



... I nostri #WEBINAR (Registrazione richiesta)

Stagione 1

Segreti e applicazioni della macchina sottovuoto	https://bit.ly/segr_appl_macch_sott
Dal Fruttivendolo al Bistrot: Ricette vegetariane	https://bit.ly/Frut_Bistrot
La cucina da Bar in sottovuoto	https://bit.ly/Bar_cucina_sottovuoto
Gestione delle incertezze nella ristorazione	https://bit.ly/Gestione_incertezze
Il sottovuoto in pizzeria: Nuove opportunità	https://bit.ly/Sottovuoto_Pizzeria
Ricette per trasformare il ristorante in un Delivery di successo	https://bit.ly/Ristorante_Delivery

Stagione 2

Il sottovuoto di mare: 5 ricette di successo	https://bit.ly/Webinar_5ricette_mare_record
Il sottovuoto di terra: 5 ricette di successo	https://bit.ly/Webinar_5ricette_terra_record
Intolleranze -Allergie-Celiachia: Differenze e gestione	http://bit.ly/Intolleranza_Allergia_Celiachia_Differenze_Gestione_RECORD
Il sottovuoto e la nuova realtà della pizzeria	http://bit.ly/Webinar_nuova_realtà_pizzeria_RECORD
Organizzazione di eventi: il sottovuoto nella gestione del catering	http://bit.ly/sottovuoto_Catering
Il delivery di qualità	http://bit.ly/Sottovuoto_Delivery
Il sottovuoto nella cucina vegana	http://bit.ly/Cuc_Vegan_SV
Il sottovuoto e le ricette in vasocottura	https://bit.ly/sottovuoto_vasocottura_RECORD
Webinar: come smaltire i DPI in modo sicuro	https://bit.ly/Smaltire_DPI



... I nostri #WEBINAR (Registrazione richiesta)

Link IRINOX Live	https://www.gotostage.com/channel/irinoxprofessional
------------------	---