



RENATA'S DECORAÇÕES - PENHA

PROGRAMAÇÃO - NOVEMBRO - 2018



Data	Hora	Cursos	Valor R\$
05/11 Segunda	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB – ENFEITES DE ARVORE DE NATAL” - Venha aprender a fazer lindas peças para decorar sua árvore e para venda de pingente de árvore comestível. Papai Noel, Boneco de neve, Árvores entre outros. Tingimento do chocolate, pintura da forma, tudo passo a passo para garantir seu 13 salário no final do ano. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
05/11 Segunda	14:00	“AULA PROMOCIONAL BOM PRINCÍPIO”-BOLO BAILARINE ” -Aprenda essa delícia e saia da crise. Massa feita em aula, assar e transformar um delicioso recheio para ganhar seus clientes. Recheio de Banana com canela, Abacaxi com coco e morango será feito em aula um sabor passo a passo para você aprender e garantir sua fonte de renda extra. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
06/11 Terça	09:30	“ MASSA ESPECIAL PARA SALGADOS ASSADOS” - Aula especial para você que comercializa salgados, trezinhos de lanches, e mesmo para a agradar amigos e familiar com este salgados espetaculares, massa de baixo custo e muito saborosa e com uma única massa faça vários salgados assados entre elas Hambúrguer de forno, Cachorro quente de forno, Esfiha e etc. Com essa massa pode fazer pizza, pães aperitivos, pastelão de forno e etc. Aula com degustação e sorteio. Prof. Damião Costa.	20,00
06/11 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL MIX”-AULA DE GLACÊ REAL” -Bolo clássico para ocasiões especiais, Com Técnicas de BRUSH EMBROIDERY, Flores e Filigranas. Tudo em glacê real MIX .Aula com degustação e sorteio prof. Claudia Thomas	3,99
07/11 Quarta	09:30	“AULA PROMOCIONAL PASTORIZA”- BOLO NO POTE” - Aumente sua renda preparando deliciosos bolos no pote. Em aula faremos batimento de massa escaldada ensinaremos a montagem dos bolos com a linha de recheios PASTORIZA, vamos trabalhar com chantilly para dar leveza aos recheios e usar para decoração. Aula imperdível. Aula com degustação e sorteio. Prof. Alessandra Mauro	3,99
07/11 Quarta	14:00	“AULA DE INICIANTE AVANÇADO GANACHE X PASTA AMERICANA” - Nessa aula Faremos batimento de massa, técnica de montagem de bolo no aro e aplicação de ganache e pasta americana. seu bolo ficará com quininas perfeitas, vamos trabalhar com decoração de desenho em 2d apostila com receitas e desenho, que será ensinado em aula dicas de pintura com pincel não percam! Aula com degustação e sorteio. Prof. Alessandra mauro	25,00
08/11 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL CACAU FOODS”-DRIP CAKE ” - Venha se deliciar e aprender uma massa de chocolate muito saborosa, um recheio irresistível e leve, que aceita variações. Dicas e a técnicas corretas para um chantilly com uma textura incrível! Aula com sorteio e degustação. Prof. Diana Carla	3,99
08/11 Quinta	14:00	AULA PROMOCIONAL HULALÁ ”- BOLO DE CHANTILLY PARA NOIVADO” - Nesta aula será ensinado a diferença de cada chantilly com ponto correto, utilização de bico para aplicação e composição de rosas e perolização em um lindo bolo regado com uma deliciosa calda 3 leite Hulalá. Aula com degustação e sorteio. Prof. Elizete Garrão	3,99
09/11 Sexta	10:00	“ AULA PROMOCIONAL HARALD ”- TEMPERANDO CHOCOLATE NOBRE ” -Bombons comerciais para presente de natal! Recheados com recheios Harald! Venha tirar suas dúvidas, sobre temperagem no Chocolate Melken ou no Unique! Sem mistérios Faça bombons deliciosos, seu clientes mais exigentes irão amar! Não perca! Aula com sorteio e degustação. Prof. Naira de luca	3,99
