



PASTICCERIA DOLCIARIO



Se l'occhio vuole la sua parte, e la maestria dei grandi pasticceri suscita con frequenza alla vista sincero stupore, è il palato a decretare il successo finale di una torta, di una mousse, di una serie di deliziosi dessert o di un vassoio di gustosissime praline. Il punto è che il pasticciere che vuol essere al passo coi tempi e competitivo sul mercato non ne sa mai abbastanza sulle materie prime, sulle tecnologie e sulle procedure in continua evoluzione.

Per questo A.B. Tech Expo è un'opportunità da non perdere. Occasione per conoscere e provare le nuove attrezzature che facilitano il lavoro del pasticciere e aumentano la qualità del prodotto, ma anche luogo d'incontro tra professionisti che possono trarre vantaggio dal reciproco confronto.

In fiera saranno presentate le novità rivolte sia agli artigiani che chiedono soluzioni capaci di esaltare la loro creatività, sia ai responsabili di produzione dell'industria dolciaria. Le risposte più innovative per chi è alla ricerca di macchine con le quali migliorare la qualità del prodotto, ridurre i consumi energetici, i tempi di lavorazione e i costi.