

Taller de Iniciación a la elaboración de Quesos Artesanales



Eventos

Será en el Complejo Turístico la Garganta (El Chorro), en la provincia de Málaga, de 11 de la mañana a 3 de la tarde.

El precio del taller es de 30€ e incluye los siguientes contenidos:

PRÁCTICOS:

1. Temperaturas de calentamiento de la leche
2. Adición del cuajo (animal / vegetal)
3. Coagulación
4. Corte de la cuajada
5. Desuerado
6. Moldeado
7. Prensado
8. Salado
9. Oreado
10. Maduración

TEÓRICOS:

- La vocación láctea de la ganadería caprina. Características de la leche
- Tipos de cuajos
- Tipos de coagulación
- Maduraciones de los quesos
- Flora de superficie
- Flora de afinado de quesos

Lugar:

Complejo Turístico la Garganta (El Chorro). Málaga.

Contacto:

Patrimonio Quesero Andaluz

Teléfono: 646692617

Email: promocion@valledelguadalhorce.com