



## M.B.C. Service srl

Ente accreditato alla Regione Campania n° 2802/06/17

DD/Nota 04/12/2017 N. 2017.0799309

Via Gasparri n° 1

Regie Cavallerizze - 81100 Caserta

P.IVA 04235480615

formazione@mozzarelladop.it

### ***IL CONSUMATORE “AMBASCIATORE DELLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP NEL MONDO”***

Il corso ha l'obiettivo di contribuire alla corretta informazione nei confronti del consumatore e di tutti i “mozzarella-lovers”, trasmettendo le nozioni fondamentali per distinguere sul mercato l'autentica bufala Dop, ma anche per imparare a degustarla al meglio.

#### **DESTINATARI:**

- Consumatori
- Appassionati
- Studenti
- Comunicatori

#### **LE TEMATICHE:**

- Come conservare il formaggio dopo l'acquisto: consigli e precauzioni
- Degustarlo: criteri
- Il formaggio attraverso i sensi, il tatto, l'udito, la vista, l'olfatto e il gusto
- Degustazione amatoriale e professionale
- Esame visivo: L'occhio indagatore
- Esame tattile: con le mani, ma anche con la bocca
- Esame olfattivo: L'odore si sente col naso
- Esame gustativo: L'aroma si sente con la masticazione



## M.B.C. Service srl

Ente accreditato alla Regione Campania n° 2802/06/17

DD/Nota 04/12/2017 N. 2017.0799309

Via Gasparri n° 1

Regie Cavallerizze - 81100 Caserta

P.IVA 04235480615

[formazione@mozzarelladop.it](mailto:formazione@mozzarelladop.it)

- Panel Test a cura di ONAF

**DURATA:**

8 ore

*Per ulteriori info: [formazione@mozzarelladop.it](mailto:formazione@mozzarelladop.it)*