

TILLVERKA

Din egen glass



Förädla din mjölk och grädde på dina egna villkor!

Välkommen på inspirationsdag i vår Glassakademi!

Kursens innehåll

- INTRODUKTION TILL GLASSTILLVERKNING FÖR MJÖLKBÖNDER

Vi går igenom vad som är viktigt när det kommer till ingredienser, råvaror och nödvändig maskinpark för dig och din gård.

- GLASSTILLVERKNING I VÅR AKADEMI

På plats kommer glassmästaren från Italien, **Martin Gregori (Valmar Gelato Academy)** finns för att visa grunderna i hur du tillverkar den härligt krämiga och smakrika glassen på din egen gårdsmjolk- och grädde.

Även den svenske konditorimästaren, **Johan Landerhjelm (KÅKÅ)**, deltar i undervisningen med sin expertis kring recept och tillverkning.

KURSLEDARE:



Martin Gregori

Glassmästaren från Italien med 30 års erfarenhet, delar med sig av sina kunskaper och råd



Johan Landerhjelm

Konditorimästaren som finns på plats för att låta dig djupdyka i glass-tillverkningsprocessen

Ta del av oändliga receptmöjligheter gratis!

INSPIRATION & KUNSKAP

22 NOVEMBER 2018
kl. 10.00 - 17.00

VALMAR GELATO ACADEMY

Adress: REPRO AB, Knivgatan 9, Malmö

Kursen är kostnadsfri • Enklare förtäring ingår

För frågor och föranmälan:

karin@repro.se / tel. 040-29 55 65,
anders.johansson@kaka.se / tel. 072 741 29 65

Mjolk och grädde sponsrat av



Under utbildningen kommer bild-och filmmaterial tas för framtida publicering i tryckt och digital form. Vänligen ange vid kurstillfället om du inte önskar vara med på bild.

RE
PRO

VALMAR
SCANDINAVIA
GLASMASKINER FÖR PROFFS

Knivgatan 9
212 28 Malmö

Tel. 040-29 55 65
info@repro.se
www.repro.se

KÅKÅ
Hjälper dig att lyckas!