



Invito alle attività di training
e degustazione delle innovazioni

Il **progetto FORVEG**, di validazione e collaudo in campo, si propone l'obiettivo di validare nuovi prodotti caseari, nel settore delle paste filate a base di latte vaccino, utilizzando coagulanti vegetali. I nuovi prodotti si differenzieranno dai formaggi tradizionali non solo per la natura del coagulante, ma anche per le caratteristiche organolettiche finali, in termini di texture, sapore e shelf-life.

L'assunto del progetto è la possibilità di colmare quella nicchia di mercato, in continua espansione, dei prodotti caseari a base di coagulanti vegetali, sia con tecnologie affermate, come quelle delle paste filate, sia con tecnologie alternative.

Si vuole raggiungere l'obiettivo prefisso attraverso tre linee di intervento:

- a) validazione di nuovi coagulanti a base vegetale;
- b) validazione di tecnologie casearie innovative a base di coagulanti vegetali;
- c) sviluppo di linee casearie erboriate.

Il knowhow raggiunto circa le nuove tecnologie casearie con coagulante vegetale verrà utilizzato per collaudare, presso il caseificio partner, nuovi formaggi individuati come potenzialmente richiesti dal mercato.

EVEN TI

16 settembre 2015 - ore 15:00

c/o Caseificio "Lidia"

C/da Molara, Zungoli (AV)

17 settembre 2015 - ore 9:00

c/o Caseificio "Di Palma Leopoldo"

C/da Marandoli, San Salvatore Telesino (BN)

Composizione del partenariato

Soggetto Capofila

CREA

Produttori primari/Aziende Zootecniche

Azienda Agricola Mario D'Angelo

Azienda Agricola Fedele Caseria

Industria di trasformazione/commercializzazione

Caseificio Flli Starace srl

Responsabile delle attività di divulgazione

Fondazione Medes

C.da San Licandro, 1 - 84029 Sicignano degli Alburni -SA-

0828 1897221

info@fondazionemedes.it

www.progettoforveg.com