



Profissão

AULA 03

COMO É SIMPLES DEFUMAR SEM
SEGUIR REGRAS

por Roberto Bocabello

AGENDA

AULA 01 terça-feira - 01/08- 20h07

AS OPORTUNIDADES NO UNIVERSO DA DEFUMAÇÃO E COMO APROVEITAR AGORA!



AULA 02 quarta-feira - 02/08- 20h07

COMO FAZER SEU PRÓPRIO MOLHO BARBECUE



AULA 03 quinta-feira - 03/08 - 20h07

COMO É SIMPLES DEFUMAR SEM SEGUIR REGRAS

AULA 04 domingo - 06/08 - 20h07

COMO PRECIFICAR O SEU TRABALHO

**ESQUEÇA
O QUE VOCÊ SABE SOBRE
DEFUMAÇÃO**

Profissão

HOJE VOCÊ VAI DESCOBRIR O QUE AINDA
NÃO TE CONTARAM

por Roberto Bocabello

PREPAREM-SE

ESSA AULA VAI SER BEM TÉCNICA

**QUEM APRENDEU A FAZER
BALIZA NA AUTO ESCOLA?**

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

QUEM APRENDEU A FAZER BALIZA NA AUTO ESCOLA?

Profissão
PITMASTER
Quem ainda faz baliza igual
aprendeu na auto escola?

por Roberto Bocabello

**EU VOU TE MOSTRAR O QUE
ENSINAM POR AÍ PASSANDO
PELAS ETAPAS DA DEFUMAÇÃO**

Profissão

DEPOIS EU VOU COMPLEMENTAR OU CORRIGIR,
MOSTRANDO COMO VOCÊ NÃO PRECISA DAS
REGRAS

por Roberto Bocabello

ETAPA 01 - ESCOLHA DA CARNE

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

ETAPA 01 - ESCOLHA DA CARNE

O que dizem: a carne precisa ser bastante marmorizada, ter bastante gordura, para você ter um bom resultado de defumação.

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

ETAPA 01 - ESCOLHA DA CARNE

O que dizem: a carne precisa ser bastante marmorizada, ter bastante gordura e para você ter um bom resultado de defumação.

NEM SEMPRE

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

ETAPA 01 - ESCOLHA DA CARNE

O que dizem: a carne precisa ser bastante marmorizada, ter bastante gordura e você tem que ter um bom resultado de defumação.

NEM SEMPRE

Dependendo do preparo que você for fazer a carne pode ter quase nada de gordura.

Mas atenção: uma carne com pouca gordura requer cuidados diferentes ao longo da defumação.

por Roberto Bocabello

ETAPA 02 - LIMPEZA DA CARNE

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

ETAPA 02 - LIMPEZA DA CARNE

O que dizem: tire toda a gordura do brisket porque gordura não defuma e não deixa a fumaça penetrar!

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

ETAPA 02 - LIMPEZA DA CARNE

O que dizem: tire toda a gordura do brisket porque gordura não defuma e não deixa a fumaça penetrar!

MITO

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

ETAPA 02 - LIMPEZA DA CARNE

O que dizem: tire toda a gordura do brisket porque gordura não defuma e não deixa a **MITO** pimenta penetrar!

Gordura defuma sim e fica extremamente saborosa! Limpe deixando 1 cm de gordura que vai ficar muito mais suculento e saboroso do que se tirar toda a gordura.

por Roberto Bocabello

ETAPA 03 - TEMPERATURA DO PIT

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

ETAPA 03 - TEMPERATURA DO PIT

O que dizem: trabalhe sempre a 110°C (ou 120°C)

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

ETAPA 03 - TEMPERATURA DO PIT

O que dizem: trabalhe sempre a 110°C (ou 120°C)

INCOMPLETO

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

ETAPA 03 - TEMPERATURA DO PIT

O que dizem: trabalhe sempre a 110°C (ou 120°C)

INCOMPLETO

Tenha a temperatura como uma referência! O PIT é um forno a carvão!!!

Aprenda a trabalhar em todas as temperaturas e entenda o que está acontecendo em cada situação

E tem mais! E se você precisar fazer a carne em menos horas?

por Roberto Bocabello

ETAPA 04 - CONTROLE DA TEMPERATURA

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

ETAPA 04 - CONTROLE DA TEMPERATURA

O que eu ouvi: fechar todas as saídas de ar para equentar mais rápido

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

ETAPA 04 - CONTROLE DA TEMPERATURA

O que eu ouvi: fechar todas as saídas de ar para esquentar mais rápido

ERRADÍSSIMO!

