



I Arla Gelato lab guidar Sveriges första officiella glassmästare Kenneth Erlandsson dig genom en halvdag där du kommer att lära dig att göra färsk glass och sorbet med härliga smakkombinationer. Han visar också hur du kan omvandla gelato till desserter och glasstårter. Självklart får du ett utbildningsmaterial att ta med dig hem. Se fram emot en halvdag full av inspiration!

**Datum:** 16 Maj 2018. Kl. 10:00 - 16:00.

**Plats:** Repro/Valmar Scandinavia. Knivgatan 9. 212 28 Malmö.

**Anmälan skickas till:** Peter Erlandsson & Anders Johansson KåKå AB.

**Så här anmäler du dig**

E-postadress: [peter.erlandsson@kaka.se](mailto:peter.erlandsson@kaka.se) / [anders.johansson@kaka.se](mailto:anders.johansson@kaka.se)

Telefonnummer: 072-2084105 / 072-7412965

**Sista dag för anmälan**

**9 Maj 2018.**

**Frågor?**

Hör i så fall av dig till NN på E-postadress/Telefonnummer

[goran.ericsson@arlafoods.com](mailto:goran.ericsson@arlafoods.com) / 070-6312179.

[kenneth@snostockholm.com](mailto:kenneth@snostockholm.com) /070-7502039.

**Max antal deltagare: 14st (max 2 deltagare per företag)**

**Välkommen!**

Kursen motsvarar ett värde på 1500kr/person.

När du accepterar denna inbjudan intygar du samtidigt att du har din arbets- eller uppdragsgivares

tillstånd att delta vid evenemanget. Inbjudan kan överlåtas efter kontakt med Arla/KåKå.