



17 GENNAIO

ORE 11.00

COTTURA FOCACCIA ALL'OLIO SU TEGLIA

Uniformità del calore, Assorbimento corretto dell'olio, Cottura controllata.

ORE 13.30

CIABATTA

*Sviluppo corretto dell'alveolatura,
Asciugatura uniforme della crosta, Cottura costante.*

Con

TEODORO CHIANCONE

Consulente Tecnico-Panificatore di Grandi Forni Italiani

SIGEP
WORLD

16/20
JANUARY
2026
Fiera di Rimini

UNISCITI A NOI!
STAND 026 / PADIGLIONE D6
JOIN US!
STAND 026 / HALL D6