



Agrobio – Associação Portuguesa de Agricultura Biológica

Curso AGROBIO:

Conservas em Licores e Xaropes

Módulo 1: Xaropes

1. Misturas de sumos naturais com açúcar e, eventualmente, elementos acidificantes e aromatizantes
 - a. Xarope de Morangos
 - b. Xarope de Limão
 - c. Sumo concentrado de Laranja

Módulo 2: Vinhos aromatizados

2. Concentrações ou enriquecimentos alcoólicos de vinhos, adicionados de açúcar e aromas
 - a. Xarope de Vinho
 - b. Vinho branco de laranjas
 - c. Pêras em Brandy
 - d. Ameixas secas em Porto
 - e. Compota do Avô

Módulo 3: Licores tradicionais

3. Misturas de aguardentes com água, açúcar, frutos e aromas naturais.
 - a. Laranja e café
 - b. Licor de Poejo
 - c. Licor de Amêndoa amarga
 - d. Licor de Cacau

Objectivos:

Promover a aprendizagem dos conceitos básicos necessários para a confecção prática de alguns Xaropes, Vinhos aromatizados, Licores tradicionais.

Público alvo:

Pessoas sem/pouca formação ou experiência em Conservas em Licores e Xaropes. Escolaridade mínima obrigatória.

Formadores: Dr. José Marques da Cruz - Local da Formação: Quinta do Arneiro – Azueira - Mafra

Data: **24 / Abril / 2010; 10h00-13h00 e 14h00-17h00** - Preço da inscrição: 55,00 (IVA isento)

Inscrições: Agrobio – Tel:213 641 354 / Tm:912 236 992/ Fax:213 628 133 **até dia 20/04/2010**
