

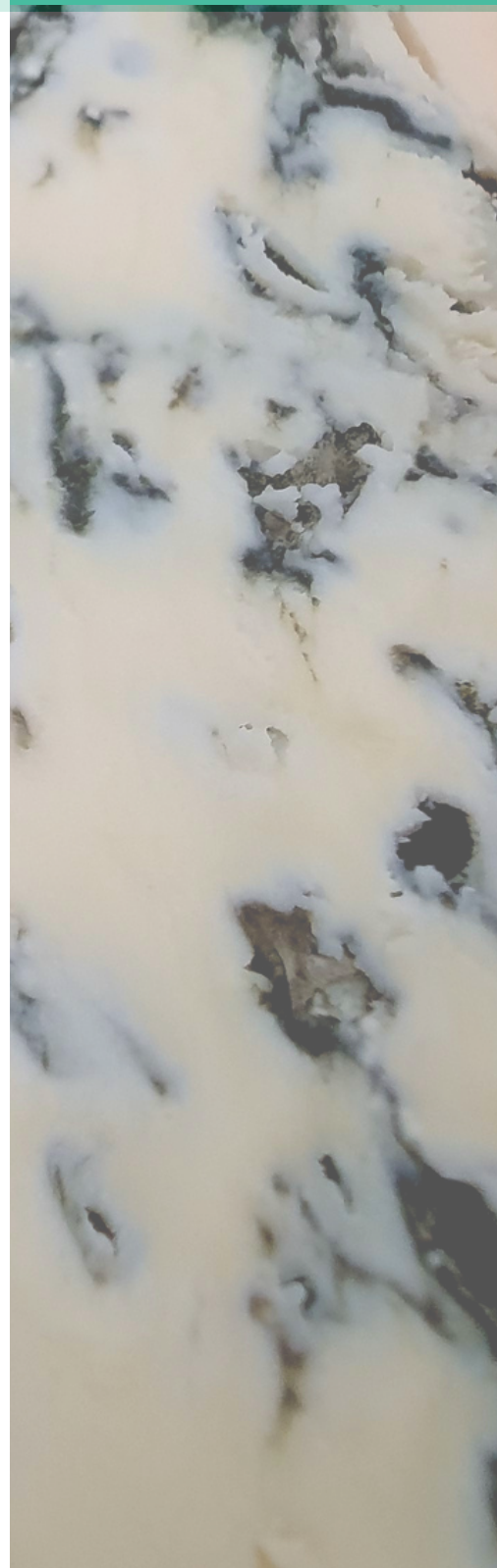
ELABORACIÓN DE QUESOS AZULES

Objetivo

- Entender y aplicar los procesos de elaboración de quesos azules

Programa

- Fundamentos tecnológicos para la elaboración de quesos azules: procesos de elaboración, parámetros tecnológicos a aplicar en cada una de las etapas, tipos de fermentos, utensilios y equipamiento necesario, etc.
- Elaboración de quesos azules



Fecha: Junio 16-17

Horario: 9:00-14:00 (10 horas)

Imparte: Malen Sarasua

Lugar: Esneki Zentroa Leartiker

Precio:

315€



msarasua@leartiker.com



+34946169167



www.esnekizentroa.eus