



Agrobio – Associação Portuguesa de Agricultura Biológica

Curso AGROBIO:

Transformação e Conservação de Alimentos em Modo de Produção Biológico

Módulo 1: Conservas de Ervas Aromáticas. Temperos.

Unidades:

1. Princípios básicos da conservação
2. Secagem e congelação
 - a. Secagem de aromáticas diversas
 - b. Congelação de aromáticas
3. Conserva em óleos
 - a. Aromatização de óleos e azeites
4. Conserva em vinagre
 - a. Aromatização de vinagres
5. Temperos
 - a. Molhos de tomate e de pimentos.
 - b. Mostardas preparadas.
 - c. Piri-Piri.
 - d. Misturas aromáticas para peixes e para carnes.

Formador: Dr. José Marques da Cruz

Local da Formação: Quinta do Arneiro – Azueira - Mafra

Data: **20 / Março / 2010; 10h00-13h00 e 14h00-17h00**

Preço da inscrição: 45,00

Inscrições para: Agrobio - 213 641 354 / 912 236 992

Como Chegar à Quinta do Arneiro:

Vamos à Quinta !



A8 - Saída Malveira - A21 - Saída N8 Torres Vedras - N8 passa por Vale da Guarda, Vila Franca do Rosario, Barras, Carrascal e na Carneira Nova vire à sua esquerda (a placa que indica Livramento está voltada de costas para si), passado 200m chegou à Quinta do Arneiro. Bemvindo!