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

ETAPA 04 - CONTROLE DA TEMPERATURA

O que eu ouvi: fechar todas as saídas de ar para esquentar mais rápido

ERRADÍSSIMO!

Para aumentar a temperatura do seu defumador você precisa deixar o ar passar!!

por Roberto Bocabello

ETAPA 05 - O SPRITZ

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

ETAPA 05 - O SPRITZ

O que dizem: passe um spritz com suco de maçã e vinho de hora em hora

FALTA INFORMAÇÃO

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

ETAPA 05 - O SPRITZ

O que dizem: passe um spritz com suco de maçã e vinagre de nora em hora

FALTA INFORMAÇÃO

1º - O spritz depende da aparência da carne e não deve ser passado na carne toda, a menos que precise

ETAPA 05 - O SPRITZ

O que dizem: passe um spritz com suco de maçã e vinagre de nora em hora

FALTA INFORMAÇÃO

1º - O spritz depende da aparência da carne e não deve ser passado na carne toda, a menos que precise

2º - Como o spritz não é regular, deixe o tempero para passar em outro momento e foque na função do spritz

por Roberto Bocabello

ETAPA 06 - A HORA DE EMBALAR

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

ETAPA 06 - A HORA DE EMBALAR

O que dizem: depois de x horas embale, ou quando bater x temperatura, embale

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

ETAPA 06 - A HORA DE EMBALAR

O que dizem: depois de x horas embale, ou quando baixar a temperatura, embale

FALTA INFORMAÇÃO

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

ETAPA 06 - A HORA DE EMBALAR

O que dizem: depois de x horas embale, ou quando baixar a temperatura, embale

FALTA INFORMAÇÃO

Vai funcionar?

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

ETAPA 06 - A HORA DE EMBALAR

O que dizem: depois de x horas embale, ou quando baixar a temperatura, embale

FALTA INFORMAÇÃO

Vai funcionar? Vai sim!

PROFISSÃO
PITMASTER

por Roberto Bocabello

ETAPA 06 - A HORA DE EMBALAR

O que dizem: depois de x horas embale, ou quando baixa a temperatura, embale

FALTA INFORMAÇÃO

Vai funcionar? *Vai sim!*

Vou ter o melhor resultado assim?

ETAPA 06 - A HORA DE EMBALAR

O que dizem: depois de x horas embale, ou quando baixar a temperatura, embale

FALTA INFORMAÇÃO

Vai funcionar? *Vai sim!*

Vou ter o melhor resultado assim? *Não vai!*

ETAPA 06 - A HORA DE EMBALAR

O que dizem: depois de x horas embale, ou quando baixar a temperatura, embale

FALTA INFORMAÇÃO

Vai funcionar? *Vai sim!*

Vou ter o melhor resultado assim? *Não vai!*

Vai funcionar sempre?

ETAPA 06 - A HORA DE EMBALAR

O que dizem: depois de x horas embale, ou quando baixar a temperatura, embale

FALTA INFORMAÇÃO

Vai funcionar? *Vai sim!*

Vou ter o melhor resultado assim? *Não vai!*

Vai funcionar sempre? *Não vai!*

ETAPA 06 - A HORA DE EMBALAR

O que dizem: depois de x horas embale, ou quando baixar a temperatura, embale

FALTA INFORMAÇÃO

ENTÃO QUAL É A HORA IDEAL PARA EMBALAR?

PITMASTER

por Roberto Bocabello

ETAPA 06 - A HORA DE EMBALAR

O que dizem: depois de x horas embale, ou quando baixa a temperatura, embale

FALTA INFORMAÇÃO

ENTÃO QUAL É A HORA IDEAL PARA EMBALAR?

DEPENDE

por Roberto Bocabello

ETAPA 06 - A HORA DE EMBALAR

O que dizem: depois de x horas embale, ou quando baixa a temperatura, embale

FALTA INFORMAÇÃO

ENTÃO QUAL É A HORA IDEAL PARA EMBALAR?

DEPENDE

- QUALIDADE
- APARÊNCIA
- STALL

por Roberto Bocabello

ETAPA 07 - A CARNE FICOU PRONTA

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

ETAPA 07 - A CARNE FICOU PRONTA

O que dizem: depois de x horas embalada, tire. Ou então, bateu 96°C pode tirar.

