

VENERDÌ 20

11.30: **Filippo Mazzone**, trainer Mumac Academy racconta la tecnologia brevettata di La Cimbali M100 GT HD.

SABATO 21

10.30: **Benjamin Graf**, campione austriaco latte art. Dimostrazione Latte Art con La Cimbali M100 GT HD.

11.30: **Filippo Mazzone**, trainer Mumac Academy racconta la tecnologia brevettata di La Cimbali M100 GT HD.

15.30: Preparazione bevande con latte caldo e freddo montati con La Cimbali M100i, in collaborazione con Comprital.

HOST 2017

-

HALL24
STAND L52 N51

cimbali.it

DOMENICA 22

15.30: Preparazione bevande con latte caldo e freddo montati con La Cimbali M100i, in collaborazione con Comprital.

16.30: **Rob Ward**, trainer Mumac Academy UK, degustazione di speciality coffee sulle superautomatiche La Cimbali S30 e S20.

LUNEDÌ 23

15.30: Preparazione bevande con latte caldo e freddo montati con La Cimbali M100i, in collaborazione con Comprital.

16.30: **Filippo Mazzone**, trainer Mumac Academy racconta la tecnologia brevettata di La Cimbali M100 GT HD.

LA CIBALI
coffee starts here

MARTEDÌ 24

10.30: **Benjamin Graf**, campione austriaco latte art. Dimostrazione Latte Art con La Cimbali M100 HT HD.

TECHNOLOGY
heart
HUMAN
mind

LA CIBALI