

MOLINI SPIGADORO

PROGRAMMA TECNOCOM EVENTI

BASTIA UMBRA: 12- 15 FEBBRAIO 2017

MARTEDÌ 14 FEBBRAIO

Il PANIFICIO e la PIZZERIA del futuro



Luca Antonucci,

Come deve essere il PANIFICIO del futuro? Deve essere legato alla tradizione, all'artigianalità, ma anche all'innovazione ed alla comunicazione. Bisogna recuperare il profumo del pane appena sfornato, conquistare nuovi clienti con pani fragranti e densi di sapori. Utilizzare nuovi ingredienti, nuove miscele di farine sane e naturali. "Solo ingredienti naturali, profumati, sani, miscele uniche per un prodotto finito che conquisterà il palato dei clienti sempre più esigenti. L'imperativo è DISTINGURSI per vincere in un mercato molto competitivo".

In collaborazione con

F.B. DI BAGLIONI FRANCO



MOLINI SPIGADORO SpA

Via IV Novembre, 2/4 - 06083 - Bastia Umbra (PG) - Italy

Tel.+39 075 8009216 - Fax +39 075 8009202

facebook: Molini Spigadoro

mail: marketing@molinispigadoro.com

*Maestro Arte bianca;
*talent della trasmissione "Margherita e le sue Sorelle", Gambero Rosso Channel Sky Tv



h 14.00- 17.00

Laboratorio con le pasticcerie e panetterie dell'Umbria

- Nuovi ingredienti e Colori Naturali
- Farine e miscele uniche: riso venere, riso rosso, canapa,
- Farina cereali e tipo 2
- Pasticceria sana e gustosa