

Zveme Vás na seminář *Zpracování bio masa II.,*
zaměřený na *ZPRACOVÁNÍ HOVĚZÍHO MASA*
a výrobu produktů výhradně z hovězího masa
dne 6.5.2022 | čas 9:00-16:30

Biofarma Sasov, Sasov 2, 58601 Jihlava

Tento seminář navazuje na předchozí seminář o **bourání masa a metodách zrání**. Tentokrát se zaměříme na výrobu některých produktů výhradně z hovězího masa, např. klobásy, párky, játrovou paštiku aj.

Program semináře:

9:00 – 9:15	prezence
9:15 – 10:30	výroba produktů z hovězího masa – teoretická část
10:30 – 12:00	výroba domácích klobás, párků a jiných výrobků z hovězího masa
12:00 – 13:00	polední přestávka, občerstvení
13:00 – 15:30	výroba domácích klobás, párků a jiných výrobků z hovězího masa
15:30 – 16:30	dotazy, diskuze

Všichni účastníci semináře musí mít **platný potravinářský průkaz**.

Lektor - **Hermann Jakob**, hlavní školitel německých svazů Bioland a Gaea v oblasti zpracování biomasa bezdusitanovou technologií až do finálních produktů, řezník, autor několika knih a vedoucí školy pro řezníky.

Přihlásit se můžete mailem na: martina.cechova@pro-bio.cz



Akci finančně podporuje Ministerstvo zemědělství

Přihlášky:

Martina Čechová

martina.cechova@pro-bio.cz

tel.: 607 563 041



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

