



PROGRAMMA CORSO
presso il Caseificio Sperimentale del CoRFiLaC

Dal 4 al 6 dicembre 2017

Lunedì 4

Ore 9.00 - 12.00

Parte teorica:

Qualità del latte destinato alla caseificazione della mozzarella.

Martedì 5

Ore 9.00 - 18.00

Prova pratica:

Caseificazione per la produzione della mozzarella da latte vaccino.

Laboratorio latte per la determinazione dei principali parametri.

Mercoledì 6

Ore 9.00 - 12.00

Parte teorico/pratica:

Test di assaggio e scheda descrittiva.

Consegna attestati.