09/11 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL HARALD ”- CHOCOLATES INFANTIS PARA MESA DE NATAL” - Copinhos de chocolate com brigadeiro boleado com lindas decorações: Mickey no natal, copão de pipoca de cinema, pinheiros de natal! Todos lindinhos demais! Faça sucesso! Aula com degustação e sorteio. Prof. Naira de luca	3,99
10/11 Sábado	09:30	“ PIRULITO DE CRISTAL” - Venha aprender a fazer essas maravilhas que vem encantando crianças e adultos. Com glitter, papal arroz, massa de flores e confeito. Será feito em aula utilização de formas de acetato e a de silicone para você tirar suas dúvidas e vender bastante essas maravilhas. Garanta sua vaga e Inscreva-se Já. Aula com sorteio e degustação. Prof. Rita Araujo	25,00
12/11 Segunda	09:30	“ DOCES MODELADOS ” -Não perca tempo. Massa feita em aula de leite ninho. Venha aprender a fazer docinhos modelados para diversas ocasiões e ganhar dinheiro com está gostosura. Massa que fica macia e não endurece, que você pode congelar. Ótimo ponto para modelar temas natalinos, unicórnio, jardim, fundo do mar, bombons com a modelagem do rosto de anjo, noiva e santo Antônio. Garanta sua vaga! Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	18,00
12/11 Segunda	14:00	“AULA PROMOCIONAL RENATAS - FESTIVAL DE SUSPIROS ” - Venha aprender a sensação do momento, Suspiros.. recheados, casadinhos, com glitter, papel arroz, pirulito de rosa suspiro, mini na casquinha. Então venha garantir sua vaga e tirar todas as suas dúvidas sobre essa delícia que estão super na moda. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	15,00
13/11 Terça	09:30	“INCREMENTE SUA CEIA DE FIM DE ANO ” - Com pães especiais: pão de rabanada, pão de calabresa coberto com lascas de provolone, croissants folhados recheios doce e salgado e Mini Panetones salgados. E claro, não podia ficar de fora, As Rabanadas, as de forno e as de vinho. Aula com degustação e sorteio. Prof. Wilson Brandão	25,00
13/11 Terça	14:00	“AULA AVANÇADA DE SALGADINHOS PARA BUFFET ” - Método simples e fácil para você transformar sua cozinha em uma mini fábrica aprendendo a fazer quatro tipos de massas com sabores distintos: massa de milho, de queijo, de carne uma massa á base de frango. Desta forma o salgado fica mais saboroso porque respeita o sabor da massa casando com o recheio. Noções de armazenamento e congelamento. Certamente após essa aula você. Terá mais segurança para aceitar encomendas. Apostila completa contendo inclusive a receita do bolinho de aipim e bacalhau. Garantia do sucesso! Aula com degustação e sorteio. Prof. Wilson Brandão	25,00
14/11 Quarta	09:30	“AULA PROMOCIONAL MIX ”- DECORAÇÃO PARA BOLO DE CASAMENTO ” - Venha aprender a decorar um lindo bolo de casamento, e passo a passo de como fazer rosas. Tudo confeccionado em pastamix e pasta de flores. Aula com degustação e sorteio Prof. Claudia Thomaz	3,99
14/11 Quarta	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO ” - Natal está chegando, vamos surpreender com essas delicias, MINI TAÇA DE CHOCOLATE E SALADA DE FRUTA, FOLHA TRUFADA E FUDGE DE NATAL. Aula com degustação e sorteio. Prof. Perpetua Brandão	3,99
21/11 Quarta	09:30	“AULA PROMOCIONAL RENATAS”- TORTAS COMERCIAIS 1” O Chef Edison arruda, estará ministrando essa maravilhosa aula de tortas comerciais. TORTA DE COCO COM FLOR DE ABACAXI, TORTA FERRERO ROCHER E A FAMOSA TORTA CAROLINA COM NINHO DE AÇUCAR. IMPERDÍVEL. Não deixe passar essa chance. Aula com degustação e sorteio. Prof. Chef. Edison Arruda	15,00

