

m-GEL Hungary Kft.
**CUKRÁSZ és SÜTŐIPARI
bemutató**

BALATONFÜRED
2018. Október 8. 10.30
Halászkert Étterem

Balatonfüred, Zákonyi Ferenc u. 3.

Főbb témakörök:

Sütőipar (Joó Imre)

- Reggeliző falatok “mindenmentesen”
- “mentes” Univerzális “besamel” alapból süthető töltelék *(sonkás, gombás)*
- Ropogós héjú “mentes” bagett sütése.

Cukrászat (Tanács Attila, Kádár Ferenc, Gangel András)

- “Minden mentes” desszertek a cheftől *(Tanács Attila bemutatója)*
- Szicíliai süthető citromkrém felhasználási lehetőségei
(Citromos-almás linzer készítése)
- Megújult tejszínek bemutatása

- “mentes” fagyaltok egyszerűen

- SZURIKÁTA kenhető fagyalt öntet bemutatása

- Gyümölcs- és zöldségfaragás bemutatása *(Tanács Attila olimpiai bajnok chef)*

- Ebéd és kötetlen konzultáció

- Karácsony előtti BALATONI AKCIÓ! Csak a bemutatón részt vevőknek



Bővebb információért érdeklődjenek kollégáinknál és elérhetőségeinken!

www.m-gel.com • www.dia-wellness.com

Budapest

1044, Megyeri út 51.
Tel.: 1 233-0710, Fax: 1 435-1041
e-mail: megrendeles@m-gel.hu

Veszprém

8200, Fenyves utca 99.
Tel.: 88 413-820, Fax: 88 413-821
e-mail: m-gel@invtel.hu

Fehérgyarmat

4900, Matolcsi út 9.
Tel.: 44 510-128, Fax: 44 510-129
e-mail: fgyarmat.mgel@gmail.com