

CURS. NIVELL I

Elaboració de formatges

Durada: 14 hores

Preu: 20€

Horari: Dissabtes 3,17 i 31 d'octubre de 9:30 a 13:30, i divendres 16 d'octubre de 17 a 19:30.

Lloc: El Cau de la Vall - Llorà
(Sant Martí de Llèmena)

ELABORAREM FORMATGE FRESC, SEMI-CURAT DE FARCELL I QUALLADA LÀCTICA

Descobrirem les etapes d'elaboració i els processos de maduració.

A càrrec de Paula Fonollà (Formatgeria Xauxa) i professora del curs de Formatges entre el Consorci del Lluçanès i la Universitat de Vic.

La realització del curs està subjecte a canvis o cancel·lacions en funció de les mesures de seguretat Covi-19 que s'acordin a nivell autonòmic o estatal.

Inscripcions:
info@valldellemena.cat
972428300



Diputació de Girona

