



Corso di Specializzazione:



## LATTOSIO FREE

*“Tecnica per produrre senza lattosio”*

Durata: 2 giorni

Costo: 1000€ (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 e tecniche per i prodotti senza lattosio.

Queste tipologie di prodotto stanno diventando sempre più importanti sul mercato lattiero caseario. Le tecniche di delattosizzazione, gli enzimi e la scissione del lattosio sono fra i temi trattati durante questo corso.

Il corso è rivolto a tutti quei trasformatori che desiderano ampliare il loro orizzonte sul mondo dei prodotti senza lattosio, per offrire ai loro clienti dei prodotti più digeribili ed aumentare la fetta di mercato aggiungendo una clientela che è lontana dal mondo del latte per motivi salutari.

## Schema Corsi

	Primo giorno	Secondo giorno
M A T T I N O	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cenni storici</li><li>• Il lattosio come zucchero</li><li>• La scissione del lattosio</li><li>• Gli enzimi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Packaging</li><li>• Il confezionamento e la normativa</li><li>• Marketing: strategie di presentazione e vendita del prodotto</li></ul>
P O M E R I G I O	<ul style="list-style-type: none"><li>• <u>Produzione di una pasta filata senza lattosio</u></li><li>• <u>Preparazione di un formaggio fresco senza lattosio</u></li><li>• <u>Preparazione dello yogurt senza lattosio</u></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Degustazione</li><li>• Redditività e business plan</li><li>• Domande e risposte, consegna attestati di partecipazione</li></ul>