



Agrobio – Associação Portuguesa de Agricultura Biológica

Curso AGROBIO:

Transformação e Conservação de Alimentos em Modo de Produção Biológico

Módulo 2: Conservação de legumes e frutos.

Unidades:

1. Princípios básicos da conservação
2. Conservação de legumes em azeite
 - a. Conservação de cogumelos
 - b. Conservação de beringelas
3. Pickles
 - a. Pickles de cenouras
 - b. Pickles de beterraba
4. Legumes apertirizados
 - a. Macedónia de ervilhas com cenouras
 - b. Couve-flor
 - c. Feijão-verde
5. Pratos completos em conserva
 - a. Beringelas com molho de tomate
 - b. Abóbora agri-doce

Formador: Dr. José Marques da Cruz

Local da Formação: Quinta do Arneiro – Azueira - Mafra

Data: **6 / 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!