

News di Luglio 2011, Settore Carne

2011 ▾ Luglio ▾

20/07/2011

Anche la carne ora ha i suoi degustatori "professionali"

Morbida e con sentori naturali la carne cruda, tenera, succosa e ricca del suo proprio aroma quella cotta: ecco le caratteristiche dalla carne ideale, secondo "De Gustibus Carnis", primo nucleo di assaggiatori di carne, nato a Verona, a caccia del taglio perfetto, professionisti dell'analisi sensoriale che possono profilare e garantire la qualità. Ad addestrarli il Centro Studi Assaggiatori, unità di ricerca sull'analisi sensoriale tra le più avanzate, "custode" del prezioso archivio che documenta i profili di oltre 1.000 prodotti, dal vino al caffè, dalla grappa ai liquori e non solo.

Info: www.assaggiatori.com

[Stampa questa pagina](#) 

[Indice](#)

Carne

Eurocarni



Anno:

2011 ▾

Numero:

Dicembre ▾

[mostra](#)

Cerca negli articoli di Eurocarni:

[Cerca](#)



Euro Annuario Carne

La banca dati Europea del mercato delle carni sempre aggiornata, utile strumento di lavoro per gli operatori del settore lavorazione, commercio e distribuzione carni.

[Banche dati](#)

Promo

Belgian Meat Office
www.belgianmeat.com

Eurocarne
Verona 24-27 maggio 2012

cowparade

Bta. BARCELONA
TECNOLOGIAS DE LA ALIMENTACIÓN
15-18 Mayo 2012



Il ristorante a casa tua
AVIONBLU
Cibo e vino di alta qualità on-line.