21/11 Quarta	14:00	“AULA BUFFET DOS MARES” - Venha aprender nesta aula estes deliciosos salgados, onde estaremos ensinado a fazer: CASQUINA DE SIRI, CASQUINHA DE KANI GRATINADA E O FAMOSO BOLINHO DE BACALHAU Onde você já poderá fazer e armazenar para suas vendas e festas de final de ano. Não fique de fora desta aula. aula com degustação e sorteio. Chef. Edison Arruda	20,00
22/11 Quinta	09:30	“ DECORAÇÕES NA MASSA DO BOLO – ANIMAL PRINT: EFEITO ONÇA, ZEBRA, TIGRE, LEOPARDO + DECORAÇÃO EM PASTA: Venha aprender nesta aula como surpreender seus clientes, com a técnica que te ensinará a fazer a massa do bolo com efeito ONÇA (DE VÁRIAS CORES), efeito ZEBRA e efeito TIGRE. Isso mesmo, ao partir seu bolo, a massa estará com os respectivos desenhos! A mesma técnica também poderá ser usada para CUPCAKES. Também será ensinado a aplicar as texturas em pasta americana, para decorar o lado de fora do bolo. Apostila com receita da massa. Venha conferir. Aula com degustação e sorteio. Prof. Magda Costa	22,00
22/11 Quinta	14:00	“ AULA INTERATIVA DE BEM CASADOS E SUAS VARIAÇÕES: TRADICIONAIS (PINGADO) + NAKED BEM CASADO E VERSÃO MINI ” -Venha aprender nesta aula a fazer o doce que não sai de moda: O BEM CASADO. Será ensinado o verdadeiro bem casado, com a técnica de pingar, e na forminha, para quem preferir, como bater a massa, colocar na forma, assar corretamente, e também uma calda de secagem rápida! Terminando com recheio e embalagem. Aula interativa, onde cada aluno irá pingar, rechear e embalar seu bem casado. Também será feito o NAKED BEM CASADO com uma delicada decoração e uma versão mini, para topiarias e mesas de chá. Aula com sorteio e degustação. Prof. Magda Costa	22,00
23/11 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB”- BOLO DRESSAD CAKE RECORTADO ”Venha aprender a decorar um lindo bolo com decoração de placas bwb para chocolate. será feito a montagem do bolo e a decoração. Você não pode perder essa oportunidade. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
23/11 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR “- PANETONE” - Aprenda a fazer deliciosos PANETONES com a massa ARCOLOR .Com muito sabor e tudo passo a passo para você tirar suas dúvidas. E vamos aprender a fazer uma linda decoração de natal. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
24/11 Sábado	09:30	“ ESPECIAL INICIANTES”- BATIMENTO DE MASSA E RECHEIOS ”-Está aula é ideal para você que está iniciando no mundo da confeitaria! Vamos aprender passo a passo Trufado, Abacaxi com leite condensado, Geleia de fruta, Baba de moça econômica, Base cremosa versátil e Strogonoff de nozes. Você também aprenderá qual o ponto certo de cozimento e tabela com a quantidade de recheio a ser aplicada e rendimento de fatias não perca tempo. Inscreva-se já e garanta sua vaga. Aula com degustação e sorteio. Instrutora: Magda Costa	22,00
26/11 Segunda	10:00	“ PIRULITOS DE CRISTAL” - Venha aprender pirulito de cristal com decoração de natal em pasta americana e papel de arroz e os charmosos pirulitos de opalina com o brilho dourado! Lindos para casamento, 15 anos e eventos! Venha aprender a fabricar estas fofuras deliciosas. Venha se atualizar e fazer sucesso! Aula com degustação e sorteio. Prof. Naira de Luca	45,00