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

ETAPA 07 - A CARNE FICOU PRONTA

O que dizem: depois de x horas embalada, tire. Quando estiver quente, mateu 96°C pode tirar.

FALTA INFORMAÇÃO

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

ETAPA 07 - A CARNE FICOU PRONTA

O que dizem: depois de x horas embalada, tire. Ou então, mateu 96°C pode tirar.

FALTA INFORMAÇÃO

O QUE EU AVALIO?

1º - Quero fatiar ou desmanchar?

ETAPA 07 - A CARNE FICOU PRONTA

O que dizem: depois de x horas embalada, tire. Quando estiver quente, 96°C pode tirar.

FALTA INFORMAÇÃO

O QUE EU AVALIO?

1º - Quero fatiar ou desmanchar?

2º - Temperatura interna (96°C / 98°C)

ETAPA 07 - A CARNE FICOU PRONTA

O que dizem: depois de x horas embalada, tire. Quando estiver quente, 96°C pode tirar.

FALTA INFORMAÇÃO

O QUE EU AVALIO?

- 1º - Quero fatiar ou desmanchar?
- 2º - Temperatura interna (96°C / 98°C)
- 3º - Facilidade de colocar o termômetro de ponta

por Roberto Bocabello

ETAPA 08 - "A REVOLUÇÃO"

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

ETAPA 08 - "A REVOLUÇÃO"

O que dizem: primeiro defuma e depois embala para desmanchar. Se começar embalado para depois defumar, vai ficar com gosto de carne cozida e sem anel de defumação.

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

ETAPA 08 - "A REVOLUÇÃO"

O que dizem: primeiro defuma e depois embala para desmanchar.
Se começar embalado e depois defumar, vai ficar com gosto de carne cozida e sem a sensação de defumação.

MITO

PROFISSÃO
PITMASTER

por Roberto Bocabello

ETAPA 08 - "A REVOLUÇÃO"

O que dizem: primeiro defuma e depois embala para desmanchar. Se começar embalada e depois defumar, vai ficar com gosto de carne cozida e sem a sensação de defumação.

MITO

Nas condições adequadas você pode primeiro começar com a carne embalada e, depois que ela estiver cozida e molinha, colocar para defumar aberta.

por Roberto Bocabello

ESSA É A REVOLUÇÃO!

Resultados:

- Aumenta a capacidade do PIT
- Não há alteração de sabor
- Menos horas de trabalho do profissional
- Menor custo de produção
- Diminui as perdas do processo

ESSA É A REVOLUÇÃO!

Resultados:

- Aumenta a capacidade do PIT
- Não há alteração de sabor
- Menos horas de trabalho do profissional
- Menor custo de produção
- Diminui as perdas do processo

**COMPROVADO CIENTIFICAMENTE
E NA PRÁTICA TAMBÉM!**

por Roberto Bocabello

O QUE VOCÊS APRENDERAM AGORA QUE NÃO
TINHAM TE CONTADO:

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

O QUE VOCÊS APRENDERAM AGORA QUE NÃO TINHAM TE CONTADO:

1. O tipo de carne a ser utilizado vai depender do que você vai fazer com ela
2. Não tire toda a gordura do Brisket / gordura também defuma
3. Aprenda como e quando trabalhar em cada temperatura e pare de sofrer tentando estabilizar o pit sempre a 110°C
4. Se você quer aumentar a temperatura, abra as entradas e saídas de ar
5. Use o Spritz nos locais ressecados somente na hora que precisar
6. Embale a carne de acordo com a qualidade dela, a aparência e o Stall
7. Tire a carne quando ela atingir a temperatura que você deseja e esteja macia testando com o termômetro
8. Carne cozida forma smoke ring e você pode inverter a ordem se souber controlar as variáveis

por Roberto Bocabello

E POR QUE NÃO TE CONTARAM?

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

E POR QUE NÃO TE CONTARAM?

1. Porque é mais fácil ensinar regras

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

E POR QUE NÃO TE CONTARAM?

1. Porque é mais fácil ensinar regras
2. Porque tem professor que não sabe o porquê das coisas

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

E POR QUE NÃO TE CONTARAM?

1. Porque é mais fácil ensinar regras
2. Porque tem professor que não sabe o porquê das coisas
3. Porque tem gente que só quer uma regrinha e fazer algo mais ou menos bom

Profissão
PITMASTER

por Roberto Bocabello

**NÃO É A TOA QUE TEM TANTO
DEFUMADO AMARGO E SECO POR AÍ...**

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

**NÃO É A TOA QUE TEM TANTO
DEFUMADO AMARGO E SECO POR AÍ...**

Profissão

**NÃO É A TOA QUE TEM GENTE QUE
ACHA QUE DEFUMAR É DIFÍCIL
E DEMORADO...**

por Roberto Bocabello

É PORQUE SOBRA REGRA E FALTA...

