

MASTERCLASS

PASTICCERIA MIGNON

CONTEMPORANEA



VALERIO BARRALIS

Pastry Chef • Docente • Fondatore
VB Pastry Academy

TECNICA | METODO | PRODUZIONE

Mignon moderne,
razionali e ad
alto valore in vetrina.



28 SETTEMBRE
2026



14:00 – 18:00



CORSO
€100



ACQUISTA ALMENO €500
DI MERCE E/O ATTREZZATURA
E RICEVI UN **COUPON** DA
DA SCALARE SULL'ORDINE.

€100



MC INGREDIENTS & FROZEN
Strada Provinciale 181-3-5
26839 Zelo Buon Persico (LO)



02 90 65 85 90



direzione@mcingredients.it

Ti aspettiamo!