



**Tipos de pizza: tradicional, massa de cacau, massa integral, calzones e crostinis.**

**100% prático com técnicas para o preparo de uma boa pizza.**

Como fazer a massa, abertura da massa, tipos de farinha, fermentação e maturação, molhos artesanais e recheios, tipos de bordas, massa saborizada, formatos de pizza, tipos de forno, congelamento e a armazenagem.

**Degustação de todas as pizzas preparadas e e-book com as receitas!**

**Chef Pizzaiolo Douglas Zils**

**Dia 19/03 (terça-feira) - 20 pessoas por turma**

Horário: 18h30 às 22h30 | Local: Choupana Cancha

**Inscrições até 12/03 - Vagas limitadas!**

Inscrições pelo site [arweg.com.br/guaramirim](http://arweg.com.br/guaramirim) > Inscrição Eventos.

**Investimento:** associado ARWEG ou cônjuge: R\$ 100,00  
Pagamento à vista através de PIX no ato da inscrição.