

ENCUENTROS PROFESIONALES

Quesos de cabra madurados y vinos blancos: análisis sensorial y maridaje

IFAPA

Granada 24 de abril 2017

Horario: 12:00-14:00

ESCUELA DE HOSTELERIA Y TURISMO DE GRANADA

Programa:



12:00-12:30: Valoración del maridaje de quesos y vinos blancos

12:30-13:15: Análisis sensorial de quesos tradicionales de cabra, del fresco al añejo.

13:15-14:00: Cata de quesos de cabra y su descripción sensorial.



Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL