



Vill du lära dig mer om hantverksmässigt tillverkad ost?

Jürss Mejeri inbjuder till en dag med information och fortbildning om hantverksmässigt tillverkad ost. Vi vill visa hur det går till att ysta och hur man lagrar och hanterar ost. Vi kommer att gå igenom de olika huvudtyperna av ost och vad som skiljer dem i tillverknings- och lagringsprocessen.

Under dagen kommer vi också att prata lite om skillnaderna mellan industriellt och hantverksmässigt tillverkad ost.

Vi vänder oss i första hand till dig som jobbar i restaurangbranschen eller butiksbranschen och därför kan tänkas komma i kontakt med våra hantverksmässigt producerade ostar. Vi tjänar båda på att du vet mer om våra produkter och deras ursprung.

Datum och tid

Onsdagen den 18 januari 2012

Tid: 09.00-16.30

Plats

Jürss Mejeri, Änglundavägen 33, 642 34 Flen

e-mail jurssmejeri@jurssmejeri.se

Tel 0157-141 10

Kostnad: 100 kr/person för förplägnad under dagen.

Anmälan

Anmäl dig till oss senast 10 dagar innan via e-post eller telefon. Hör gärna av dig med frågor.

Välkommen på kurs!

Kerstin, Claes och Göran

Jürss Mejeri, Änglundavägen 33, 642 34 Flen

Tel: 0157-141 10

www.jurssmejeri.se