



Especejament i elaboració per a la venda directa de porc

Jornada tècnica

TREMP, dimecres 11 de desembre de 2019

Presentació

Tens una explotació i t'agradaria vendre la carn?

T'has plantejat elaborar embotits per a fer un producte únic per als teus clients?

Aquesta jornada està pensada per aprendre a fer embotits i altres elaborats, que et permetin treure més profit del teu producte, mantenint la qualitat i tocar la teva part creativa per aconseguir un producte propi.

Organització

rurbans
associació sociocultural
per a la dinamització rural
de muntanya


Escola de Pastors
de Catalunya

Programa

9.00 h Inscripcions i lliurament de la documentació

9.15 h Presentació de la jornada

9.30 h Especejament i usos de les diferents parts del porc

11.00 h Transformació i elaboració d'embotits

15.00 h Cloenda i degustació



Tota la jornada anirà a càrrec del Sr. Mariano Gonzalvo Segura, cuiner i professor de cuina a Lo paller del coc, Pallars Sobirà

Lloc de realització

És Pallarès
Travessera 2^a de Sant Jaume, 5
25620 - TREMP

Inscripcions

La jornada és gratuïta, es pot inscriure a través de:
Associació Rurbans (Tel.: 973 620 973 977 - A/e: info@rurbans.org)

 @ruralcat
 @escoladepastors