

# CORSO SUI FORMAGGI PRESAMICI A CROSTA FIORITA

*Corso di specializzazione  
per casari.*

## **Corso di specializzazione per professionisti nella produzione di formaggi presamici a crosta fiorita.**

Obiettivi: miglioramento delle competenze teoriche e pratiche del processo produttivo dei formaggi a pasta molle, a pasta sostenuta e a pasta gessata, con attenzione alle varie fasi ed ai possibili difetti produttivi. Confronto di più tecniche di produzione, miglioramento delle conoscenze su fermenti e muffe impiegati, miglioramento delle conoscenze sulla stagionatura. Include esercitazione pratica con produzione di due tipi di formaggi.

### DESTINATARI



Allevatori che intendono avviare la trasformazione del proprio latte, imprenditori di caseifici artigianali, casari che non hanno ancora svolto corsi di caseificazione, operatori del settore con esperienza nella produzione di formaggi.



#### SEDE

**AgenForm**  
sede di Moretta



#### DURATA

**2 giorni**  
**(14 ore)**



#### COSTO

**350€**  
(IVA ESENTE)

**SCANNERIZZA IL QR**  
PER DATE, MAGGIORI  
INFORMAZIONI  
E ISCRIZIONI



**AGENFORM SEDE DI MORETTA - Strada Vicinale del Boglio S/N 12033 Moretta (CN)**

**Tel. +39 0172 93564 - [info@agenform.it](mailto:info@agenform.it)**     