



Workshop 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 armazenamento.

Tipos de pizza: tradicional, massa de cacau, massa integral, calzones e crostinis.
Degustação de todas as pizzas preparadas + e-book com as receitas!

Chef Pizzaiolo Douglas Zils

Turma 1: 26/05 (segunda)

Turma 2: 27/05 (terça)

Turma 3: 28/05 (quarta)

Horário: 18h30 às 22h30

Local: Choupana Grande

Vagas limitadas - 20 pessoas por turma

Inscrições pelo site arweg.com.br/jaragua > Inscrição Eventos.

Investimento: associado ARWEG - R\$ 120,00

Pagamento à vista através de PIX no ato da inscrição.

Chave PIX do Chef: douglasz2026@gmail.com

O cancelamento é permitido até 3 dias antes da data do evento.