



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 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 tider

Torsdag den 7 april 2011

eller

Måndag den 2 maj 2011

Tid båda dagarna: 09.00-16.30

Plats

Jürss Mejeri, Änglundavägen 33, 642 34 Flen

e-mail jurssmejeri@jurssmejeri.se

Tel 0157-141 10

Kostnad

80 kr/person för förplägnad under dagen.

Anmälan

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

Vänliga hälsningar

Kerstin och Claes Jürss

Jürss Mejeri