



Llet d'ametlla i derivats

Jornada tècnica

Talarn, dijous 23 de març de 2023

Presentació

L'objectiu d'aquesta jornada és oferir una formació tècnica bàsica sobre l'elaboració de llet d'ametlla i productes derivats vegans com a sortida a les produccions de cultius d'ametlla locals.

Lloc de realització

Escola Agrària del Pallars
Ctra. C-13, km. 83
25630 Talarn

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

Sra. Natividad Saló

Tel.: 973 650 179

A/e: natividadsalon@gencat.cat

Programa

17.00 h **Presentació de la jornada**

Sra. Nati Saló. Escola Agrària del Pallars.

17.05 h **Introducció a la fermentació i característiques a tenir en compte a l'hora d'elaborar**

17.50 h **Elaboració de llet d'ametlla**

18.40 h **Elaboració de productes derivats de la llet d'ametlla**

20.00 h **Conclusions i cloenda**

Totes les ponències aniran a càrrec de Marta Verdeny.
Elaboradora de productes artesans.

Organització

Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural

