



"CIOCCOLATO: VARIAZIONI SUL TEMA..."

Sede operativa: aula magna CAST Alimenti

Dimostratore: Maestro Carlo Andreatta

Data e ora: il 14/03/2016 | 14,30 - 18,00 circa

Programma: Gelati e sorbetti di cioccolato monorigine
Ricette per vegani a base di cioccolato
La presentazione in coppa a cura del Maestro Francesco Boccia

SI PRECISA CHE PER ISCRIVERSI È NECESSARIO VERSARE UNA CAUZIONE DI € 20,00 CHE SARÀ RESA ALLA FINE DELLA DIMOSTRAZIONE.

COPIA CLIENTE

MODULO D'ADESIONE Azienda Agrimontana S.p.A. del 14/03/2016

Ragione sociale: _____

N Partecipanti: _____

Cauzione Versata: 20,00 euro

Firma Agente _____ Firma Cliente _____

Il/la sottoscritto/a, acquisite le informazioni fornite da Arte Bianca S.p.A. quale titolare del trattamento dati ai sensi dell'articolo 13 del D.lgs. 196/2003, presta il suo consenso al trattamento dei dati personali per fini commerciali. Do il consenso Nego il consenso

Il/la sottoscritto/a, autorizza Arte Bianca S.p.A alla pubblicazione di eventuali immagini fotografiche dell'evento in corso al solo scopo promozionale on line (web e social). Do il consenso Nego il consenso



COPIA AGENTE

MODULO D'ADESIONE Azienda Agrimontana S.p.A. del 14/03/2016

Ragione sociale: _____

Telefono: _____

N Partecipanti: _____

Nomi partecipanti: _____

Cauzione Versata: 20,00 euro

Firma Agente _____ Firma Cliente _____

Il/la sottoscritto/a, acquisite le informazioni fornite da Arte Bianca S.p.A. quale titolare del trattamento dati ai sensi dell'articolo 13 del D.lgs. 196/2003, presta il suo consenso al trattamento dei dati personali per fini commerciali. Do il consenso Nego il consenso

Il/la sottoscritto/a, autorizza Arte Bianca S.p.A alla pubblicazione di eventuali immagini fotografiche dell'evento in corso al solo scopo promozionale on line (web e social). Do il consenso Nego il consenso