

ПОКАНА

1 - 2 септември 2015 г.
София, България



MULTIVAC

BETTER PACKAGING

Уважаеми Дами и Господа,

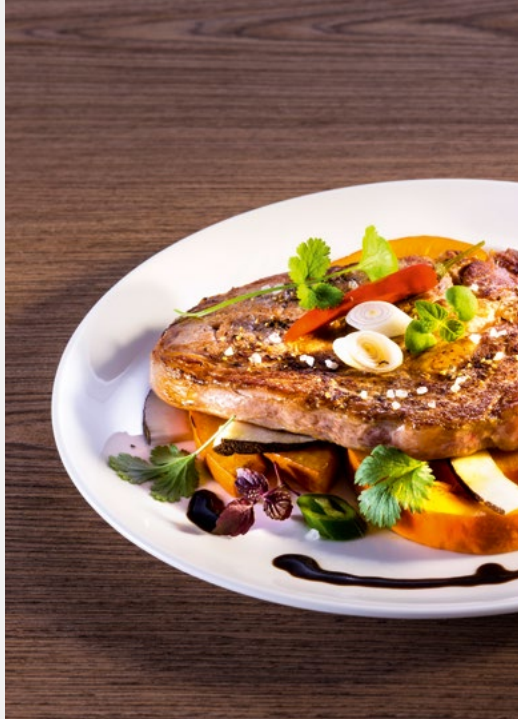
Второто за 2015 год. издание на МУЛТИВАК Академия е с фокус върху концепциите Mylar® и Sous Vide Cooking. МУЛТИВАК България ЕООД заедно със специалните гост- презентатори- шеф Лили Шмид (MULTIVAC Германия) и шеф Цветомир Николов- неколkokратен победител в състезанието „Национална кулинарна купа на България“ - ще покажат безупречна кулинарна техника за готвене Sous Vide & Mylar® в комбинация с иновативни опаковъчни материали. Програмата ни включва както специализирани лекции, така и практически тестове с продукти.

Всички наши клиенти от сектора на месопреработване и хлебопроизводството могат да заявят своето участие на ел.адрес: sales@bg.multivac.com.

Ако се нуждаете от повече информация може да ни намерите на телефони: 02 988 55 00 ; 02 988 55 88.

Очакваме Ви!

Информация за ден 2: ще намерите на стр.3



Уважаеми шеф готвачи и хоби готвачи,

Вторият ден на МУЛТИВАК Академия е посветен на Sous Vide. Интересът към тази техника на готвене расте непрестанно и за нас ще е чест отново да Ви посрещнем и покажем професионализъм и креативност. Шеф Николов и помощник-готвач Лили Шмид ще Ви демонстрират тематично приготвяне на хранителни продукти чрез безупречните машини MULTIVAC и вани за нискотемпературно готвене във вакуум с термостати MULTIVAC.

Регистрация за Ден 2 на МУЛТИВАК Академия може да направите на адрес: sousvide.multivac.bg

Всички условия за участие ще намерите също на адрес: sousvide.multivac.bg

Очакваме Ви!



Как да ни намерите:

МУЛТИВАК България ЕООД
Ул. "Околовръстен път" № 251
Кв. "Младост" 4
1715 София
GPS: 42.624139.23,371986

