

### Elaboració de mantega i iogurt

Bellestar, 6, 7 i 8 de març 2019

#### Presentació i Objectius

La diversificació de productes permet arribar a un ventall més ampli de públic i repercuteix en la rendibilitat de les empreses. L'elaboració de iogurt desnatat i/o mantega és una estratègia a l'abast de les formatgeries artesanes per aconseguir-ho.

En aquest curs aprendrem a desnatar la llet, fer crema àcida i posteriorment mantega. Paral·lelament, elaborarem iogurt amb llet descremada i natural.

Es recomana als alumnes que portin bata i calçat impermeable per realitzar aquest curs.

#### Programa

**DESNATAR LA LLET. ÚS DE LA DESNATADORA**

**FABRICACIÓ DE IOGURT DESCREMAT**

**FABRICACIÓ DE NATA I MANTEGA**

**DEFECTES DE FABRICACIÓ**

**VALORACIÓ DE LES FABRICACIONS**

#### Professorat

Patrick Anglade, consultor i formador en formatgeria.

#### Realització

**Lloc:**

EA del Pirineu

**Calendari:**

Dies 6, 7 i 8 de març

**Horari:**

Dia 5 de 10:00 a 18:00

Dia 6 de 9:00 a 18:00

Dia de 9:00 a 14:00

**Durada del curs:**

20 h.

#### Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola de Agrària del Pirineu** fins al 12 de febrer de 2019.

**Coordinadora:** Nati Valls Teixidó

**Contacte:**

Amàlia Sanz, tel 973 352 358,

a/e: [asanz234@xtec.cat](mailto:asanz234@xtec.cat)

**Cost del curs:**

Dret d'inscripció: 32 euros

Si es vol gaudir dels serveis d'allotjament i manutenció de la residència de l'escola, cal especificar-ho en el moment de la matrícula.

Més informació: [agricultura.gencat.cat](http://agricultura.gencat.cat)