



prosciutto
Crudo di Cuneo
D.O.P.

presenta:

CORSO PER AFFETTATORI DI PROSCIUTTO CRUDO

22 e 23 novembre 2024



Corso organizzato dal Consorzio **Prosciutto Crudo di Cuneo DOP**
Iniziativa realizzata per mezzo del contributo concesso dal MIPAAF
D.M. n.0293662 del 7-06-2023.

PROGRAMMA

- Tecnica di affettamento a mano del prosciutto crudo.
- Lezioni teoriche introduttive alla produzione del prosciutto
- Lezioni pratiche di taglio.
- Utilizzo corretto e manutenzione delle attrezzature.

QUOTE DI ISCRIZIONE

da versare al Consorzio
Prosciutto Crudo Cuneo DOP.

CORSO + ALBERGO +
CENA: 50€

SOLO CORSO: 20€



DOVE

AgenForm
Sede di Moretta



DURATA

15 ore
orario 9-18



INFO E PREISCRIZIONE

Scannerizza il QR
accedi al sito e prenotati



AGENFORM Sede di Moretta - Strada Vicinale del Boglio S/N - 12033 Moretta (CN)
info@agenform.it- Tel. +39 0172 93564 Cuneo (CN) [f](#) [@](#) [in](#) [d](#) [v](#)