

# Inox B.I.m. – Corso di base di cucina vegetale e integrale

*Cesenatico, 30 marzo 2017* – Il **“Ristorante in cucina” di INOX BIM**, ambiente funzionale arredato a cucina professionale interno all’azienda di Bellaria-Igea Marina con tanto di 60 mq di sala da pranzo, si prepara ad accogliere **il primo corso base di cucina vegetale e integrale** in programma lunedì 8-15-22 e 29 maggio.

Quattro date dedicate ai professionisti del settore ristorazione e agli Chef che desiderano arricchire le proposte culinarie della tradizione con menù vegani e vegetariani tanto richiesti ai giorni nostri.

Si tratta d’incontri della durata di quattro ore ciascuno (dalle 15.00 alle 19.00), con lezioni che verteranno sui seguenti temi: creme spalmabili vegetali per antipasti e aperitivi, primi piatti e condimenti 100% vegetali, burger vegetali per un secondo piatto alternativo e gustoso e infine, dolci senza burro, latte e uova.

I corsi, a numero chiuso per un massimo di **15** partecipanti, saranno guidati da **Tiziana Vitale**, consulente di cucina salutare e sono realizzati grazie alla collaborazione di **Cucinare Sano e Gustoso**.

Per maggiori informazioni:

<http://www.inoxbim.com/it/landing-pages/corso-base-di-cucina-vegetale-e-integrale>

“Ristorante in cucina” è lo spazio funzionale arredato a cucina professionale ideato da INOX BI.m **dotato di 8 videocamere e attrezzatura multimediale** e dedicato a concessionari e fruitori finali (ristoratori, albergatori, titolari di tavole calde e pizzerie) che potranno assistere a seconda del calendario in programma a **show cooking, conferenze e corsi di formazione con nozioni teoriche e pratiche** dedicati ai professionisti del settore e di modalità di utilizzo degli articoli prodotti dall’Azienda.

cell. 348 9330574 – email [ravasio@nuovacomunicazione.com](mailto:ravasio@nuovacomunicazione.com)  
[www.nuovacomunicazione.com](http://www.nuovacomunicazione.com)

<https://www.facebook.com/NuovacomunicazioneRimini/>