



Corso di Specializzazione:

FORMAGGI FUSI

“Grande redditività nella fusione”

Durata: 1 giorno

Costo: 250€ (nel prezzo è incluso il materiale didattico, camice, assaggi e attestato di partecipazione)

Relatore: Mirko Galliani



TEORIA



PRATICA



VACCA



BUFALA



PECORA



CAPRA

Presentazione del corso

Il corso si prefigge di dare ai partecipanti le basi teoriche, tecniche e pratiche per la produzione dei formaggi fusi. Questa famiglia che ricopre un importantissimo ruolo a livello mondiale può essere fonte di diversificazione per l'offerta al pubblico. Durante il corso si avrà modo di capire le tipologie di prodotto, l'importanza della materia prima oltre alla tecnologia di produzione.

Il corso è rivolto a tutti quei trasformatori che desiderano conoscere gli aspetti tecnologici e di processo di questa famiglia di formaggi, le tipologie dei prodotti, le fasi di produzione e gli ingredienti, approfondendo difetti e soluzioni del prodotto.

Schema Corsi

	Programma
M A T T I N O	<ul style="list-style-type: none">• Cenni storici• Materie prime, addensanti e le loro proprietà• Tipologie di prodotto• Ingredientistica• Preparazione di un formaggio fuso a blocchi• Preparazione di un formaggio fuso spalmabile• Stoccaggio e packaging, etichettatura e normativa
P O M E R I G G I O	<ul style="list-style-type: none">• Processo produttivo e conoscenza delle macchine e delle attrezzature• Difetti, cause e rimedi• Degustazione• Marketing: strategie di presentazione e vendita del prodotto• Redditività e business plan• Domande e risposte, consegna attestati di partecipazione