

# DIVENTA ESPERTO della QUALITA' SENSORIALE del TRENTINGRANA



Il Laboratorio Sensoriale della Fondazione Mach in collaborazione con il Consorzio dei Caseifici Trentini costituirà **una giuria di esperti per la valutazione della qualità sensoriale del TRENTINGRANA.**

L'addestramento dei giudici si terrà nel periodo **febbraio - giugno 2017** e prevede una serie di incontri a cadenza settimanale finalizzati ad imparare a riconoscere e descrivere le caratteristiche sensoriali dei formaggi, in particolare del grana.

E' prevista la prosecuzione dell'attività con un gruppo selezionato che sarà **responsabile del controllo della qualità sensoriale della produzione di Trentingrana.**

**Le persone interessate sono pregate di contattare il Laboratorio Sensoriale ENTRO il 3 FEBBRAIO 2017 :**

✉ **laboratorio.sensoriale@fmach.it**

☎ **0461 615 186, 388, 320**

*Per i dipendenti FEM l'attività può essere svolta in orario di lavoro previa autorizzazione del proprio responsabile.*

