



In Debic, diamo il massimo per darti una mano, mettendo a tua disposizione prodotti di qualità, e formazione.

Debic è in buone mani con te, e tu sei in buone mani con noi.

**Vuoi saperne di più?** FrieslandCampina Italy S.r.l. Via Paracelso 24  
20864 Agrate Brianza (MB)  
T +39 039 6072503 - F +39 039 6072509  
E [info.milano@frieslandcampina.com](mailto:info.milano@frieslandcampina.com)

Debic is a brand of



Condividi con noi la tua esperienza!  
Posta le tue foto usando l'hashtag

**#DemoDebi**



**In  
buone  
mani**

*Invito alla DEMO*

a cura di **Leonardo Di Carlo**

**"La pasticceria moderna:  
equilibri**

**di  
materie e razionalizzazione by**

# DEMO

## “La pasticceria moderna: equilibri

Leonardo Di Carlo” di



A cura del Maestro  
Leonardo Di Carlo

## materie e razionalizzazione by

Una giornata formativa con il Maestro Leonardo Di Carlo che  
ti guiderà alla scoperta del perfetto sodalizio  
tra produzione efficiente e l'equilibrio, l'armonia e  
l'alchimia tipici della pasticceria del Maestro.  
Le preparazioni presentate: **Cake Cacao, Brownie e  
Pistacchio e caramello.**

**13 Giugno 2023**

*Carra Distribuzione*

*Via del Pantano, 16/d, 50013 Campi Bisenzio*

***Il programma della giornata***

**13.30 Ritrovo presso Carra**

**14.00 Inizio del corso**

**17.00 Fine del corso**

Per iscriverti compila il coupon allegato e consegnalo al tuo  
agente di fiducia o a un promoter Debic. In alternativa puoi  
contattare **Carra** allo **055 898 6367**. Nel caso ti fossi iscritto e  
non riuscissi a essere presente, ti preghiamo di farcelo sapere il  
prima possibile.



In collaborazione con



**CARRA**

DISTRIBUZIONE



## Coupon di partecipazione

Nome

Cognome

Esercizio

Indirizzo

Tel.

e-mail

Firma

**ALCHIMIA PERFETTA**  
DEBIC S