

Será realizado no próximo sábado, dia 09. 12, em Salvador, o CURSO de “Confeitaria FIT à base de vegetais”. Ministrado pela chef da Cozinha FIT&FAT e engenheira de alimentos, Nathália Araújo, o curso terá duração de 05 horas e contará com a entrega de apostilas (contendo as receitas ensinadas durante a aula), certificado, mimos e degustação.



O curso de “Confeitaria FIT à base de vegetais” é uma iniciativa da Cozinha FIT&FAT em parceria com a Loja Camicado (Salvador Shopping), a rede Delicatessen Perini e a Mendoá Chocolates. As inscrições ainda estão abertas. Para participar do curso, acesse: <http://bit.ly/lojafitefat>

Na ocasião, a nossa chef vai te ensinar a redescobrir a batata-doce, o inhame, as castanhas e outros vegetais na produção de doces conceito, saudáveis e funcionais! O CURSO de “Confeitaria FIT à base de vegetais” chega para adoçar, de forma saudável e surpreendente, a sua vida na cozinha! Não fique de fora dessa!

### **CURSO DE CONFEITARIA FIT À BASE DE VEGETAIS**

**Onde:** No Espaço Gourmet da loja Camicado, localizada no Salvador Shopping.

**Quando:** 09/12/2017 (sábado) das 14h às 19h.



CURSO DE “CONFEITARIA FIT À BASE DE VEGETAIS” SERÁ REALIZADO EM  
SALVADOR

**Com:** Nathália Araújo, chef da Cozinha FIT&FAT e engenheira de alimentos.

**Inscrições abertas em:** <http://bit.ly/lojafitefat>

**Maiores informações:** contato@cozinhafitefat.com.br