceria e tartellette alla frutta

con **Rossella Salvarani**
Official Chef AIC

Il corso si terrà nella sede di AIC a Parma in via Testi 4

Contributo: € 25,00 per i soci AIC con tessera o ricevuta della quota 2019 • € 30,00 per i non soci.
Acconto di € 10,00 da versare al momento dell'iscrizione (da effettuarsi entro una settimana prima del corso).
Il corso verrà attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Per info e iscrizioni: AIC Parma - tel. 327 8649833 - aic.parma@libero.it
Market Gliadina Free, Via Braglia 1/D, Parma - tel. 0521 240554 - marketgliadinafree@libero.it

**NUTRI
FREE**