Unilever Food Solutions, a settembre due webinar con chef Giuseppe Buscicchio

20240909130433webinarufs-d682150f

Sono **due i webinar gratuiti che Unilever Food Solutions ha organizzato per il mese di settembre**, col fine di offrire nuovi spunti creativi e soluzioni pratiche in cucina. **Il 12 settembre**, alle ore 15:30, si terrà **“Il tuo menù di pesce”** mentre il **25 settembre**, sempre alle 15:30, toccherà a **“I tuoi dessert tradizionali rivisitati”.**

A tenere entrambi i webinar sarà **Giuseppe Buscicchio**, executive chef di Unilever Food Solutions, che accompagnerà i partecipanti alla **scoperta di soluzioni e tecniche innovative per un menù completo di pesce** ricco di sapore e una **carta dei dolci**, ispirata alla tradizione, raffinata e creativa. In queste due giornate, lo chef condividerà la sua esperienza e competenza, anche nella **gestione del food cost**, mostrando come **coniugare qualità, sapore e rapidità di preparazione**, utilizzando i prodotti Knorr Professional e Carte D'Or per un risultato sempre eccellente e, nello stesso tempo, ottimizzando i costi.

Nel corso del primo webinar “Il tuo menù di pesce” verranno esplorate **idee creative per un menù completo di pesce**, con un focus sull'impiego dei prodotti Knorr Professional, capaci di esaltare il gusto e i sapori di ogni ricetta. In particolare Buscicchio preparerà gli **spaghetti con le vongole**, utilizzando il Brodo ai Frutti di Mare Knorr Professional, e i **paccheri allo scoglio** con la Bisque di Crostacei Knorr Professional.

Il secondo webinar invece, “I tuoi dessert tradizionali rivisitati”, sarà dedicato alla creazione di una **carta dei dolci** con i prodotti Carte D'Or, perfetti per realizzare dolci golosi e di grande impatto, **riducendo i tempi di preparazione e garantendo risultati sempre eccellenti**. Buscicchio utilizzerà la Panna Cotta Carte D’Or e il Tiramisù Carte D’Or per realizzare dolci che uniscono tradizione e creatività.

Per partecipare ai webinar **è necessario iscriversi ai seguenti link:**

12 settembre: **Il tuo menù di pesce**

25 settembre: **I tuoi dessert tradizionali rivisitati**