



PROGRAMA DO CURSO

DIA 1 -----

PRÁTICA

- 🇮🇹 Mozzarella Cítrica
- 🇮🇹 Robiola vaca
- 🇮🇹 Robiola cabra
- 🇮🇹 Queijo fresco: Stracchino
- 🇮🇹 Iogurte natural: cremoso e compacto

Teoria

- 🇮🇹 Fermentos lácteos
- 🇮🇹 Tecnologias dos queijos



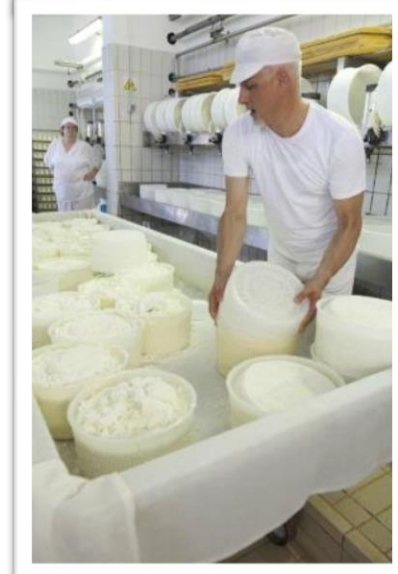
Dia 2 -----

Prática

- 🇮🇹 Mozzarella biológica
- 🇮🇹 Extração da robiola
- 🇮🇹 Panarello (queijo macio)
- 🇮🇹 Queijo tipo parmesão (queijo duro)

Teoria

- 🇮🇹 Coagulação láctea
- 🇮🇹 Queijos macios
- 🇮🇹 Análise dos projetos, ideias, propostas dos alunos



Dia 3 -----

Prática

- 🇮🇹 Queijo macio com mofo branco (estilo brie e camembert)

- 🇮🇹 Caciotta (queijo cremoso)
- 🇮🇹 Controle dos queijos feitos nos dias 1 e 2
- 🇮🇹 Queijo semiduro
- 🇮🇹 Afinação dos robiolas
(pimenta do reino, pimenta rosa, uvas, cervejas etc.)

Teoria

- 🇮🇹 Queijos semicozidos
- 🇮🇹 Afinação dos queijos (estilo francês)
- 🇮🇹 Esclarecimento de possíveis dúvidas.



Prof. Carlo Piccoli

Mestre queijeiro italiano à 30 anos;
Consultor internacional;
Medalha de ouro “Best Cheese Professional, 2012” Alma Caseus;
Produtor de queijo artesanal na região de Treviso – Norte da Itália –
Latteria Perenzin.

Demais Informações:

Inscrições: até o dia 05 de dezembro (12 vagas)

Custo: R\$3.500,00

Data: 16 a 18 de dezembro

Horários: de 8h às 17h30

Local: Gelato University Carpigiani - Al. Franca, 447 J. Paulista - SP

Informações e Inscrições: Através do WhatsApp (11) 97084-0707
(Beatriz /Brivido).

Ao término do curso será entregue o certificado de participação e um pendrive com os conteúdos tratados no decorrer do curso.