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

É PORQUE SOBRA REGRA E FALTA...

TÉCNICA

PITMASTER

por Roberto Bocabello

O conhecimento vai te permitir defumar com perfeição numa churrasqueira adaptada,

mas a falta de conhecimento vai te impedir de defumar qualquer coisa perfeitamente em um pit.

por Roberto Bocabello

**EU QUERO TE DAR EXATAMENTE O QUE EU
DOU PARA OS MEUS ALUNOS**

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

EU QUERO TE DAR EXATAMENTE O QUE EU DOU PARA OS MEUS ALUNOS

- Quero que você saiba a técnica completa
- Seja uma "cabeça pensante" e não um repetidor
- Saiba o que está fazendo e faça com excelência
- Saiba ganhar dinheiro entendendo o que precisa para produzir e também para vender

Quero que você prepare as melhores carnes que você já comeu na vida

por Roberto Bocabello

**E É POR ISSO QUE EU VOU ABRIR AS
INSCRIÇÕES PARA O CURSO DE DEFUMAÇÃO**

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

E É POR ISSO QUE EU VOU ABRIR AS INSCRIÇÕES PARA O CURSO DE DEFUMAÇÃO

Esse é o meu propósito de vida... Eu quero que você defume com perfeição para agradar a família e os amigos e também quero que você ganhe dinheiro para ter melhores condições e dar melhores condições de vida para a sua família.

por Roberto Bocabello

O CURSO DE DEFUMAÇÃO OSSOBOCA
ONLINE É PARA VOCÊ:

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

O CURSO DE DEFUMAÇÃO OSSOBOCA ONLINE É PARA VOCÊ:

- DOMINAR AS MELHORES TÉCNICAS

PITMASTER

por Roberto Bocabello

O CURSO DE DEFUMAÇÃO OSSOBOCA ONLINE É PARA VOCÊ:

- DOMINAR AS MELHORES TÉCNICAS
- DEFUMAR DE MANEIRA SIMPLES

PITMASTER

por Roberto Bocabello

O CURSO DE DEFUMAÇÃO OSSOBOCA ONLINE É PARA VOCÊ:

- DOMINAR AS MELHORES TÉCNICAS
- DEFUMAR DE MANEIRA SIMPLES
- PROFISSIONAL

O CURSO DE DEFUMAÇÃO OSSOBOCA ONLINE É PARA VOCÊ:

- DOMINAR AS MELHORES TÉCNICAS
- DEFUMAR DE MANEIRA SIMPLES
- PROFISSIONAL
- GANHAR DINHEIRO COM DEFUMAÇÃO

O CURSO DE DEFUMAÇÃO OSSOBOCA ONLINE É PARA VOCÊ:

- DOMINAR AS MELHORES TÉCNICAS
- DEFUMAR DE MANEIRA SIMPLES
- PROFISSIONAL
- GANHAR DINHEIRO COM DEFUMAÇÃO

**MESMO QUE VOCÊ
NUNCA TENHA
DEFUMADO NA VIDA!**

O CURSO DE DEFUMAÇÃO OSSOBOCA

ONLINE É PARA VOCÊ.

MESMO SEM TER UM DEFUMADOR

- DEFUMAR DE MANEIRA SIMPLES
- PROFISSIONAL
- GANHAR DINHEIRO COM DEFUMAÇÃO

**MESMO QUE VOCÊ
NUNCA TENHA
DEFUMADO NA VIDA!**

12 MESES DE ACESSO

- Diferente de um curso presencial, todo o conteúdo vai ficar disponível por 12 meses para você assistir quantas vezes quiser e se organizando da maneira que precisar

12 MESES DE ACESSO

- Diferente de um curso presencial, todo o conteúdo vai ficar disponível por 12 meses para você assistir quantas vezes quiser e se organizando da maneira que precisar

Essa é a segunda vez que vamos dar 12 meses de acesso! Sempre demos 6 meses e estamos na fase de testes com 12 meses! (pode ser a última vez)

+50 AULAS

- Aulas teóricas e práticas com todo o conteúdo que você precisa para defumar com qualidade para você, sua família, amigos e para seus clientes

