

Corso Avanzato sulla Produzione di Formaggi Presamici a Pasta Molle

*Uso di tecnologia francese
prevalentemente mesofila*

Il corso si rivolge agli operatori del settore in possesso di esperienza pratica ed interessati ad apprendere tecniche di caseificazione di tipologia francese nella categoria formaggi a pasta molle tipo Munster DOP e Reblochon DOP.

DESTINATARI



- Corso destinato a operatori del settore con esperienza pratica nella produzione di formaggi.



SEDE

AgenForm

Sede di
Moretta



DATE

Prossime date:



DURATA

14 ore

due giorni
consecutivi



COSTO

415€ TASSE INCLUSE

Minimo 10 partecipanti

AGENFORM Sede di Moretta - Strada Vicinale del Boglio S/N 12033 MORETTA (CN)

info@agenform.it 0172 93564 [f](#) [@](#) [in](#) [j](#) [v](#)