



# MOZZA-LAB: ALEZIONE DI BUFALA CAMPANA

*Dal latte al prodotto, tutti gli aspetti tecnologici, nutrizionali e sensoriali del latte di bufala e dei suoi derivati*

---

**04 LUGLIO 2024  
ore 16:00**

Sede del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP  
Via Raffaele Gasparri n. 1 –  
Reggia di Caserta 81100 (CE)



Evento organizzato da **MBC Service SRL**

## Introduce

**Carmen Maria Iemma**

Amministratore Unico MBC SERVICE SRL – Ente di Formazione del Consorzio di Tutela

## Intervengono

**Pietro Perrella**

Tecnologo alimentare

**Gina Fiorino**

Nutrizionista, Farmacista e Biologa Esperta in Nutrizione Clinica e Metabolismo

**Maria Sarnataro**

Agronomo e consigliere nazionale ONAF

## Conclusioni

**Pier Maria Saccani**

Direttore Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP

## Contatti

TEL: 333 2638900

E-MAIL: [segreteria@mbcservice.it](mailto:segreteria@mbcservice.it)