

GLASSTILLVERKNING 2023

Avancerad kurs för glassbarer, konditorier, caféer, dagligvarubutiker och övriga kunder som vill utöka sin glassmeny!

Åh underbara glass! God, krämig och dessutom är det lätt som en plätt att göra din egen glass med recept och inspiration från KåKå. Vi välkomnar dig till Upplands Väsby för en inspirerande dag, där du får ta del av nya globala trender, smaker och nyheter gällande gelato.



Glassmästare
Kyriakos Kastriotis



Export Manager
Angelo Musella

För att göra det enkelt att lyckas hjälper vi dig hela vägen, från uppstart i butik till försäljning. Glassteamet från KåKå, med gedigen erfarenhet sedan 2008, bjuder på receptkombinationer: påsk och sommar. Olika trender i världen och nya gelatosmaker.

På kursen kommer vi även gå igenom glasstillverkning då glassmästare Kyriakos Kastriotis (Galatea) och export manager Angelo Musella (Galatea) visar grunderna i hur du tillverkar den härliga, krämiga och färgstarka glassen.

Efter kursen kommer det finnas tid för eftersnack och mingel.

Kom, njut och lär dig mer om Gelato!

PRIMULATOR AB 28/2

KL 10:00-16:00

Truckvägen 14, Upplands Väsby

Anmäl senast 20/2

NIVÅ: Avancerad kurs för dig som vill fördjupa glasskunskap

KURSLEDARE: Kyriakos Kastriotis och Angelo Musella

ANTAL DELTAGARE: Max 30 deltagare, max 2 per företag

KURSAVGIFT: Gratis

LUNCH: Italiensk inspirerande lunch ingår



*KURSANMÄLAN görs till anders.johansson@kaka.se, telefonnummer 072-741 29 65 med fullständigt för- och efternamn samt kundnummer hos KåKå. Anmälan är bindande.