



Anno scolastico:
2018-2019

Le classi quarte di chimica ambientale hanno svolto un'attività molto interessante: la preparazione del formaggio fresco, partendo dal latte crudo, completando così un percorso didattico inerente lo studio del latte come alimento principale. Oltre alle prove organolettiche e chimico-fisiche, gli allievi con la super visione di Pietro, si sono cimentati nella preparazione del formaggio fresco e della ricotta improvvisandosi "mastri casari" di tutto rispetto!





Indicizzazione Robots:

SI

Sedi:

- [Sede Centrale](#)

Contenuto in:

- [News](#)

Inviato da admin il Mar, 26/03/2019 - 17:32

Source URL (modified on 26/03/2019 - 17:32): <https://web.malignani.ud.it/comunicazioni/news/aperto-il-caseificio-arturo>