

Corso di Avvicinamento all'Analisi Sensoriale del Miele La Spezia

Teoria e Assaggi alla scoperta dei mieli

Che cos'è l'analisi sensoriale del miele?

Come funzionano i nostri sensi?

Perché un apicoltore dovrebbe conoscere le caratteristiche organolettiche, i metodi di lavorazione e i difetti del miele?

Come apicoltore sono sicuro della denominazione di vendita, sono sicuro che il mio miele non abbia difetti?

Come consumatore sono sicuro di quello che compro?

Quota di partecipazione Soci ALPA Miele e Ambasciatori dei Mieli 30€

Giovedì 21 e venerdì 22 marzo h 20:00 / 23:00

Centro Culturale Dialma Ruggiero, Via Monteverdi 117, La Spezia

Info e Iscrizioni: miele@alpamiele.it - Laura 3476975960



A.L.P.A. Miele
Associazione Ligure Produttori Apistici Miele



UNIONE EUROPEA
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



REGIONE LIGURIA



ambasciatori dei mieli



ALBO NAZIONALE
DEGLI ESPERTI IN
ANALISI SENSORIALE DEL MIELE