



1. IL CORSO DI MILANO.
2. QUI, CATANIA.
3. BAUER. IN CUCINA CON GUSTO.



diventa fan  
e seguici...

1

MILANO.

## LAB. CIOCCOLATO & PICCOLA PASTICCERIA

Venerdì 19.03  
LAB, CORSO & DEGUSTAZIONE

DURATA 3h

h19.00

80,00 €

Siete golosi? Vi piace prendere per la gola i vostri ospiti? Non potete fare a meno del cioccolato? Se la risposta ad almeno una di queste domande è sì allora siete le persone adatte per partecipare a questo corso, e perdervi con lo Chef pasticciere Vincenzo Cipolla nei meandri del cibo degli dèi.

Chef Vincenzo Cipolla.

## CREPES, PANCAKE & BLINIS

ultimi posti disponibili

Sabato 20.03  
CORSO & DEGUSTAZIONE

DURATA 3h

h14.30

72,00 €

Non solo dolci in questo corso: dall'antipasto ai primi piatti, passando per gustosi stuzzichini, semplici da assaporare, ma non così facili da rifare a casa. Provate con i consigli del nostro Chef.

Chef Vincenzo Cipolla.

2

CATANIA.

## HAPPY HOUR & FINGER FOOD

Martedì 30.03  
CORSE & DEGUSTAZIONE

DURATA 3h

h11.00

66,00 €

L'happy hour è una parte integrante della nostra vita quotidiana. Vi piacerebbe organizzarlo con un menù studiato da voi? Le tapas sono la soluzione giusta: piccole porzioni per un grande gusto. Sfiziosi aperitivi con finger food per serate divertenti in compagnia dei vostri amici più cari.

Staff Congusto.

## 3 IN CUCINA CON GUSTO



## Salse brodi & consommé.

**Milano.** L'unione tra la scuola di cucina Congusto e Bauer nasce dal comune obiettivo di scoprire nuovi sapori e rendere i piatti più gustosi in modo semplice ed immediato, facilitato dal ricco assortimento dei prodotti dell'azienda trentina: preparati per brodo, insaporitori ed helper, caratterizzati da un aroma gustoso e allo stesso tempo leggero, tipico della tradizione gastronomica più naturale. Il gusto di ogni piatto è genuino, ed al tempo stesso esaltato dalla particolare lavorazione Bauer, lenta e delicata, che consente di preservare intatto il sapore degli ingredienti selezionati, senza aggiunta di additivi come il glutammato monosodico.

Il prossimo appuntamento gratuito per gli iscritti al Club Congusto sarà venerdì 19 marzo dalle ore 11.00, per imparare come rendere i vostri piatti più gustosi in modo semplice e naturale. Non solo zuppe, minestre e primi piatti, ma anche antipasti, contorni e secondi di carne e pesce: affrettatevi ad iscriversi al corso!

Per iscriversi all'evento contattare il nostro servizio clienti scrivendo a

[info@congusto.it](mailto:info@congusto.it)

