Stevia's BIO•MONDO

Qucinando
IL PIACERE D'IMPARARE

presentano

"Qucinare con la Stevia: la dolcezza senza zucchero" con lo Chef LUCA MONTERSINO

La ditta *Bio-Mondo* in collaborazione con l'accademia di cucina *Qucinando* organizza un corso teorico con il *Maestro Luca Montersino*

Quando: ***31/03/2015 dalle 9.00 alle 12.00***

Dove: ***sede dell'Accademia Qucinando Via Roveredo 2/E, 33170 Pordenone***

Chi: ***destinato ai professionisti del settore e appassionati di alimentazione sana***

Perché: ***"Non sono i dolci i nemici della salute ma la qualità degli ingredienti e la scarsa attenzione per valori nutrizionali e calorici"***
Luca Montersino

Cosa: ***Corso teorico con il Maestro Luca Montersino, cultore dell'alimentazione buona e sana, e chef professionista conosciuto a livello internazionale. Verranno mostrate e spiegate ricette di alta pasticceria salutare senza utilizzo di zucchero, dolcificate con estratto di Stevia, quindi adatte all'alimentazione di grandi e piccini, senza dimenticare diabetici e intolleranti.***

*La **Stevia Rebaudiana Bertoni***
è una pianta officinale
originaria del Paraguay, che ha una
capacità dolcificante naturale
di centinaia di volte superiore a quella dello zucchero
senza però avere calorie.
Contrariamente allo zucchero,
i principi attivi della Stevia
non hanno alcun potere nutrizionale
*e hanno pertanto **zero calorie**;*
sono inoltre relativamente stabili nel tempo,
alle alte temperature fino a 200°C
e non fermentano,
per cui conservano le loro caratteristiche
anche in preparati alimentari precotti
o prodotti da forno.

L'evento verrà confermato al raggiungimento del numero minimo di iscrizioni (24 persone).
Al termine del corso verrà rilasciato un Attestato di Partecipazione.
Il termine ultimo per le iscrizioni è il 5 marzo 2015

Per info e prenotazioni: **Daniela Favero** +39 392 7304104 / +39 0434 998587 - *info@bio-mondo.it*