PITMASTER

por Roberto Bocabello

7 LIVES DE DÚVIDAS

- Esse é um dos maiores diferenciais do curso. Eu vou tirar absolutamente todas as suas dúvidas, uma a uma, até que você não tenha mais nada para perguntar. Serão 7 encontros online por Zoom.

por Roberto Bocabello

Valor individual deste serviço: R\$14.000,00

7 LIVES DE DÚVIDAS

- Esse é um dos maiores diferenciais do curso. Eu vou tirar absolutamente todas as suas dúvidas, uma a uma, até que você não tenha mais nada para perguntar. Serão 7 encontros online por Zoom.

por Roberto Bocabello

~~Valor individual deste serviço: R\$14.000,00~~

Pra você vai estar incluído no curso.

COMUNIDADE NO WHATSAPP

- Um grupo dos alunos junto comigo, para trocar experiências, tirar dúvidas e te dar todo o suporte necessário. O grupo das cabeças pensantes!

Obs: esse grupo não tem prazo para acabar. Eu vou ficar por lá até o final das 7 semanas, mas vocês podem ficar para sempre. Temos grupos de alunos desde 2020 que seguem ativos

por Roberto Bocabello

MATERIAL DE APOIO

- As aulas acompanham material complementar e tudo o que for necessário para completar o conhecimento

Nessa aula o Boca irá defumar, no *smoker* 24" da King's já aquecido e com um ótimo *blue smoke*, em uma temperatura de aproximadamente 120°C (em torno de 250F), uma costela janela de Angus inteira (com 9 ossos) e um cupim da linha *Grass fed*, que significa que o gado foi alimentado a pasto.



C

CERTIFICADO

Curso de Defumação Ossoboca Online

CERTIFICADO DE PARTICIPAÇÃO

é aqui concedido a:

SEU NOME AQUI

por sua participação no Curso de Defumação Ossoboca Online

07/05/2023



ROBERTO ZONZINI BOCABELLO



OSSOBOCA

C

O QUE VOCÊ VAI APRENDER

DEFUMAÇÃO DE A a Z

Toda a teoria e prática para você ganhar dinheiro defumando de ponta a ponta todos os cortes de carne em todos os tipos de equipamento disponíveis. Desde a escolha do defumador até a entrega do produto para o seu cliente final.



C

O QUE VOCÊ VAI APRENDER



A REVOLUÇÃO NA DEFUMAÇÃO

Somente aqui você vai aprender TUDO sobre esse método de defumar desenvolvido internamente pela Ossoboca junto com seus alunos.

Vantagens da revolução:

- Dobra (ou triplica) a capacidade do seu defumador
- Diminui as suas horas de trabalho
- Diminui as perdas do processo
- Aumenta seu lucro

É um processo revolucionário ensinado APENAS por nós.

C

O QUE VOCÊ VAI APRENDER

REGENERAÇÃO COMPLETA

A maneira de reaquecer a carne defumada sem perder qualidade. Aqui você terá **TODO O MATERIAL NECESSÁRIO** para regenerar suas carnes e ensinar seus clientes a regenerarem na casa deles também.

Você nunca mais terá dificuldade em aplicar este processo dentro do seu negócio e nem de explicar para o seu cliente como ele deverá fazer.



MÓDULO 01

INTRODUÇÃO,
ADAPTAÇÕES E
INFORMAÇÕES PARA
CONSTRUIR SEU PRÓPRIO
EQUIPAMENTO



MÓDULO 02

ACENDENDO E
CONTROLANDO O SEU
DEFUMADOR



MÓDULO 03

A TEORIA COMPLETA



MÓDULO 04

COMO DEFUMAR NOS
DIVERSOS TIPOS DE
EQUIPAMENTO



MÓDULO 05

COMO DEFUMAR AVES,
PEIXES, BOVINOS, SUÍNOS,
HAMBÚRGUER, FRUTOS DO
MAR E VEGETAIS



MÓDULO 06

PROFISSIONALIZAÇÃO:

FICHA TÉCNICA

PLANEJAMENTO E ENTREGA

DE UM EVENTO

VENDENDO NO INSTAGRAM

MÓDULO 07

O FECHAMENTO:

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

ACOMPANHAMENTOS

SOBREMESAS

"A REVOLUÇÃO"



MAAAAS NÃO É SÓ ISSO

TEMOS PRESENTES!!!