26/11 Segunda	14:00	“AULA PROMOCIONAL CELEBRATE” OFICINA DE BICOS ” Precisando de um bolo decorado feminino?A Celebrate traz para você um verdadeiro show de bicos! Nesta aula você aprenderá todos os segredos do glacê real e decorar uma silhueta feminina utilizando bicos perle e um lindo arranjo floral com famosos bicos russos. Tudo elaborado passo a passo de maneira prática e fácil. Garanta sua vaga! O aluno deverá trazer de casa um bolo 20 cm coberto de pasta americana na cor de pele já colado na base. Material que cada aluno deverá trazer: 2 bicos russos, e o bico 3, 352 e 4 saco de confeitaria pequeno, 2 matriz pequena, tesoura, perfex e espátula pequena. Aula com degustação e sorteio. prof. Sandra Freitas	3,99
27/11 Terça	09:30	“AULA PROMOCIONAL VIGOR”- O BOLO BUCHE ”Venha descobrir qual é a sobremesa favorita dos franceses no natal e, de quebra, aprender fazê-la para a ceia! O bolo Buche é uma alternativa surpreendente para encantar seus clientes. Aula com degustação e sorteio. Prof. Leandro Santos	3,99
27/11 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL FINE LINE”- DOCES FONDADOS COM MODELAGEM NATALINA ”- Aprenda em aula a fazer estas lindas delicias, tudo feito em aula passo a passo.Aula com degustação e sorteio. Prof. Andersom Alves	3,99
28/11 Quarta	09:30	“FESTIVAL DE BRIGADEIROS GOURMET” -Aprenda a fazer deliciosas massas para fazer brigadeiros gourmet e vender em caixinhas, unidades ou em festas. Garantindo uma renda extra com o FAÇA E VENDA BRIGADEIROS GOURMETZINHOS , que são amados por adultos e crianças. Brigadeiro gourmet de avelã, brigadeiro gourmet de ninho com morango, brigadeiro gourmet de pistache, brigadeiro gourmet de banana, brigadeiro gourmet de romeu e julieta. Será feito em aula passo a passo de 3 sabores diferentes. Venha conferir essas delícias. Aula com degustação e sorteio. prof. Rita Araujo	20,00
28/11 Quarta	14:00	“ALFAJOR X SACOLÉ GOURMET ” - Aproveite essa oportunidade de assistir duas aulas pelo preço de uma. Aprenda um delicioso Alfajor que se desmancha na boca com um delicioso Sacolé gourmet que será venda certa nesse verão. Para o Alfajor você aprenderá a fazer massa, assar, banhar e o Sacolé gourmet de Paçoca, chocolate branco com leite condensado, abacaxi com coco e manga. Será feito em aula o passo a passo do alfajor e um sabor passo a passo do Sacolé Gourmet. O restante dos sabores todos em apostila. Garanta sua vaga e inscreva-se já. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	20,00
29/11 Quinta	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO”- NATAL COM MAIS SABOR ”- Venha aprende delicias natalinas praticidade e sabor com PANETONES MAVALERIO e guirlanda de chocolate. Aula com degustação e sorteio. prof. Perpetua Brandão	3,99
30/11 Sexta	09:30	AULA PROMOCIONAL CELEBRATE”- BISCOITOS DECORADOS NATALINOS ” Existem mil maneiras de decorar a Árvore de Natal. E porque não inovar este ano? Aprenda como criar: Rosto de Papai Noel, Árvore de Natal, Bolas decorativas e muito mais. Tudo elaborado passo a passo para que sua Árvore seja um sucesso neste Natal. Aula imperdível! Aula com degustação e sorteio. Prof. Sandra Freitas	3,99
30/11 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL CALLEBAUT”- DELÍCIAS DE NATAL COM A CALLEBAUT ” Venha aprender delícias de natal que criamos para você. Guirlanda de Natal Com Chocolate Belga, Bombom de Laranja e Biscoito Natalino. Aula com sorteio de degustação. Pro. Mauro de Lucca	3,99

