

Curso

Fonteboa
centro de promoción rural - efa

Iniciación á elaboración de **Queixos**

Obxectivos

- Coñecer os procesos de elaboración de variedades de queixos galegos.
- Analizar iniciativas de transformación do leite.
- Descubrir posibilidades de valorización do leite.

Contidos

- Elaboración de queixos tipo Arzúa-Ulloa, queixo de Tetilla e queixo fresco.
- Visitas a explotacións da zona.

Inscrición:

Socios Asoc. Fonteboa: 200€

Non Socios: 250€

(inclúe aloxamento e manutención)

981 733 051

fonteboa@efagalicia.org

www.efagalicia.org

Datas

Inicio: Luns 23 de abril

Fin: Venres 27 de abril

Organiza: Centro de Promoción Rural-EFA FONTEBOA

Colabora: CEFA Pedro Murias (Ribadeo).

