



ELABORACIÓ DE FORMATGES BLAUS -----

Realitzarem dues elaboracions: un blau dolç i un blau fort. Abordarem tant la tecnologia enzimàtica com la làctica dels blaus, tot contextualitzant-los en el seu marc teòric.

DATES: 15 I 16 DE MAIG DE 2023

HORARI: DE 9 A 14H

PREU: 175€

LLOC: FORMATGERIA XAUXA / PORTAL, 28 (LES PRESES)

CONTACTE: INFO@FORMATGERIAXAUXA.CAT // 658348307

OBSERVACIONS:

Màxim 7 persones.