

Curso práctico de elaborados de Navidad

Impartido por: José Antonio Méndez | Ricardo Ruiz (IREKS IBERICA)

La Navidad es una de las campañas más importantes en nuestro sector. Especialmente en esta época, es vital disponer de productos que nos garanticen una calidad constante, facilidad de elaboración y diversidad de aplicaciones sin dejar de lado la innovación y la capacidad de sorprender a los consumidores.

Nuestro curso de elaborados de Navidad con los mixes de pastelería MELLA y la gama de aromas DREIDOPPEL será una ayuda para descubrir interesantes técnicas y elaborados como el Roscón de Reyes, el panettone y el Stollen.

Los productos con los que se trabajaremos son MIX GRANDI OCCASIONI, MELLA BRIOCHE, BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE y algunos de los aromas de nuestro amplio surtido DREIDOPPEL.

Fecha: Miércoles día 16 de octubre 2024

Horario: De 08:30 a 16:00 horas

Lugar: Obrador IREKS & DREIDOPPEL (en las instalaciones de IGSA LAS PALMAS)
C/ Adelfas, 26 A
Polígono Industrial de Arinaga
35118 ARINAGA (Gran Canaria)

Inscripciones: A partir del lunes día 19 de agosto 2024

Contacto: José Antonio Méndez 608 84 67 86 jamendez@ireks-iberica.com
Ricardo Ruiz 639 10 77 15 rruiz@ireks-iberica.com
Rafel Verdú 646 40 40 93 rverdu@ireks-iberica.com

Capacidad: 10 personas