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

R\$500,00

BÔNUS 01

500 reais de desconto no curso presencial Ossoboca na Prática



BÔNUS 01

500 reais de desconto no curso presencial Ossoboca na Prática

~~R\$500,00~~

Pra você vai ser presente



R\$450,00

BÔNUS 02

Curso de como vender defumados pelo Instagram utilizando o gerenciador de anúncios

CURSO DE COMO VENDER DEFUMADOS PELO INSTAGRAM



BÔNUS 02

Curso de como vender defumados pelo Instagram utilizando o gerenciador de anúncios

~~R\$450,00~~

Pra você vai ser presente

CURSO DE COMO VENDER DEFUMADOS PELO INSTAGRAM



R\$150,00

BÔNUS 03

Aula completa de termômetros



BÔNUS 03

Aula completa de termômetros

~~R\$150,00~~

Pra você vai ser presente



BÔNUS 04

Curso COMPLETO de carnes no Sous Vide (15 AULAS).

Atualmente o nosso maior aliado na redução do tempo de defumação!

R\$400,00



BÔNUS 04

Curso COMPLETO de carnes no Sous Vide (15 AULAS).

Atualmente o nosso maior aliado na redução do tempo de defumação!

~~R\$400,00~~

Pra você vai ser presente



E AGORA... ATENÇÃO!!!

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

E AGORA... ATENÇÃO!!!

SOMENTE PARA OS 100 PRIMEIROS INSCRITOS...

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

E AGORA... ATENÇÃO!!!

SOMENTE PARA OS 100 PRIMEIROS INSCRITOS...

Profissão
PITMASTER
DUAS AULAS MAIS DO QUE ESPECIAIS

- Pastrami de peito bovino
- Roast Beef defumado

por Roberto Bocabello



Pastrami de peito bovino



Roast Beef defumado

SÓ DE BÔNUS: R\$1.700,00

É UM PRESENTE MEU PRA VOCÊ QUE ESCOLHER SEGUIR
COMIGO PARA O CURSO.

PARA QUEM SE INSCREVER NO CURSO: R\$0.000,00

por Roberto Bocabello

E quanto custa **TUDO** isso:

8 anos de defumação, mastigados, com metodologia comprovada

Oportunidade de mudar de vida, ter uma vida melhor e de mais qualidade.

mas eu sei que não são tempos fáceis
e meu propósito de te ajudar vem antes do \$

O VALOR DO CURSO SERIA

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

O VALOR DO CURSO SERIA

R\$1.897,00

MAS....

por Roberto Bocabello

NAS PRIMEIRAS 24 HORAS

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

NAS PRIMEIRAS 24 HORAS

12 x de R\$ 139,43

R\$1.397,00

Com 7 dias de garantia incondicional.

R\$500,00

OFF

INSCRIÇÕES ABREM DOMINGO

DIA 06/08 NO FINAL NA AULA 04

Profissão

PITMASTER

por Roberto Bocabello

INSCRIÇÕES ABREM DOMINGO

DIA 06/08 NO FINAL NA AULA 04

DOMINGO TEREMOS:

- COMO PRECIFICAR O SEU TRABALHO
- SORTEIO DA VAGA PARA O CURSO + 1h DE BATE PAPO
- ABERTURA DAS INSCRIÇÕES

por Roberto Bocabello

QUIZ E SORTEIO

Quiz será enviado por e-mail e nos grupos de WhatsApp assim que essa aula terminar!

Sortearemos 1 vaga para o curso de Defumação Ossoboca Online com todos os bônus incluídos + 1 hora de bate papo direto comigo

por Roberto Bocabello

QUIZ E SORTEIO

- Regras:
 - Estar inscrito no evento
 - Assistir todas as aulas e estar ao vivo na aula de domingo
 - Preencher um Quiz que vai ser enviado logo mais no Whatsapp
 - Enviar o Quiz preenchido até domingo às 17h
 - Acertar, no mínimo, 7 das 10 questões do Quiz

AULA + MATERIAL DISPONÍVEIS NO BLOG

ASSISTA E COMPARTILHE! FICA NO AR ATÉ DOMINGO

VOU POSTAR AGORA LÁ NO MEU INSTAGRAM
@ROBERTO.BOCABELLO
SAI DAQUI E VAI DIRETO PRA LÁ COMENTAR!

por Roberto Bocabello

PRÓXIMA AULA DOMINGO

Sexta e sábado não teremos aula!!

Aproveite para reassistir as aulas e preencher o Quiz.

Até domingo às 20h07! Muito obrigado mais uma vez!

por Roberto Bocabello