

ENCUENTROS PROFESIONALES

Quesos de oveja y vinos dulces: análisis sensorial y maridaje

Granada 30 de enero 2017
Horario: 12:00-14:00



ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA



Programa:

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

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

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



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