

ENCUENTROS PROFESIONALES

Quesos frescos y mieles: análisis sensorial y maridaje



Granada 21 de noviembre 2016

Horario: 12:00-14:00

ESCUELA DE HOSTELERIA Y TURISMO DE GRANADA

Programa:



12:00-12:30: Valoración del maridaje de quesos y mieles

12:30-13:15: Inicio al análisis sensorial de quesos frescos

13:15-14:00: Cata de quesos frescos de cabra, vaca y oveja