



CORSO DI
PIZZA 3.0

Proposta Partnership

Ciro Cascella

Maestro Pizzaiolo | Pizza a lievito naturale





Corso di pizza 3.0

Corso di specializzazione per pizzaioli

TECNICHE E SEGRETI DELLA PIZZA MODERNA



Proposta Partnership

Espositore Roll-Up personalizzato in aula didattica

-

Official partner presente sui nostri Attestati

-

Presenza sul sito istituzionale

-

Presenza sui nostri social

-

Possibilità di esporre i propri prodotti
il terzo giorno a chiusura del corso



Scegli la proposta giusta per te:

PLATINUM

Quota € 1.500,00

GOLD

Quota € 1.000,00

SILVER

Quota € 500,00



Ciro Cascella

Maestro Pizzaiolo | Pizza a lievito naturale



www.corsodipizzatrepuntozero.it




CORSO DI
PIZZA 3.0

www.corsodipizzatrepuntozero.it

PIZZA NUVOLA srls

c/o Nonna Tittina
Centro Direzionale, Is. A3 - NAPOLI

 393 9180142 | 345 7626504

 info@corsodipizzatrepuntozero.it



[corsodipizza](https://www.facebook.com/corsodipizzatrepuntozero) [trepuntozero](https://www.instagram.com/corsodipizzatrepuntozero)



CORSO DI
PIZZA 3.0

