



Corso di Specializzazione:



FORMAGGI A PASTA MOLLE

“Prodotti freschi ad alta resa”

Durata: 2 giorni

Costo: 500€ (nel prezzo è incluso il materiale didattico, camice, assaggi e attestato di partecipazione)

Relatore: Mirko Galliani



TEORIA



PRATICA



VACCA



BUFALA



ASINA



PECORA



CAPRA

Presentazione del corso

Il corso si prefigge di dare ai partecipanti le basi teoriche, tecniche e pratiche per la produzione dei formaggi a pasta molle. Le tipologie di prodotto, l'importanza della materia prima oltre alla tecnologia di produzione, la redditività del prodotto sono caposaldi nella produzione di questa famiglia di formaggi.

Il corso è rivolto a tutti quei trasformatori che desiderano ampliare il loro orizzonte sul mondo dei formaggi molli, per impararne i segreti, approfondendo difetti e soluzioni del prodotto. Questa tipologia di prodotto delicata nelle fasi di produzione è un *must* per ogni punto vendita sia per la velocità di vendita sia per la redditività vista l'importante resa casearia.

Schema Corsi

	Primo giorno	Secondo giorno
M A T T I N O	<ul style="list-style-type: none">Cenni storiciMaterie prime, addensanti e le loro proprietàTipologie di prodotto	<ul style="list-style-type: none">Preparazione di un formaggio a pasta molle: <u>lo Stracchino</u>Diversificazione del prodottoStoccaggio e packagingConfezionamento ed etichettatura
P O M E R I G G I O	<ul style="list-style-type: none">Fermenti, innesti, enzimi e coagulanti: cosa sono e a cosa servonoProcesso produttivo e conoscenza delle macchine e delle attrezzature	<ul style="list-style-type: none">Difetti, cause e rimediMarketing: strategie di presentazione e vendita del prodottoRedditività e business planDomande e risposte, consegna attestati di partecipazione