

Misura 16.1.1 PSR 201-2020.
FEASR Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali.

***Si può ridurre l'utilizzo di conservanti
nel prosciutto cotto?***

SALUMI LIBERI

7 NOVEMBRE 2023

ore 18:30

Risultati di progetto

Presentazione delle prove di limitazione controllata dell'utilizzo di nitrati e nitriti nei prodotti di salumeria.

A cura di AgenForm

Interviene Emilia Brezzo, responsabile di progetto

Test di gradimento e aperitivo con vini e spumanti di Fondazione Malva



Expo Agri, Piazza Solferino,

Cavour

all'interno di Tuttomele

338 4236721



info@scuolamalva.it



Test di assaggio gratuito di prosciutto cotto