

Aliben è lieta di ospitare un partner importante in tema di cioccolato, con una demo interamente dedicata.

Jonathan Chauve, Maître Pâtissier et Chocolatier di Weiss, realizzerà per noi delle monoporzioni a tema natalizio: trucchi, applicazioni e segreti dell'alimento più diffuso e consumato in tutto il mondo.



Per la prenotazione è richiesta una caparra di 50€, che verrà rimborsata in merce alla prima consegna disponibile.

Ingresso a numero limitato, affrettatevi a confermare la vs partecipazione!

Lo chef sarà affiancato per tutta la durata della corso da un traduttore.

Martedì 16 Novembre dalle 14:00 alle 17:00
presso Aliben, via Mareggia 26/c, Piove di Sacco (PD)

*L'ingresso è consentito indossando la mascherina, previa verifica del Green Pass e rilevazione della temperatura corporea (<37.5°).
Aliben s'impegna a seguire tutte le procedure necessarie ad evitare possibili situazioni di contagio, con tutti i dispositivi a disposizione.*

Aliben è lieta di ospitare un partner importante in tema di cioccolato, con una demo interamente dedicata.

Jonathan Chauve, Maître Pâtissier et Chocolatier di Weiss, realizzerà per noi delle monoporzioni a tema natalizio: trucchi, applicazioni e segreti dell'alimento più diffuso e consumato in tutto il mondo.



Per la prenotazione è richiesta una caparra di 50€, che verrà rimborsata in merce alla prima consegna disponibile.

Ingresso a numero limitato, affrettatevi a confermare la vs partecipazione!

Lo chef sarà affiancato per tutta la durata della corso da un traduttore.

Martedì 16 Novembre dalle 14:00 alle 17:00
presso Aliben, via Mareggia 26/c, Piove di Sacco (PD)

L'ingresso è consentito indossando la mascherina, previa verifica del Green Pass e rilevazione della temperatura corporea (<37.5°). Aliben s'impegna a seguire tutte le procedure necessarie ad evitare possibili situazioni di contagio, con tutti i dispositivi a disposizione.