* OBS: NÃO SERÃO PERMITIDOS ACOMPANHANTES, MESMO CRIANÇAS / FAVOR CONSULTAR HORÁRIO DE TÉRMINO DAS AULAS

Caso haja desistência favor avisar com 24h de antecedência!

www.renatas.com.br

Av. Lobo Junior, 763 - Penha Circular - TEL/ 2290- 4348



RENATA'S DECORAÇÕES - PENHA

PROGRAMAÇÃO - DEZEMBRO - 2018



Data	Hora	Cursos	Valor R\$
03/12 Segunda	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB “- PEÇAS RECHEADAS ”- Venha aprender a fazer lindas peças recheadas para colocar em festas especiais. Folhas, alpino, bombons metálicos entre outros. Garanta sua vaga e inscreva-se já. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
03/12 Segunda	14:00	“AULA PROMOCIONAL BOM PRINCÍPIO ”- TORTAS DE VITRINE”- Venha aprender a fazer deliciosas tortas com os produtos da bom princípio. Torta de banana, Torta de frutas vermelhas, e Torta de chocolate trufado ao rum. Será feito em aula um sabor passo a passo inclusive o batimento de massa. Venha e garanta sua vaga. Ótima opção para sobremesa de fim de ano. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
04/12 Terça	09:30	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR”- PINTURA ESPATULADA “- Venha aprender a nova tendência da confeitaria artística internacional, a pintura texturizada e floral com relevo feita com espátulas em glacê. Imperdível Aula com degustação e sorteio. Prof. Leandro Iogurtinho	3,99
04/12 Terça	14:00	“ PROMOCIONAL CELEBRATE”- ENCANTO DE NATAL”-Quer saber qual a melhor maneira de garantir um dinheiro extra para fim de ano? Aprendendo técnicas variadas para decorar bolos e cupcake. Vamos abusar! Verde, vermelho, dourado e marrom para criar uma decoração perfeita com: Pinhas, folhas e muito mais tudo elaborado com o famoso glacê real. Aula imperdível!!! Aula com degustação e sorteio. Prof. Sandra Freitas	3,99
05/12 Quarta	09:30	“AULA PROMOCIONAL CACAU FOODS”- PÃO DE MEL NATALINO”- Dá para sentir o cheirinho dessa delícia pelo ar...! Eles são delicados, deliciosos e bem fofinhos ideal para um faça e venda neste natal! Aula com degustação e sorteio. Prof. Diana Carla	3,99
05/12 Quarta	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO” – FAÇA E LUCRE”- Venha aprender dois bolos para comemorar, e presentear e lucrar com a data mais esperada do natal!! BOLO NATALINO E BOLO DIA DOS REIS Última do ano. Aula com degustação e sorteio. prof. Perpetua Brandão	3,99
06/12 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL HULALÁ”- DECORAÇÃO DE CUPCAKES NATALINOS”- Nesta aula será ensinado a diferença de cada chantilly, batimento de massa correto é utilização de bico para a decoração de lindos CUPCAKES com o tema natalino. Aula com degustação e sorteio. Prof. Elizete Garrão	3,99
06/12 Quinta	14:00	“AULA PROMOCIONAL MIX” QUINA PERFEITA + ROSA DE AÇUCAR” Venha aprender a cobrir e quinar um bolo com a PASTAMIX, também como fazer rosas de açúcar com pasta de FLORES MIX. Aula com degustação e sorteio Prof. Claudia Thomaz	3,99
07/12 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL PASTORIZA”- TORTA PARA SUA CEIA DE NATAL”-Venha aprender a criar uma linda torta natalina com o uso dos produtos PASTORIZA Faremos massa em aula, e vamos trabalhar com os recheios que já vem prontinho para usar. Ganhe dinheiro extra com essa maravilhosa aula. Aula com sorteio e degustação. Prof. Alessandra Mauro	3,99
