

Transformación de Lácteos

(queixos e postres)

Obxectivos

- Coñecer os procesos de elaboración dos produtos lácteos transformados.
- Valorizar o leite líquido nun produto diferenciado.
- Descubrir as potencialidades do noso leite.

Contidos

- Elaboración de queixos tipo Arzúa-Ulloa
- Elaboración de logures e postres lácteos
- Visitas a empresas de transformación do leite/ganderías
- Cata de queixos

Inscripción:

Custo: 195 € (inclúe aloxamento, almorzo)

📞 981 733 051

✉ inscripcion@efagalicia.org

🌐 www.fonteboa.es

Datas

Inicio: Luns 18 de febreiro

Fin: Venres 22 de febreiro

Organiza: Centro de Promoción Rural-EFA FONTEBOA

Lugar de celebración: CEFA Pedro Murias (Ribadeo).

