



Corso di Specializzazione:



BURRO

“La riscoperta di un prodotto nobile”

Durata: 1 giorno

Costo: 250€+IVA (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 burro sta ritornando sulle tavole degli italiani grazie alla rivalutazione delle sue caratteristiche nutrizionali.

In questo corso vengono approfondite le varie tipologie di burro fornendo le conoscenze basilari per distinguerle in base alla loro composizione e per fornire gli accorgimenti da adottare in fase di produzione. Il corso è rivolto a tutte quelle persone che vogliono imparare a comprendere al meglio il burro in tutte le sue forme, impararne i segreti, prevenire e curare le problematiche di trasformazione e poterlo proporre nella gamma prodotti come riscoperta e rivalutazione del passato.

Schema Corsi

Primo giorno

M
A
T
T
I
N
O

- Cenni storici
- Parametri qualitativi delle materie prime
- Tipologie di prodotto
- Gli ingredienti
- Tecnologia di produzione

P
O
M
E
R
I
G
G
I
O

- Prova pratica: la burrificazione
- Packaging ed etichettatura
- Marketing di prodotto e presentazione
- Redditività e Business Plan
- Domande e risposte, consegna attestati di partecipazione