07/12 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL SICAO”- TRÊS MARAVILHOSAS RECEITAS”- Venha saborear três maravilhosas receitas. BOLO ESPETÁCULAR DE FRUTAS, delicioso bolo úmido e saboroso de frutas coberto com uma cremosa Ganache de Chocolate. FUDGE COM GELEIA DE FRUTAS: Você sabe o que é FUDGE? Venha conhecer essa iguaria nas aula sicao. Delicioso doce a base de chocolate com uma geleia de frutas vermelhas, decorado com o delicioso chocolate Sicao. PUDIM DE PANETONE: Nas festas de fim de ano não poderia faltar o famoso pudim. Pensando nisso a sicao inovou com estes delicioso pudim de Panetone com calda de Chocolate Branco Caramelizado. Aula com degustação e sorteio. Prof. Mauro de Lucca	3,99
08/12 Sábado	09:30	“AULA PROMOCIONAL MIX ”-RUFFLES CAKE + SUCULENTAS”- Venha aprender a decorar um bolo de casamento confeccionado com técnica de RUFFLES CAKE + SUCULENTAS. Todo trabalhado em PASTAMIX. Aula com degustação e sorteio. Prof. Claudia Thomaz	3,99
10/12 Segunda	09:30	“AULA PROMOCIONAL RENATAS”- SOBREMESAS NATALINAS”-Venha aprender essas deliciosas sobremesas para agradar seus convidados e familiares nesse dia tão especial, faremos deliciosos cremes e decorações exuberantes. Teremos: TAÇA GALA DE ABACAXI COM NOZES, TAÇA LEMON TRIFEL CREME DE LIMÃO COM BABA DE MOÇA, TAÇA BAVENE DE BANANA CARAMELADA E TAÇA TRICOLOR COM CREME DE MORANGO CHOCOLATE E CREME NOBRE. Faça sucesso com essas sobremesas, lembrando que você pode utilizá-las em todos os eventos. Não perca esta oportunidade única. Aula com degustação e sorteio Chef. Edison Arruda	15,00
10/12 Segunda	14:00	“AULA PROMOCIONAL RENATAS ”- IGUARIAS NATALINAS”- Venha aprender a confeccionar estas deliciosas iguarias para abrilhantar a sua mesa com sabor e requinte. Receitas econômicas e fácil execução: BOLO NATALINO COM ESPECIARIAS E GLAÇADO, TRANÇA NATALINA COM FRUTAS SECAS, ENFORMADO E FRUTAS E NINHO DOS ANJOS. Você não pode ficar de fora desta aula.Aula com degustação e sorteio. Chef. Edison Arruda	15,00
11/12 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL HARALD”- PALHAS ITALIANAS PARA O NATAL”- Venha aprender sabores deliciosos e diferenciados! Faça e venda bastante!! PALHA ITALIANA SABOR PANETONE COM FRUTAS SECAS, PALHA ITALIANA DE PÃO DE MEL, PALHA ITALIANA TRADICIONAL COM NOZES!!!! Uma explosão de sabores novos para você fazer sucesso!!! Garanta sua vaga. Aula com sorteio e degustação. Prof. Naira de Luca	3,99
12/12 Quarta	09:30	“AULA PROMOCIONAL BWB”- FESTIVAL DE PÃO DE MEL”Prepare para o natal e a para a páscoa. Venha aprender a fazer lindos e deliciosos pães de mel com uma caseira e deliciosa receita para você ter seu FAÇA E VENDA para FESTAS E NATAL E PÁSCOA. Montagem dos pães de mel nas forminhas e será feito algumas decorações inclusive pão de mel no palito que vem fazendo sucesso nas festas. Garanta sua vaga. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99
12/12 Quarta	14:00	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR”- BOLO CRAQUELADO COM PEONIA” Venha aprender a craquelar sua pasta que fica com acabamento lindíssimo. A fazer uma linda peônia de açúcar em seu bolo. Super na moda essa é a sensação do momento. Não perca essa oportunidade de aprender três técnicas em uma única aula. E para ficar ainda melhor, você também pode aplicar em seus cupcakes essas técnicas.Garanta sua vaga. Aula com degustação e sorteio. Prof. Rita Araujo	3,99

* OBS: NÃO SERÃO PERMITIDOS ACOMPANHANTES, MESMO CRIANÇAS / FAVOR CONSULTAR HORÁRIO DE TÉRMINO DAS AULAS

Caso haja desistência favor avisar com 24h de antecedência!

www.renatas.com.br

Av. Lobo Junior, 763 - Penha Circular - TEL/ 2290- 4348