

Alla scoperta dei *"lievitati"* con Eka chef Academy e Forno d'Asolo.

Tecnoeka, azienda da sempre all'avanguardia sia per i prodotti che per i servizi offerti, apre le porte della propria sala degustazione per ospitare il consueto appuntamento dell'Eka Chef Academy, una serie di incontri di formazione dove i partecipanti hanno la possibilità di confrontarsi con chef qualificati su temi e menù ogni volta differenti.

Pizze, sandwich, pane, brioches e panettoni sono solo alcuni dei protagonisti dell'appuntamento del 5 dicembre: "L'arte dei lievitati nell'universo tecnologico Eka".

Partner d'eccezione della giornata saranno i prodotti e i tecnici di Forno d'Asolo, azienda leader nel settore dei prodotti da forno. Una collaborazione importante come sottolinea il responsabile commerciale per l'Italia di Tecnoeka Luca Franceschini: "l'operazione nasce dall'idea di coniugare l'eccellenza della cottura dei forni Tecnoeka con la qualità dei prodotti di Forno d'Asolo offrendo ai nostri ospiti soluzioni diverse ed efficaci per la loro attività".

