

Dogajanje na razstavnem prostoru Makabo d.o.o.

V četrtek in petek bo z nami naša stranka – **g. Gregor iz kavarne 5KA (Tamag d.o.o.)**, kateri bo za vami delil izkušnje, ki jih ima s strojem SYNTHESIS ter 191 soft v svojem lokalu. Lahko se boste posladkali tudi z njegovimi sladolednimi predlogi.

[Kavarna 5KA - Najboljša kava in slaščice na dolenjskem!](#)



Obenem bo z nami od srede pa do petka tudi **chef in docent iz Carpigiani Gelato University g. Andrea DeBellis**. Andrea goji strast do umetnosti kot najvišjega izraza občutljivosti, se je pred leti približal svojemu ultimativnemu sladkemu izrazu: slaščic. Zahvaljujoč pomembnim delovnim izkušnjam v Španiji z nekaterimi največjimi mojstri in vizionarji kulinarične umetnosti, kot so Paco Torreblanca, Ferran Adrià in brata Roca, ter številnim študijskim in raziskovalnim potovanjem v Franciji in Italiji, je lahko razvil vizijo slaščičarstva v nenehnem razvoju.

Pred kratkim je odprl slaščičarno v Rimu, zdaj pa redno sodeluje z Carpigiani Gelato university.

Čez cel dan trajanja sejma bo imel prezentacije izdelave gurmanskega sladoleda na strojih Carpigiani iz linije Foodservice, posebej prilagojene za uporabo v manjših slaščičarnah, restavracijah in ostalih gostinskih obratih

<https://www.instagram.com/chefandreadebellis/>

