

GLASSTILLVERKNING 2023

Grundkurs för glassbarer, konditorier, caféer, dagligvarubutiker och övriga kunder som har eller vill börja med gelato!

Åh underbara glass! God, krämig och dessutom är det lätt som en plätt att göra din egen glass med recept och inspiration från KåKå. Välkommen till en glasskurs i Upplands Väsby, där du får ta del av nya recept, smaker, tillverkningsmetoder, internationella glasstrender samt det senaste gällande glassmaskiner.



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 recept, inspiration och råd när det kommer till ingredienser och balansering av råvaror.

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 27/2

KL 10:00-16:00

Truckvägen 14, Upplands Väsby

Anmäl senast 20/2

NIVÅ: Grundkurs för dig som vill ha lite djupare glasskunskap

KURSLEDARE: Kyriakos Kastriotis och Angelo Musella

ANTAL DELTAGARE: Max 30 deltagare

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.