

Prosciutto crudo: quattro DOP a confronto

MANTOVA – 04 Dicembre 2015

IL GRUPPO VETERINARIO SUINICOLO IN COLLABORAZIONE CON Huvepharma®

SERATA INCONTRO SUL TEMA:

“Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele, Crudo di Cuneo e
Prosciutto Veneto-Berico Euganeo: quattro DOP a confronto”

Relatori:

Davide Mondin: docente alla Scuola Internazionale di Cucina Italiana di Colorno “Alma”

Dr. Cerati Carlo: Veterinario Libero Professionista – Socio GVS

Per scaricare i lavori in PDF vai nel menu INCONTRI - INCONTRI 2016